



## La Comunità di Sant'Egidio e le persone con disabilità

La Comunità di Sant'Egidio è da più di quarant'anni accanto alle persone con disabilità a Roma ed in altre città d'Italia e d'Europa e ne promuove la piena inclusione sociale, lavorativa e culturale. È un legame dal quale negli anni sono nate esperienze innovative e che ha nell'amicizia il suo tratto distintivo. Nell'incontro con le persone con disabilità la prima risposta è stata rompere l'isolamento e il pregiudizio attraverso una relazione costante e capace di ascolto, rivelatasi decisiva: un'amicizia personale e disinteressata che si è impegnata a farsi carico delle difficoltà e delle aspettative di ciascuna delle persone con disabilità con cui si è instaurato un rapporto. Le direzioni intraprese negli anni sono state diverse: favorire l'istruzione, facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro, sostenere le famiglie anche per il ritorno a casa di persone istituzionalizzate, riesaminare le diagnosi, difendere i diritti primari anche con interventi nelle politiche sociali e sanitarie e, in primo luogo, restituire la dignità spesso negata di essere anzitutto persone e non disabili.

Tra le varie iniziative, la Comunità ha promosso dal 1985 i **Laboratori d'Arte**, per rispondere al desiderio di formazione e studio di adulti con disabilità, molti dei quali non avevano avuto la possibilità di percorsi scolastici integrati, ma soprattutto destinati ad essere spazi di relazione e comunicazione. Nei laboratori la ricerca delle proprie attitudini e potenzialità ha condotto in primo luogo alla possibilità stessa di comunicare e ad un processo di appropriazione di codici espressivi e artistici personalizzati. L'arte si è rivelata uno strumento per superare il pregiudizio e rivelare in modo sempre più evidente nelle persone disabili una profonda capacità di comprensione della realtà, un proprio pensiero e sguardo sul mondo.

Si inseriscono in questo percorso la mostra "Noi, l'Italia" esposta al Quirinale in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, insieme all'artista Anton Roca (2011); l'esposizione "Noi diamo [+] senso" (2014) che dopo essere stata presentata in occasione del 100° anniversario del Santa Maria della Pietà, sarà esposta nel mese di giugno presso il Chiostro del Bramante ed il progetto "I/O è un altro", dell'artista italo-brasiliano César Meneghetti che, dopo aver partecipato alla 55. Biennale di Venezia, sarà in mostra al MAXXI dal novembre 2015 al gennaio 2016.

A Roma ed in altre città la Comunità di Sant'Egidio ha aperto alcune **Case amiche dei disabili** per rispondere all'incertezza del futuro, uno dei problemi che le persone con disabilità e le loro famiglie avvertono con maggiore preoccupazione. Le persone con disabilità sono aiutate a restare nel proprio ambiente, nella propria casa e a trovare risposte abitative sostenibili, quali coabitazioni, residenze protette o case-famiglia, cercando di valorizzare e sfruttare al meglio le risorse umane, sociali ed economiche dei disabili stessi.





## **La Trattoria de Gli Amici**

Ristorazione di qualità in un ambiente umano accogliente. Questa è la “Trattoria de Gli Amici”. Gli Amici, le persone con disabilità della Comunità di Sant’Egidio, sono il cuore dell’iniziativa e, con il loro tratto umano simpatico, l’amore per il lavoro e la loro felicità la caratterizzano ed offrono al ristorante un’identità che lo rende attraente e competitivo.

Il suo menù reinterpreta la tradizione romana con alcune note originali. Nell’organizzazione del lavoro la Trattoria non si differenzia molto dagli altri locali. Quattro disabili lavorano in cucina collaborando con lo chef, e tredici camerieri, di cui nove con disabilità, si occupano del servizio in sala. Un gruppo di persone della Comunità di Sant’Egidio collabora in forma volontaria nella gestione del ristorante e affianca i disabili impiegati nella Trattoria. Tutti gli utili della “Trattoria de Gli Amici” oltre che alimentare un sistema di lavoro solidale ed etico, sono finalizzati all’autofinanziamento dell’attività stessa.

### ***La formazione come investimento***

Credere nelle potenzialità di crescita e di perfezionamento delle persone con disabilità significa investire nella formazione. Sin dall’inizio sono stati organizzati numerosi corsi che hanno coinvolto oltre 100 disabili provenienti da ambiti diversi: dalla scuola alberghiera, dai servizi del territorio e da associazioni che si occupano di disabilità. I docenti sono professionisti della ristorazione. Ogni corso si conclude con uno stage presso la Trattoria de Gli Amici. Più del 60% degli stagisti sono oggi impiegati presso alcuni ristoranti romani. Questo è l’obiettivo primario della nostra formazione.

Fondamentale è anche l’aggiornamento continuo dei lavoratori già impiegati. La “formazione on the job” garantisce un ulteriore livello di preparazione.

### ***Un modello ripetibile***

La Trattoria è un locale, che, anche in tempo di crisi, riesce a mantenere il bilancio in attivo e ad assumere nuovi disabili e si propone come un modello replicabile. Redditività, concorrenza, produttività sono elementi presenti all’interno della Trattoria, ma non ne definiscono la qualità delle relazioni umane. Esse sono le stesse di qualsiasi luogo di lavoro, dove ciascuno ha il suo compito, la sua mansione, ma c’è un ingrediente in più, l’amicizia, che ha un effetto sorprendentemente dirompente. L’amicizia non nasconde la presenza della disabilità e non elimina i problemi - sociali, di organizzazione, amministrativi - che comporta, ma punta alla professionalità nel lavoro ed ha

come obiettivo il successo dell'impresa, umana ed economica. Un ambiente amichevole sul luogo di lavoro mette tutti nelle condizioni ottimali per esprimere il meglio di sé dal punto di vista lavorativo. L'amicizia è un moltiplicatore di produttività ed una risposta alla richiesta di riconoscimento sociale e di dignità dei lavoratori perché crea un ambiente lavorativo in cui ciascuno è nella condizione di sviluppare tutte le proprie potenzialità.

Negli anni, in molti si sono ispirati all'esperienza della Trattoria degli Amici ed al suo mix di coraggio imprenditoriale e di innovazione sociale. Dal 2014 a Rutigliano, in provincia di Bari, ha aperto, coadiuvata dalla Comunità di Sant'Egidio, la pizzeria/spaghetteria Testecalde i cui lavoratori hanno partecipato al corso di formazione Valgo anch'io.

È una scommessa che comincia in Puglia per un gruppo di giovani con disabilità, ma è anche la realizzazione concreta dell'idea che il modello della Trattoria sia replicabile da realtà diverse dalla Comunità di Sant'Egidio ed in contesti differenti da quello romano.



## Il corso di formazione Valgo anch'io

Il corso di formazione Valgo anch'io, promosso dalla Comunità di Sant'Egidio, sostenuto dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, da Birra Peroni e realizzato in collaborazione con la Laurenzi Consulting, ha coinvolto 50 giovani con disabilità di Roma, Bari e Novara dal giugno 2014 al maggio 2015.

Il progetto ha avuto la finalità di fare incontrare domanda e offerta di lavoro, rimuovendo le barriere di discriminazione sociali e ogni eventuale altro ostacolo attraverso il raggiungimento di alcuni obiettivi:

- Accrescere le capacità, le conoscenze e le abilità professionali dei beneficiari attraverso un percorso di formazione e addestramento nel settore della ristorazione
- Ridurre il divario fra la comunità sociale e le persone maggiormente colpite dalla disoccupazione e rese più vulnerabili dalla crisi economica e quindi soggette a stigma e discriminazione sociale
- Favorire l'inserimento lavorativo, in forma stabile e qualificata, di persone con disabilità, nel comparto eno-gastronomico attraverso l'individuazione di percorsi specifici presso le aziende del settore, attivando meccanismi "locali" di responsabilità sociale d'impresa.

Il percorso di formazione ha previsto un'attività centrale consistente in un Corso di formazione per cameriere di sala e commis da cucina inclusivo di un periodo di stage presso ristoranti e centri di ristorazione romani.



## Programma del corso

### I BLOCCO

#### **Storia del lavoro**

- Storia del Lavoro
- Diritti e Doveri dei Lavoratori

#### **Igiene della persona e dell'ambiente di lavoro**

- Cura ed igiene della persona
- Cura dell'immagine:
- L'abbigliamento e come presentarsi
- L'accoglienza
- Pulizia e igiene delle attrezzature
- Conservazione e trattamento igienico degli alimenti
- Fondamenti del sistema HACCP

#### **Ergonomia**

- Nozioni teorico-pratiche di Ergonomia

#### **Storia della ristorazione**

- Sumeri, egizi, greci, romani
- Medioevo e Rinascimento
- Illuminismo
- Industrializzazione

#### **Evoluzione e tipologie di ristorazione: come cambia l'accoglienza, il cibo e il servizio.**

- Lo street food
- Il bar
- Il chiosco
- L'osteria
- La rosticceria
- La tavola calda
- La pizzeria
- Il bistrot

- La trattoria
- Il ristorante
- Il fast food
- Il Food Court in aeroporti e stazioni
- Il ristorante gourmet

### II BLOCCO

#### **Il mondo ristorante**

- Come è fatto un ristorante?
- Quali parti tecniche, arredamento e spazi occupano un ristorante?
- Cosa ci si può trovare dentro?
- Cosa si vede dall'esterno e cosa no? Cambiamo punto di vista... da clienti a lavoratori in un locale
- Chi ci lavora dentro? La brigata di sala e la brigata di cucina, i personaggi
- Ripartizione degli incarichi, i ruoli, i tipi di lavoro

#### **Introduzione al mondo del vino**

- Storia del vino
- Nascita e crescita della vite
- Geografia del vino: tipi e regioni
- Come arriva diventare vino?

#### **I fondamenti della cucina: gli elementi da conoscere per cucinare e/o spiegare un piatto**

- I vari tipi di piatto: dall'antipasto al dessert
- Il circuito cucina-sala: cosa succede da quando il cliente ordina a quando il piatto esce e arriva a tavola
- Cos'è il menu?

#### **Nozioni di base di Inglese**

- Perché l'inglese
- I saluti
- L'inglese al ristorante
- Il cibo

### III BLOCCO

#### **Modulo sala**

- Table Setting e Mise en place
- Il carrello dei formaggi
- Il Vino
- L'accoglienza e il rapporto con il cliente

#### **Modulo cucina**

- Preparazioni dei differenti tipi di piatti

#### **CORSO SPECIFICO HACCP PER ADDETTI ALLA RISTORAZIONE**