

L'ambito ristorazione è un settore che offre opportunità di inserimento socio lavorativo a persone con disabilità. La ripetibilità di alcune mansioni, l'opportunità di relazioni non conflittuali, la possibilità di poter fare riferimento ad altre persone (colleghi e responsabili) hanno favorito la nascita di progettualità che presentano nel nome l'intenzione, la caratteristica, la finalità: il social bar, la ristorazione sociale, il 381, ecc. In molte proposte non si parla di disabilità separatamente da altre situazioni di svantaggio. Quasi sempre alla base c'è la cooperazione sociale di tipo b.

Per il seminario del 16 novembre abbiamo preso in esame tre esempi, non dei casi limite o delle eccezionalità. Si tratta di esperienze molto differenti che sono al momento operative a Novara, in val Cedro e a Milano, quartiere Gratosoglio

Il riferimento dell'impresa sociale Gerico di Novara è Andrea Masante, che illustrerà l'esperienza in occasione del collegamento previsto all'interno del seminario "Nutrirsi".

Gerico nasce nel 1999 per volontà del fondatore Don Dino Campiotti e di alcuni amici a lui vicini, come Cooperativa Sociale di tipo A, dedicando quindi le proprie attività ai servizi socio/assistenziali. Dal 2018 la Gerico è impegnata nella completa ristrutturazione e riprogettazione di un polo sociale, sorto in Via Ansaldo a Novara. Tutte le strutture sono state progettate e costruite con attenzione anche all'impatto ambientale (geotermia, fotovoltaico, solare termico), al fine di rendere tangibile e visibile la possibilità di un'area che "racconti" la sostenibilità in più declinazioni. Il polo viene aperto nel 2020. I progetti di Gerico comprendono un ampio ventaglio di servizi, dall'orto sociale da 7000 mq al ristorante fino all'housing sociale da 16 appartamenti.

IL RISTORANTE



Nel 2021 nasce "L'Orto in Cucina". Situato all'interno dell'housing sociale di Via Ansaldo, il ristorante propone i piatti della tradizione in un contesto di socialità e condivisione.

Il menù variano settimanalmente, seguendo stagionalità e produzione orticola. Peculiarità del ristorante, infatti, è la vicinanza di un grande orto sociale da cui lo chef ogni giorno raccoglie gli ortaggi necessari alle ricette preparate. Particolare attenzione è riservata ai prodotti della cooperazione agricola ed agricola/sociale.

Gli spazi del ristorante sono anche a disposizione per eventi privati, ove è possibile concordare menù e prezzi in base alle proprie esigenze. Nelle stagioni primaverili ed estive un grande giardino, limitrofo

all'orto, diviene spazio ristorativo, per aperitivi, eventi, serate.
Il ristorante è aperto dal giovedì alla domenica a cena. Su prenotazione per eventi gli altri giorni.

Il riferimento del Gruppo L'Impronta di Milano è Andrea Miotti, che illustrerà l'esperienza in occasione del collegamento previsto all'interno del seminario "Nutrirsi".

L'Impronta è nata dall'esperienza di un gruppo di volontariato, dedicato alla disabilità, legato alla Parrocchia di San Barnaba nella periferia sud di Milano, poi costituitosi come associazione nel 1999. In breve tempo le attività si sono estese dal quartiere Gratosoglio a buona parte della periferia Sud di Milano e ad alcuni comuni dell'hinterland limitrofo (Rozzano e Opera in particolare). Lo sviluppo delle progettualità nell'ambito dell'inserimento lavorativo di persone disabili e fragili porta alla nascita della cooperativa sociale *Via Libera* a cui sono seguite negli anni nuove cooperative e nuove imprese sociali (Gustop, Micrò, Gustolab, Altrostampo). Oggi L'Impronta è diventato un vero e proprio Gruppo, composto da più enti del terzo settore (l'Impronta associazione Onlus, Via Libera cooperativa sociale, Argivis cooperativa sociale agricola e For-Te cooperativa sociale) che gestisce, diverse sedi e servizi operando in partnership con enti pubblici e privati, in particolare del privato sociale.

IL SELF SERVICE



Il progetto "B come mangiare" porta nel 2012 all'apertura di Gustop ristorante self service che effettua anche servizio di catering. Nel gennaio 2014 apre anche Gustolab, laboratorio di panificazione e pasticceria. A giugno 2016 inizia la gestione di Micrò, un bar che si affaccia su un giardino pubblico. A gennaio 2017 nasce Gustobar, un bar all'interno di una residenza per persone anziane o disabili. Nel 2109 si inaugura lo Spazio Botteghe all'interno del Centro Polifunzionale Ri.Abi.La.: bar con tavola fredda, emporio, parrucchiere e nails. Tutte le attività sono dislocate nella periferia Sud di Milano.

Il riferimento della Cooperativa Co.Ge.S.S. di Barghe (Bs) e in particolare del Progetto Labis è Valentina Comincioli, che illustrerà l'esperienza in occasione del collegamento previsto all'interno del seminario "Nutrirsi".

La Società Cooperativa Sociale Co.Ge.S.S si occupa da oltre 25 anni della gestione di servizi rivolti a persone con disabilità, nel territorio della Valle Sabbia (Bs). Storicamente legata al mondo della disabilità e al territorio in cui ha sede, Co.Ge.S.S. è cresciuta seguendo le evoluzioni legislative e culturali negli anni e leggendo attentamente i bisogni rilevati sul territorio. La Cooperativa è un gruppo eterogeneo di persone che lavorano, comunicano, si incontrano, si confrontano, collaborano e crescono in una condivisione di intenti; agisce per la promozione della piena cittadinanza delle persone appartenenti a categorie definite "fragili", ma dedica risorse ed energie anche al benessere della popolazione del territorio in cui opera.

BAR, OSTELLO E ALTRO.



Nell'ambito delle attività di turismo sociale il progetto Labis è il primo Laboratorio di Inclusione Sociale in alta Valle Sabbia che si pone l'obiettivo di attuare un intervento che permetta alle persone con disabilità di stare all'interno di ambienti socializzanti, quali un Bar e/o un Ostello, e al tempo stesso, di trovare una risposta reale per tutti coloro i quali, per peculiarità personali, si collochino in uno spazio intermedio tra i servizi strutturati e il collocamento lavorativo mirato. Le attività principali sono: il BAR - Rapporto e accoglienza della clientela; gestione delle comande; preparazione colazioni, aperitivi; gestione postazione; rifornimento scorte magazzino; preparazione buffet. SEDI: GAVARDO e SALÒ.
OSTELLO - accoglienza ospiti; attività di giardinaggio; pulizia e riassetto delle stanze; riordino della biancheria.
CASA MAER - Casa d'Artista, una sorta di beB con elementi di design, impreziosita dai mosaici di Olimpia Zagnoli.