

SU LE MANICHE!

UN LABORATORIO DI FORMAZIONE SULLA PASTA FRESCA

Un progetto a cura dell'Associazione "Come un Albero" ONLUS e realizzato con i fondi Otto per Mille della Chiesa Valdese

“Su le maniche!” è stato il nostro primo laboratorio formativo di pasta fresca, pasta ripiena e pasta frolla.

Il progetto è iniziato a marzo 2021 ed è terminato a gennaio 2022.

L'organizzazione degli incontri è stata curata dal responsabile del nostro Bistrot, Luca Barteri, e la parte strettamente formativa è stata principalmente svolta dallo chef Emanuele Faini, del Pastificio Faini, con una coda sulla pasta frolla sotto l'ala formativa di Andrea Trocchianesi, il futuro chef del nostro Bistrot!

Gli incontri si sono svolti in media due pomeriggi a settimana e hanno coinvolto 5 persone con disabilità intellettiva o con autismo, con la supervisione alternata di 3 operatori appassionati di cucina.

Il prossimo obiettivo è di proseguire il percorso avviato e di trasformare l'esperienza e la competenza acquisita in un laboratorio di autoproduzione di pasta fresca per il Bistrot e per i suoi eventi speciali. Noi non vediamo l'ora e voi??

Durante il laboratorio abbiamo scattato delle fotografie che ci hanno fatto venire in mente idee e suggestioni che andavano oltre il laboratorio stesso...una sorta di appunti da laboratorio, note su cui ragionare mentre si progetta.

Ne è uscito fuori una sorta di racconto di viaggio a posteriori, come quando si guardano le fotografie dopo una vacanza.

I testi sono di Stefano Onnis, responsabile Museo Bistrot.

E ora, buona visione, anzi...buona riflessione!



SCOMMETTERE

Che cosa serve per far partire un laboratorio di pasta fresca?

Mattarelli, taglieri, acqua, farina e uova, certo.

Ma poi serve sempre quell'ingrediente in più, e vai a sapere però qual è.

Dopo tanti anni che abbiamo fatto laboratori di cucina, uno completamente dedicato alla pasta fresca e ai dolci è stato quell'upgrade che cercavamo.

Una sorta di scommessa in più, un nuovo livello.

E non solo per il tipo di attività, ma anche - per noi soprattutto - per la scelta di coinvolgere nel gruppo nuove persone con disabilità.

La scommessa di avviare una sorta di seconda squadra.

Insomma, un'ulteriore livello di complessità per noi, perché ogni nuovo partecipante non è solo "lui" o "lei" ma anche la sua storia, il nucleo familiare che c'è dietro (e a volte davanti e un po' in mezzo). E la scommessa è qui, nel porre attenzione a non creare troppe aspettative, e quindi possibili delusioni. Ma anche nel far sì che si crei una sana e positiva motivazione. Proprio quell'ingrediente in più che ogni volta va cercato, coccolato, stimolato, lasciato da solo a respirare.

La scommessa è stata tutta nell'interagire con queste (per noi nuove) storie, cercando di capire tutti i se, i come e i "ma però". Dei perché c'è poco da capire, perché tutte queste storie cercano spazio e senso, in un mondo che di spazio e di senso ne dà davvero poco a chi ha una disabilità.



INIZIARE

A riguardare questa foto, viene da sorridere.

Ma è un sorriso tutto interno, o meglio interno ad un gruppo.

E' la foto del primo giorno di laboratorio e tutti hanno una postura seria e sull'attenti. Il che è un bene, sia chiaro. Però la parte più bella di un laboratorio è il fare gruppo. Certo, l'aspetto formativo è fondamentale in un progetto come questo. Se alla fine dell'esperienza ne esci fuori che hai imparato poco o niente, vuol dire che qualcosa è andato davvero storto.

Ma in un laboratorio come questo, il gruppo - il fare gruppo - fa la differenza.

E se alla fine dell'esperienza ne esci fuori che il gruppo non si è creato, non sono scattate quelle inspiegabili alchimie, beh allora qualcosa è andata peggio che storto. E' stato solo un passare il tempo in modo utile. Per carità, però...

Insomma, a queste facce serie e compite oggi faremmo una foto diversa, non alternativa, solo una foto in più, con le facce che all'improvviso si girano di scatto e fanno una smorfia, una boccaccia, un sorriso.

Una foto che a guardarla farebbe subito sorridere, senza troppe spiegazioni.



INCONTRARE

Breve storia felice.

Noi cercavamo uno/a chef professionista che potesse formarci nel campo della pasta fresca.

Lui stava cercando un'associazione a cui offrire un po' della sua professionalità, in un periodo brutto, fermo e stantio come quello della pandemia da Covid-19.

E così, alla fine, vissero felici e impastati.

Dopo la prima telefonata conoscitiva con lo chef Emanuele Faini - formatore e direttore del Pastificio Faini - quasi stentavamo a crederci, a fronte del suo entusiasmo e della sua disponibilità.

Eh sì, perché non poche volte ci è capitato di incontrare persone che si sono spontaneamente proposte per darci una mano, offrirci esperienza e professionalità, salvo poi sparire, così su due piedi. Come se solo l'idea di dare una mano fosse già appagante di per sé. (Non vogliamo pensare altro di peggio, ovviamente).

Emanuele, invece.

Emanuele invece non solo si è prodigato nello spiegare, insegnare, ripetere e riprovare. Ma l'ha fatto sempre con il sorriso. E soprattutto, con semplicità, in modo spontaneo.

Senza usare quella vocina fastidiosa con cui formatori/esperti/professionisti troppo spesso si rivolgono a un disabile perché "chissà poverino se ha capito".

Emanuele cercava uno scambio, ed è questo che è alla base dell'inclusione: incontrarsi per scambiarsi qualcosa, credendo - per davvero - che ognuno ha sempre qualcosa da dare in cambio.



AFFRONTARE

In cucina il coltello si usa parecchio.

Ma spesso, con persone con disabilità di tipo intellettuale, no.

Perché c'è paura che si possano tagliare e farsi male.

Perché c'è paura che - peggio - possano far male a qualcun altro.

"C'è voluto il coraggio di affrontare la fiamma e il coltello", scrive Clara Sereni, raccontando la realizzazione di una ricetta assieme al proprio figlio disabile, nel romanzo in parte autobiografico "Passami il sale".

Ecco che allora il coltello diventa strumento di autonomia, certo, nel preparare da mangiare. Ma è anche strumento di fiducia nei confronti di un figlio, o di un utente. Strumento tagliente e pericoloso con cui - genitori e operatori - dobbiamo fare i conti e affrontare le nostre paure.

L'alternativa, più docile e pacifica, potrebbe essere un laboratorio di pasta di sale.

Divertente e simpatico, per carità, ma più adatto a dei bambini.

Oppure, peggio, fare finta. Mettere assieme qualche ingrediente, stando lontani dalla fiamma e dal coltello, e poi dire, esclamando e scandendo a voce piena, che "questo l'hanno fatto i ragazzi!".



DARSI DA FARE

"Datti da fare!". "Impegnati!".

E poi: "Eh, no, questo non lo puoi fare, aspetta!".

Stare in un gruppo composto da operatori e persone con disabilità intellettiva è un buon modo per vedere come funziona lo sguardo sulla disabilità.

All'inizio si parte sempre con comandi e ordini, spesso declamati con voce stentorea, probabilmente per catturare meglio l'attenzione ma forse anche per voler mostrarsi narcisisticamente autoritari.

"Devi fare così e così", perché insomma, io sono un'educatore e tu devi apprendere, non ci sono tanti distinguo.

E fin qui ci si può stare (facendo però sempre attenzione ai modi, prego).

Il problema, o meglio il paradosso, è quando il discente vuole metterci del suo. Magari ha un'idea, un'intuizione. Oppure è il suo corpo che sa e che gli suggerisce, se non impone, di fare quella data cosa in un altro modo.

Ed è qui che ci vorrebbe "il bravo educatore", che poi è quello che si prende solo il tempo di osservare, guardare, di porsi in ascolto.

Quello che nel suo atto educativo sa sempre che c'è un momento per dare e un momento per raccogliere.

Bisogna solo aspettare che arrivino entrambi i momenti.

Altrimenti l'ansia educativa prevale e il dominus predomina.

"Avanti su dai! Cosa stai aspettando? Continua!".



ATTENDERE

"Ma il prossimo anno allora lavoro in cucina?".

Oppure è un familiare a porre la domanda: "Ma il prossimo anno mio figlio lavorerà in cucina?".

Ultimamente si parla - per fortuna! - sempre più di lavoro e disabilità.

Ma, al di là di norme e cambiamenti culturali, il tema - relativamente alla disabilità di tipo intellettuale - è ancora spinoso e mortificante.

E' come se si procedesse su due registri narrativi completamente opposti.

Quello che racconta di ristoranti gestiti interamente da disabili intellettivi, dando sì una spinta a provare a modificare alcuni stereotipi, ma paradossalmente il rischio è quello di raccontare qualcosa che non è vero, che non sta in piedi. Un rischio ancor più pericoloso per quei genitori che si ritrovano a chiedersi: "Ma perché mio figlio no?", addossandosi l'ennesimo senso di colpa.

E poi c'è il registro di chi a un disabile intellettuale non gli darebbe nemmeno un centesimo di fiducia, quasi a priori. Perché, "che ci provi a fare? Lascia stare, sono disabili", una frase che detta così diventa necessariamente una profezia autoavverante.

E allora? E allora c'è qualcosa nel mezzo che va indagato, approfondito, è lì che dobbiamo culturalmente intervenire. Non ci sono improvvisamente dei fenomeni, così come non è detto che nulla possa cambiare.

Attendere, prego, certo. Ma senza stare con le mani in mano.

Come quando attendiamo che la pasta cuocia.

Qualcosa da fare, nel frattempo, c'è sempre.



CAMBIARE PROSPETTIVA

Quando si parla di lavoro e disabilità se ne parla principalmente nella prospettiva di chi ha una disabilità.

Ma si dovrebbe riflettere anche, e non poco, di chi sta accanto a una persona con disabilità intellettiva in un percorso lavorativo.

Che postura ha? Solo esclusivamente formativa, educativa?

Oppure si sporca le mani anche lui/lei?

Anche perché l'esperienza ci insegna che se la formazione a un certo punto non cede il passo al fare, non funziona. E, invece, se questo fare è "fare assieme", funziona ancora di più.

Ma questo comporta necessariamente un cambio di prospettiva da parte dell'educatore. "Cosa sono adesso, un operatore o un cameriere? Sto spazzando per terra o sto dando il buon esempio?".

I livelli si intrecciano, a volte si annodano. Qualcuno ha tutto chiaro in testa, e va avanti. Qualcuno si confonde, si ferma, e a volte se ne va.

Ma se questo cambiamento di prospettiva non passa tra le mani degli operatori, il cambiamento culturale - un cambio di prospettiva più generale, insomma - stenterà ad arrivare.

In un progetto rivolto a una clientela, gli operatori sono sulla scena, ed il modo in cui interagiscono con la disabilità diventa un messaggio per gli aventori.

Questo deve essere sempre più chiaro, così come deve essere chiaro anche che tutto ciò non può non avere un riscontro economico diverso. Anche questo è un cambiamento di prospettiva, quanto mai necessario.



PRODURRE

A pensarci bene, la preparazione della pasta fresca, soprattutto quella ripiena, è una buona metafora del rapporto con la disabilità intellettiva.

La puoi comprare pronta, già fatta. E se vuoi spendere poco puoi sempre scegliere quella di una sottomarca. Il gusto? Discutibile. Ma se la vendono, qualcuno vuol dire che se la compra.

E invece impastare, stendere, preparare il ripieno e riempire ha tutto un altro gusto. Il gusto del metterci cura, il gusto di dedicare del tempo a qualcosa che dopo si mangerà con qualcuno (perché non ci si prepara mica i tortelli per mangiarli da soli!).

Il gusto dell'attesa e di chiedere o sentirsi dire dagli altri come è venuto il tutto.

Che poi magari la pasta è venuta benissimo, però la soddisfazione di quel gusto quanto può durare? Non è forse proprio tutto il tempo che c'è voluto a dargli un gusto speciale, quel qualcosa in più? Come camminare in montagna, come il viaggiare.

Se chi verrà a Come un Albero gusterà la nostra pasta fresca solo per il sapore che avrà in quel momento, sarà felice - ci auguriamo - però si sarà perso qualche cosa.

Se non si sforza di immaginare che dietro quel piatto c'è una storia, ci sono tante storie, si sarà perso quel gusto sottile che ha per nome "inclusione".

Non dovrà chiedersi se quel raviolo o quel tortellino "l'hanno fatto i ragazzi". Per carità!

Dovrà solo pensare che per preparare tutto ciò c'è voluto tanto prendersi cura, e alla cura si risponde con il sorriso e con rispetto, ed ecco allora che lo scambio funziona, il senso gira, ogni cosa prende il suo giusto posto e soprattutto un gusto e un posto in più.