



# Il Tortellante sbarca in centro 'Casa&Bottega' apre nell'ex Moi

*In Consiglio la delibera per la concessione del diritto di superficie*

di **VINCENZO MALARA**

**CONOSCERE** il mondo del lavoro preparando i tortellini, in un'esperienza di gruppo straordinaria che valorizza le singole individualità e il loro bisogno di autonomia in una società che spesso volta le spalle a chi è diverso. Il Tortellante è una delle eccellenze sociali ed educative del nostro territorio che sta facendo scuola. E trovare una vera casa per il centro abilitativo-terapeutico, costituito dalla onlus Aut Aut Modena, era il grande obiettivo per migliorare l'autonomia e la qualità di vita dei 24 ragazzi e giovani adulti autistici (tra i 14 e i 25 anni) protagonisti di un'avventura unica, in sinergia con lo staff scientifico e i volontari della onlus. Ribattezzato 'Casa&Bottega', l'ormai famoso laboratorio per la produzione di pasta fresca verrà realizzato in alcuni locali dell'ex Mercato ortofrut-

ticolo, in via Ciro Menotti, a due passi dal centro storico, con l'inaugurazione prevista dopo la prossima estate. A metterlo nero su bianco è la proposta di delibera per la concessione in diritto di superficie per 30 anni che il Consiglio comunale prenderà in esame

## «ECCO LA RIGENERAZIONE»

**Muzzarelli: «Con questo intervento dimostriamo che sappiamo fare rigenerazione»**

nella seduta odierna. L'iniziativa è stata illustrata in una conferenza stampa con il sindaco Gian Carlo Muzzarelli dalla presidente del Tortellante e di Aut Aut Modena Erika Coppelli e da Elena Orlandi, psicologa e psicoterapeuta che collabora con il coordinatore scientifico del progetto Franco

Nardocci, neuropsichiatra infantile e psichiatra. Con loro l'assessore al Patrimonio Gabriele Giacobazzi e l'assessora a Welfare e coesione sociale Giuliana Urbelli. A chi si rivolge 'Casa&Bottega'? A under 25 affetti da autismo con l'obiettivo di migliorarne autonomia e qualità della vita, con la prospettiva di avviare un inserimento lavorativo, oltre a supportare le famiglie nella transizione all'età adulta. Per i partecipanti, poi, l'esperienza non si limiterà al confezionamento di pasta fresca, ma a brevi soggiorni per sperimentare la vita lontani dalle famiglie. Gli ambienti individuati nell'ex Moi, infatti, consentono di realizzare sia la zona laboratorio a piano terra sia un'area riposo al primo piano, con interventi di manutenzione straordinaria di cui si occuperà direttamente l'associazione. In considerazione delle finalità di interesse pubblico, l'ammini-

strazione ha previsto l'abbattimento massimo possibile in base al Regolamento comunale del corrispettivo richiesto nei 30 anni: il totale complessivo risulta quindi di 71mila e 800 euro, con rate biennali di 4.786 euro. L'intervento di riqualificazione delle famiglie dell'associazione, invece, ha un costo stimato di 154mila euro. «Con questo intervento - spiega Muzzarelli - dimostriamo che il Comune pensa eccome alla rigenerazione, riconvertendo luoghi pubblici e privati a scopi sociali e artigianali». Per la Coppelli «il laboratorio vuole colmare quel 'vuoto sociale' che minaccia i nostri ragazzi. Avere una sede vicina al centro sarà poi strategico per metterli nelle condizioni di essere autonomi». La psicologa Orlandi ricorda poi come «ogni utente sia seguito da uno staff scientifico con un piano terapeutico personalizzato».

## IL PROGETTO

### Laboratorio

Il laboratorio insegna a 24 ragazzi autistici a preparare e confezionare la pasta fresca, migliorando la loro autonomia e il loro inserimento nella società

### I nuovi locali

Negli ambienti verranno realizzati sia la zona del laboratorio a piano terra che un'area riposo al primo piano con cinque posti letto e una cucina

### Soggiorni brevi

Nei weekend gli utenti, a rotazione, potranno soggiornare nell'ex Moi per sperimentare esperienze di autonomia lontani dalla famiglia

**IL 27 NOVEMBRE** Bottura sbarca in libreria coi suoi amici chef. Intitolato 'Il Pane è oro - Ingredienti ordinari per piatti straordinari' (edizioni Ippocampo), il volume affonda le radici nella straordinaria esperienza del Refettorio Ambrosiano aperto durante l'Expo e attivo ancora oggi.

Grazie all'aiuto di architetti, designer e diverse aziende italiane Bottura ha realizzato uno spazio bello e confortevole, dove i senza-tetto consumano ogni giorno piatti stellati cucinati con eccellenze alimentari. Un lavoro ambizioso e al contempo consapevole, quello portato avanti dallo chef di Osteria Francescana, che guarda al cibo come a una risorsa, non un dato di fatto.

**IL LIBRO** L'OPERA CON LE 'INTUIZIONI' DEGLI CHEF DEL REFETTORIO AMBROSIANO

## Ecco il 'Pane è oro' di Bottura Le ricette nate con gli scarti alimentari

Leit motiv dell'opera letteraria? Realizzare piatti che utilizzino gli scarti. Il progetto muove da un dessert, realizzato da Bottura stesso, in cui lo chef aveva usato pane raffermo, latte, zucchero e oro. Oltre alle intuizioni del 'tristellato' Michelin, il libro include le ricette sapienti e talentuose di quaranta tra i migliori chef del pianeta che si sono avvicinati a Milano: da Alain Ducasse a Carlo Cracco, da Davide Oldani a René Redze-



pi e Ferran Adrià, che hanno trasformato ingredienti umili in piatti straordinari. Ogni ingrediente di scarto citato nel volume viene presentato con tutte le sue potenzialità, per poter avere una seconda chance all'interno di un piatto semplice alla portata di tutti.

I ricavi totali delle vendite del libro saranno devoluti a 'Food for Soul', la onlus che lo chef modenese ha creato con la moglie Lara, e andranno a ideare e sostenere Refettori in tutto il mondo. Ogni ricetta contenuta nell'antologia ha una storia, partendo dall'introduzione dove Massimo si lascia andare ai ricordi di bambino quando, con i suoi fratelli, litigava per avere l'ultimo pezzo di pane raffermo per creare una zuppa indimenticabile.