



Da un'idea dei genitori è nato a Roma un ristorante in cui lavorano tre ragazzi con la sindrome di Down

Si muove tra i tavoli come un cameriere provetto. Tra una portata e l'altra sorride e imita Totti. E' Valerio, 25 anni, nato con la sindrome di Down. Come lui, anche Claudio e Viviana che si alternano al servizio nel ristorante romano "La locanda dei Girasoli". Un'impresa nata quattro anni fa da un'idea di Sergio e Agostina, genitori di Valerio, e dell'Associazione italiana persone Down. «Abbiamo a cuore il futuro dei nostri figli – ci racconta Agostina – e perciò ci siamo inventati questo lavoro. Non siamo ristoratori di famiglia ma ce la mettiamo tutta. Siamo partiti con tanto entusiasmo, contando solo sulle nostre forze. E ora andiamo avanti tra piccole soddisfazioni e mille difficoltà».

Al nostro ingresso nella Locanda l'accoglienza è delle migliori. Ad aprirci la porta c'è Claudio, 28 anni, col sorriso dolce stampato sulle labbra. Ci chiede quanti siamo. Rispondo «tre tendenti a sei». Mi guarda perplesso finché non spiego: «Ai nostri amici si è rotto il cambio. Gli è rimasto in mano. Stanno prendendo i mezzi pubblici e ci raggiungeranno più tardi». La storia del cambio penzoloni lo diverte particolarmente e se non fosse che ci siamo appena conosciuti, scoppierebbe a ridere. Cosa che per altro farà, più tardi, durante la serata. Ma prima il suo rituale di galanteria: aiuta le signore a togliere il soprabito e lo mette ben in ordine sull'appendiabiti.

Una volta al tavolo è Viviana a raggiungerci e a chiederci cosa prendiamo da bere. Annota tutto nella mente con precisione e rapidità e in un istante porta le bibite. Un'efficienza che a dire il vero ci lascia stupiti e che non ha nulla da invidiare ai ristoranti più sperimentati. Anzi, a distinguerli, l'attenzione che Valerio, Claudio e Viviana dedicano ad ogni singolo cliente. Parlando con Alessandra Buzzelli, presidente dell'Associazione Italiana persone Down, scopriamo che in tutto ciò non c'è nulla di

Alla Locanda l'atmosfera è familiare, calda, suggestiva. Girasoli dappertutto. E un grande forno a legna in pietra. Mentre Valerio fa su e giù tra i tavoli, la signora Agostina è alle prese coi fornelli. A mandare avanti l'impresa, ci sono anche il papà di Viviana e la mamma di Claudio

particolare: «I giovani e gli adulti con la sindrome di Down possono apprendere un mestiere svolgendolo in modo competente e produttivo – racconta a Liberazione – Pur essendo impossibile avere dati statistici sul numero delle persone che lavorano, sono già molte le esperienze positive tra i bidelli, gli operai, i giardinieri o altre mansioni. Stanno nascendo, però, anche esperienze più complesse come l'immissione dati in computer o altri impieghi in ufficio».

Alla Locanda l'atmosfera è familiare, calda, suggestiva e vedere i ragazzi all'opera è un gran piacere. A rendere l'ambiente ancor più accogliente, l'arredamento: legno, verde, giallo. Girasoli dappertutto e tovaglie a quadretti sui tavoli. Nonché un grande forno a legna in pietra davanti al quale sta Antonio, il pizzettaio,

Pizza e gioia alla Locanda dei Girasoli

di Giada Valdannini



Claudio, uno dei ragazzi della Locanda dei Girasoli, mentre serve una pizza ai suoi clienti

che ci racconta con entusiasmo la sua esperienza alla Locanda: «Non avevo mai lavorato con ragazzi Down, sono rimasto davvero stupefatto. Sono dolci, ricettivi e non si stancano mai. Puoi chiedergli di portare cinquanta pizze e non storceranno mai la bocca». «In più – aggiunge Antonio – sanno infonderti una tale positività che il lavoro è meno faticoso e i clienti sono sempre soddisfatti».

Mentre Valerio fa su e giù tra i tavoli, la signora Agostina è alle prese coi fornelli. La gestione della Locanda è interamente familiare e a mandare avanti l'impresa, oltre ai genitori di Valerio, ci sono Gianfranco, il papà di Viviana e Anna, la mamma di Claudio.

«Per Viviana è talmente importante lavorare qui – dice Gianfranco – che viene tutti i giorni da Montecompatri». «Non voglio essere accompagnata da nessuno – dice prima di prendere il Cotral – preferisco andare da sola». E così, ogni giorno, esce da casa alle sedici per arrivare puntuale al lavoro, gustandosi tutto quel viaggio in libertà. Prende la linea extraurbana che attraversa Frascati, costeggia Ciampino e arriva a Roma. Una volta alla metro, sale fino a Numidio Quadrato. Poi percorre un tratto a piedi e giunge alla Locanda, nel cuore del quartiere Quadraro. «I primi giorni che andava da sola – racconta il papà –

l'abbiamo seguita cercando di non farci scoprire. Quando se n'è accorta ha cominciato a farci degli scherzi. Era capace di deviare il percorso, fermarsi a guardare i negozi o andare a trovare qualche amica. A quel punto – continua soddisfatto – abbiamo capito che poteva farcela da sola e l'abbiamo lasciata andare. Ma la sera, niente storie. Veniamo a prenderla».

Stesso entusiasmo da parte di Claudio che riesce a stare lontano dal ristorante solo nel giorno di chiusura e con dispiacere anche nel giorno libero. «Sto bene quando c'è tanta gente – ci racconta serio – quando siamo in pochi non mi diverto. Ho voglia di parlare, io». E immediatamente si siede al nostro tavolo e ci racconta di sé. «Sono fidanzato con una ragazza più giovane. Sono tifoso della Roma e ho un bel rapporto coi clienti». «Soprattutto quelle giovani e carine», aggiunge Sergio – il titolare – che intanto gli strizza l'occhio. Claudio, appena imbarazzato, sorride e dice: «Beh, mica male».

A chi scredita la Roma risponde per le rime e a un cliente che ironizza sulla disfatta della "magica", risponde: «E' colpa dell'arbitro. Totti, Montella e Cassano so' troppo forti». Dello stesso parere pure Valerio che indossa la maglietta della Roma a mo' di divisa, col numero dieci stampato grosso sulle spalle.

Mangiamo davvero bene. Pizze cotte col forno a legna, specialità mediterranee e infine dolci fatti in casa. Ci riproponiamo di tornare per gustare le vecchie ricette italiane, minestre di ceci e castagne, polpette, melanzane, ribollita e caponata. E magari qualche piatto della tradizione maghrebina che alla Locanda sanno fare bene.

Massima attenzione è dedicata ai prodotti che la signora Agostina, la proprietaria, sceglie personalmente al mercato. «Per mandare avanti l'attività – assicura – ci vuole tanto impegno. Ma anche qualche certezza economica. Io lavoravo all'Eni, me ne sono andata per garantire un futuro a mio figlio e la liquidazione l'ho investita nella Locanda. I fondi esterni, in passato, sono stati ben pochi ma, fortunatamente, qualcuno ha preso a cuore la nostra vicenda. Il presidente del municipio X, Sandro Medici, sta promuovendo infatti un piano di rilancio della Locanda e a breve si uniranno alla nostra impresa la cooperativa Capodarco e la cooperativa Cecilia».

Nonostante qualche piccola difficoltà, l'entusiasmo non manca mai. Tanto meno nei ragazzi che anche a fine serata non sembrano affatto stanchi e continuano a coccolare i clienti come amici di vecchia data.

A Claudio non sfugge nulla. Mi vede di tanto in tanto tirare fuori il taccuino per annotare qualcosa e d'un tratto si avvicina, mi mette una mano sulla spalla e dice: «Basta con la penna, se non mangi la pizza si raffredda». Sorrisone. Poi si avvicina al mio orecchio e dice: «Ma qual è il tuo amico del cambio? Come ha fatto a romperlo?». Glielo indico e spiego: «Troppa foga, Claudio. Troppa foga».

La tavolata accanto alla nostra si svuota. I commensali, tutti uomini, hanno mangiato di gusto e ora si avviano verso l'uscita. Quando l'ultimo fa per andarsene, Claudio parte spedito, cappotto alla mano. Scatta il rituale del soprabito. Per errore prende il mio, l'unico rimasto sull'appendiabiti e corre verso l'uscita. Lo seguo con lo sguardo, non dico nulla e presto lo vedo tornare indietro con una mano sulla fronte. «E' il sonno – mi dice sorridendo – questo è il tuo cappotto. Sono proprio rimbambito». Poi si china su di me e dice: «Beh certo... pure il tuo amico col cambio rotto...». E giù a ridere, lui ed io assieme.

Sta di fatto che di esperienze analoghe ne esistono tante. Solo a Roma, su 249 persone in contatto con l'Associazione italiana persone Down (tra i 18 e i 50 anni), 51 sono lavoratori regolarmente assunti, dei quali 27 con contratto a tempo pieno e 24 part-time. A giudicare dai risultati dell'indagine, il rapporto con i colleghi è a dir poco positivo, in alcuni casi ottimo. Per agevolare l'inserimento di questi giovani nel mondo del lavoro, l'Associazione italiana persone Down sta lavorando da oltre un decennio attraverso una banca dati che raccoglie i vari profili professionali degli iscritti. Un esempio tra tanti quello di Mauro che, dopo aver frequentato le scuole statali e i corsi professionali della regione e del comune, ha ottenuto un attestato di steno-dattilografia, operatore computer e addetto uffici e segreteria. «Dopo varie esperienze – ricorda la presidente dell'Associazione Persone Down – è stato assunto dalla Asl RmE di Roma come operatore video terminal office. Si occupa delle prenotazioni delle visite, di avvertire per telefono quando le analisi sono pronte e di aggiornare al computer le schede dei pazienti». «Quando parla del suo lavoro – assicura Alessandra Buzzelli – è orgoglioso, anche se per recarsi in ufficio, nel vecchio ospedale psichiatrico di Santa Maria della Pietà, deve alzarsi la mattina alle sei».

Stesso impegno anche da parte dei giovani della Locanda che fanno il possibile per rendere la nostra serata piacevole. La cena, infatti, si conclude bene. La pancia piena e il cuore sereno. Alla cassa un'ulteriore sorpresa: si spende davvero poco. Tanto più se si pensa che nel prezzo è compreso, oltre alla buona cucina e all'ottima accoglienza, un progetto veramente prezioso.

