

# Bopo, inclusivi per natura ...e con gusto!

Serate senza barriere: ogni giovedì cena speciale al ristorante di Ponteranica con gli allievi della scuola ABF

Dopo poco più di un anno dall'inaugurazione, il Bopo di Ponteranica ha già dimostrato di essere all'altezza delle aspettative: un ambiente sempre più accogliente grazie alle costanti migliorie, i servizi cucina e bar di ottima qualità, un programma di animazione e intrattenimento vario e originale, ma soprattutto la piena realizzazione dell'inclusione, valore dichiarato nella mission del locale, che si attua in modi particolarmente creativi. L'iniziativa del giovedì denominata "il gusto dell'inclusione" è la dimostrazione di come l'attenzione alle fragilità può essere l'ispirazione di una sperimentazione originale e di successo che promuove non solo l'inclusione, ma anche l'ampliamento della proposta gastronomica del locale. Il progetto consiste nel proporre su prenotazione un menù fisso di alta qualità ma a prezzo accessibile, grazie ai ragazzi del PPD della scuola ABF (Azienda Bergamasca Formazione) di Bergamo che ogni giovedì sera del periodo scolastico gestiscono la cucina e il servizio di sala.

Tramite una convenzione tra ABF, coop. Alchimia e coop. Lavorare Insieme, gli studenti e le studentesse che usufruiscono di Percorsi Personalizzati possono acquisire e potenziare le loro competenze tramite un'esperienza "sul campo" che li coinvolge da protagonisti: i due gruppi formati da 6 studenti che si alternano ogni settimana hanno la possibilità di mettersi in gioco nell'ambito lavorativo in un contesto favorevole e accogliente, ma senza un collaboratore che



dia le direttive, bensì gestendosi nel modo più autonomo possibile, sapendo che possono contare reciprocamente sul sostegno dei propri compagni.

### Il valore del gruppo e della prova sul campo

"La modalità degli inserimenti lavorativi di solito non prevede questa dimensione di gruppo poiché spesso si tratta di percorsi individuali - spiega Tiziana Ioselli, referente dell'Area integrazione e disabilità di

ABF - quindi la sperimentazione al Bopo è stata particolarmente interessante anche per noi educatori ed insegnanti poiché ha dimostrato l'efficacia del gruppo. Innanzitutto ha favorito la capacità dei ragazzi di collaborare, supportarsi reciprocamente e gestire insieme la soluzione dei problemi. In secondo luogo la maggiore apprensione derivante dall'inusuale responsabilità richiesta da questa sperimentazione è stata agevolmente gestita proprio grazie al fatto che sapevano di poter condividere

con i compagni i loro timori e, insieme, essere più forti." "Ogni settimana decidiamo insieme il menu pensando a proposte di qualità e mai banali che vengono preparate nel pomeriggio presso il laboratorio di cucina ABF" spiega Raffaele Auriemma, chef e insegnante che segue direttamente le attività. "A lavoro terminato ci diamo appuntamento al Bopo per predisporre la cucina e la sala prima dell'arrivo dei clienti. Giunto l'orario della cena si accolgono i clienti, si serve la cena e alla fine

il gruppo si presenta e raccoglie i riscontri della serata. La collaborazione con il Bopo è un'occasione preziosa: contrariamente a quanto avviene a scuola dove la classe stessa consuma ciò che prepara durante i laboratori di cucina, questa sperimentazione ci consente di chiudere il cerchio proponendo i piatti a clienti reali. Questo ci espone a dei rischi, ma per gli studenti è un'esperienza entusiasmante che li porta a tirare fuori il meglio di sé, ognuno secondo le proprie capacità, senza rispar-



info e prenotazioni su whatsapp: 338 611 0826  
bopoponteranica.it

miarsi." E aggiunge: "La soddisfazione è tanta anche per noi formatori e pure per le famiglie che vedono nei loro figli l'effetto stimolante che deriva dal fatto di essere davvero protagonisti e non meri esecutori."

### Inclusione come valore aggiunto

Questa sperimentazione originale si inserisce nel solco delle altre iniziative volte all'inclusione che sono alla base della filosofia del Bopo. Daniel Pezzotta, responsabile degli inserimenti lavorativi della cooperativa Alchimia, sottolinea: "Abbiamo inserimenti lavorativi reali, persone fragili assunte con contratti di lavoro veri e propri, che fanno parte del nostro staff a pieno titolo; inoltre acquistiamo prodotti da fornitori che si avvalgono a loro volta della collaborazione con persone svantaggiate, come

ad esempio i prodotti del forno in carcere della coop. Calimero, o i prodotti agricoli della coop. Il Mosaico".

Ma la vocazione all'inclusività non predomina sulle altre poiché, come evidenzia Daniel, la particolarità della gestione del locale consiste nel tenere collegate la sostenibilità economica con gli obiettivi educativi. Lo sforzo costante di offrire servizi diversi, competitivi e di qualità garantisce la stabilità dell'impresa e quindi l'inclusione non viene vista e praticata come forma di "assistenzialismo", bensì valorizzata come risorsa che apporta valore aggiunto.

Un approccio singolare e sicuramente impegnativo ma che, grazie a sperimentazioni come le cene del "gusto dell'inclusione", dimostra la grande potenzialità insita in questa visione lungimirante.

■ S.R.



**infoSOStenibile**

**il tuo partner  
per la comunicazione**

Contattaci:  
info@infosostenibile.it  
cell. e whatsapp 328 7448046

