

InVisibili

di Corriere - @Corriere

CORRIERE DELLA SERA / BLOG

L'avvio di PizzaAut, dove tutto è un po' speciale

19 MAGGIO 2021 | di Gaetano Saguto

La storia di **PizzaAut** abbiamo imparato a conoscerla l'anno scorso, dopo una piacevole chiacchierata con il suo fondatore **Nico Acampora**. Oggi PizzaAut è il primo ristorante in Europa gestito completamente da **ragazzi con disturbi dello spettro autistico** e rappresenta un progetto che ha ricevuto l'attenzione di tutta l'Italia e di molti paesi stranieri, ottenendo il plauso e proposte di collaborazione dagli Stati Uniti d'America, dall'Australia e dalla Francia. Un risultato arrivato dopo quattro anni di attività. Era il 2017 quando Acampora lanciò una raccolta fondi su Internet *“per dare una prospettiva a tanti giovani come Leo (suo figlio): mi chiedevo cosa sarebbe stato di lui quando io e sua madre non saremmo più stati al suo fianco”*. PizzaAut è un piccolo miracolo della Rete e della tenacia di tante famiglie decise a restituire dignità ai propri figli.

È così, dopo attese e rinvii dovuti alla pandemia in corso, il progetto diventa finalmente realtà e il locale inizia la sua attività a Cassina dè Pecchi, comune nel Milanese. Inizialmente l'inaugurazione era stata programmata per il 2 aprile del 2020, ma il coronavirus ha bloccato tutto. I ragazzi avevano quindi rivisitato il progetto in chiave itinerante, con un foodtruck che li ha portati sino a Roma ad offrire le loro **“pizze inclusive”** alle più alte cariche dello Stato. Proprio il **primo maggio**, nel giorno della festa dei lavoratori, il progetto diventa finalmente realtà e il locale inizia la sua attività. All'evento ha partecipato anche la presidente del Senato, **Maria Elisabetta Alberti Casellati**: *“Siete un esempio di cui l'Italia è orgogliosa”* ha detto. Casellati ha ricordato l'incontro avuto due anni fa in Senato *“quando i ragazzi sono venuti a preparare i loro prodotti, la pizza, e avevano espresso il loro sogno di poter finalmente creare un loro posto di lavoro”* e *“oggi questo sogno si è realizzato e quello che mi rende davvero contenta è aver fatto parte di quel sogno e di questa realizzazione. Aver trascorso con voi il momento magico di quell'incontro e avervi rivisti qui dopo che avete realizzato questa idea meravigliosa mi fa sentire parte della vostra comunità e ci tengo a farne parte”*. Casellati ha poi aggiunto che *“è altamente simbolico che questa inaugurazione avvenga nel giorno del primo maggio”* perché *“il lavoro dà dignità, inclusione sociale, elimina le differenze. Il lavoro significa avere la possibilità di relazionarsi con gli altri soprattutto in questo momento così doloroso per il nostro paese”*.

Da Pizzaut è tutto un po' speciale: il caffè con il marchio 'Caffè Inclusion' proveniente dal circuito del commercio equo e solidale; la dispensa riempita direttamente dai ragazzi che accompagnati da Nico vanno a fare la spesa al supermercato; la porta di ingresso con una sola maniglia intuitiva per non sbagliare e non creare imbarazzo; le uscite di sicurezza frontali e semplificate; i mobili realizzati da un falegname di Cernusco sul Naviglio con chiusura rallentata per non fare rumore, e con una sorta di 'taglio' all'angolo che permette di aprirli facilmente agevolando così l'autonomia anche dei ragazzi con poca manualità. Nel locale c'è una particolare attenzione anche al rumore, tanto fastidioso per le persone con autismo: oltre alla mobilia silenziosa, anche il soffitto è insonorizzato. All'esterno nessuna barriera, ma solo due ulivi secolari a dare il benvenuto.

Inizialmente sarà possibile mangiare solo all'aperto. «Abbiamo un bello spazio esterno – riprende Acampora – ci auguriamo di poterlo sfruttare al meglio». Successivamente, non appena le disposizioni in materia di covid lo consentiranno, gli spazi interni potranno essere aperti al pubblico.

Per i ragazzi di PizzaAut questi anni hanno rappresentato un periodo davvero complesso ed intenso che ha permesso l'apertura di questo ristorante speciale, con l'obiettivo che possa essere solo il primo di una lunga serie di ristoranti sociali attenti all'inclusione.