

Il progetto coinvolge la rete TikiTaka per l'inclusione e l'azienda brughese MCC

Il Brugo si dà anche al catering con speciali box

Al via Tiki-Catering con il convivio lunch box, una nuova formula di pasto. Cinque pietanze preparate con i prodotti di stagione per il progetto della Rete TikiTaka, a cui ha aderito anche la Cooperativa il Brugo di Brughiero. Il progetto «nasce dall'unione di due delle cose che ci scaldano di più il cuore: l'amizizia e il cibo - sottolinea

Debora Guerra, (foto qui a destra) coordinatrice del Tavolo Cittadinanza Attiva della Rete TikiTaka ed educatrice progetto appartamento della Cooperativa Sociale La Nuova Famiglia di Monza -. Da diverso tempo, spiega «la rete TikiTaka, (che ha come scopo quello di rendere le comunità più resilienti e inclusive nei confronti delle persone con fragilità, attraverso il coinvolgimento e la partecipazione alle progettazioni di numerose realtà dei territori ndr), si occupa di catering e cucina, ma fa più che queste esperienze vengono alla luce grazie all'aiuto delle persone con disabilità sta rendendo tutto più magico». Concretamente le persone disabili afferenti a diversi servizi del territorio, grazie alla collaborazione dei loro educatori e al coordinamento del Tavolo di Cittadinanza Attiva, «si occupano di tutto il processo di preparazione e servizio di cibi e piccola caffetteria che animano i momenti di cibo breve e lunch all'interno di giornate dalla più svariata natura (corsi di formazione, meeting, spettacoli...) allestendo il piano di lavoro, sistemando cibi e bevande, servendo gli ospiti e infine sistemando e riordinando gli spazi utilizzati». Le

persone con disabilità hanno modo di «sperimentarsi in un contesto nuovo, aperto alla socializzazione e all'inclusione del singolo dove ognuno porta le proprie capacità, ma allo stesso tempo si migliora conoscendo tecniche nuove e coltivando relazioni». Ad avvalorare

maggiormente questa esperienza vi è proprio il fatto che «i ragazzi che ne prendono parte provengono da centri e realtà diverse tra loro e si trovano a collaborare fianco a fianco innescando un processo di conoscenza, mutuo aiuto, rispetto dei tempi dell'altro come una vera brigata di cucina». Emblematico l'episodio avvenuto durante il coffee break tenutosi la settimana scorsa, racconta Debora Guerra, durante il corso operatori TikiTaka, in cui «i ragazzi, in un momento di pausa, hanno iniziato a chiacchiere tra loro raccontando le proprie giornate, le loro passioni, mostrando le proprie foto sul cellulare: in quel momento abbiamo avuto la sensazione che stesse davvero funzionando».

Mattoli: «Il settore della ristorazione si presta all'inclusione»

«Il Brugo», spiega Flavio Mattoli, referente del servizio di formazione all'autonomia e responsabile tirocinanti della Cooperativa il Brugo - è stato uno dei primi a cui ha riconosciuto la validità del progetto della rete TikiTaka, facendo in modo che i ragazzi della Cooperativa potessero dare il loro contributo alle diverse iniziative proposte e promosse da Cittadinanza Attiva sempre della rete TikiTaka. Tra le varie

aziende con cui il Brugo collabora c'è anche la MCC di Brughiero «con la quale abbiamo da tempo un'intesa sviluppativa e che ha da subito sviluppato una cultura di inclusione fortissima. L'azienda è stata dunque coinvolta nel progetto che ha come filo conduttore proprio il cibo. Da tempo vediamo che il settore della ristorazione è proprio un ambito che favorisce l'inserimento dei nostri ragazzi e, per alcuni di loro, in particolare, si presta molto bene come spazio inclusivo e quindi stiamo seguendo anche questa strada». Si tratta in particolare di mini catering, per esempio, in cui «i ragazzi si prestano dando il loro aiuto soprattutto nell'allestire e nel servire, sempre partendo dal fatto che sono azioni di volontariato che i ragazzi compiono. È un'attività esperienziale e formativa allo stesso tempo». Il ragazzo inserito in questo ambito e in altri ha un ruolo di cittadino attivo, «per questo vengono coinvolti nel progetto, anche persone che non possono essere inserite in ambito lavorativo perché hanno un certo tipo di problematiche, ma questa esperienza valorizza la persona e ciò che è in grado di fare, tenendo conto delle difficoltà di ognuno».

Pisano: «Il convivio lunch box per socializzare»

Per il progetto è stato realizzato anche un convivio lunch box. Eleni Pisano è la creatrice del format e coordinatrice del progetto lunch box. «La mia idea di CONVIVIO LUNCH BOX è un'idea irriverente che parte da un ossimoro. Il lunch box è solitamente considerato una cosa da consumare soli, invece in questo caso la sua borsa di-



PREPARAZIONE DELLE LUNCH BOX. NELLE FOTO: GUERRA, MATTOLI E MASSA

venta anche una tovaglietta e questo permette di non essere in movimento e di poter socializzare. Inoltre, all'interno di un evento vengono messi alcuni piatti uguali per tutti ed altri diversi proprio per l'effetto sorpresa e lo scambio

tra le persone che, attraverso la curiosità, iniziano a raccontare anche i propri gusti e conoscenze, da qui anche il fatto di usare il mio «preferito» e che uso da sempre asiamoquei che mangiamo. Altro ossimoro il brand. La scritta imperfect, ma si legge I'm perfect... e parte da una libera interpretazione di grandi opere artistiche pop del passato. Il cibo è scambio, arte, cultura, società; è il punto di vista da cui io guardo e dialogo con il mondo». Il coinvolgimento con gli utenti delle cooperative «arricchisce questa esperienza; insegna il concetto del tempo della cura. Li coinvolge in servizi diversi e stimolanti. Altra cosa gli alimenti contenuti all'interno del convivio lunch box sono 5 come i grandi livelli della dieta mediterranea da cui parte anche il concept. Un ottimo progetto di gruppo ognuno con i propri ruoli».

MCC, l'azienda che ha preparato il contenitore della lunch box

«Noi da sempre collaboriamo con il Tavolo TikiTaka per l'inserimento dei ragazzi con disabilità nel mondo del lavoro», spiega Matteo Massa, titolare di terza generazione dell'azienda MCC di Brughiero, che si occupa di tessile, decorazione, packaging e allestimento.

Desideriamo che le cose siano fatte seriamente, valorizzando, da una parte le abilità dei ragazzi che vengono inseriti e, dall'altra, guardando ai benefici che devono chiaramente esserci per un'azienda». La MCC ha accolto l'idea di Eleni Pisano di creare un lunch box per il progetto Tiki-Catering e «noi abbiamo elaborato l'idea che ci è stata sottoposta e, attraverso una ricerca accurata, la collaborazione di menti creative dell'azienda e l'impiego dei nostri macchinari, abbiamo dato concretezza a questa idea che a parer mio è molto originale». Per chiedere un catering o informazioni: tirocin@coopilbrugo.it

Anna Lisa Fumagalli



Perlier Kelémata - Shopping Center Bennet
Viale Lombardia 264 - Brughiero

Perlier Kelémata

Se la bolletta aumenta, non rinunciare a splendere

ILLUMINA
LA TUA
BELLEZZA

Sconto sull'acquisto minimo di 2 prodotti

Offerta valida fino al 30 novembre. Non cumulabile con altre promozioni o sconti.

Sconto
-30%