
Roba da matti, un ristorante straordinario

Autore: Silvano Gianti

Fonte: Città Nuova

Una preziosa esperienza di inclusione sociale e rigenerazione urbana a Milano. Dall'attenzione al disagio psichico alla cura del territorio e delle relazioni

'Rob de Matt', in dialetto lombardo suona come un'espressione di meraviglia, davanti ad un accadimento fuori dall'ordinario. Cose da pazzi, lo si sente dire di tanto in tanto qua e là.

Ma adesso 'Rob de Matt' è un locale nel quartiere Dergano a Milano, composto da un bar ristorante, e la cosa straordinaria è che vi lavorano persone con disagio psichico, rifugiati, ex carcerati.

Il progetto vuole favorire **l'inclusione sociale e lavorativa di persone con storie di marginalità e svantaggio** in un luogo dove la condivisione dello spazio, del tempo e delle esperienze e la "diversità" sono un valore e una ricchezza. Un bellissimo tentativo di recupero per queste persone che altrimenti avrebbero difficoltà ad inserirsi nelle strutture pubbliche. 'Rob de Matt' sorge all'interno della grande sede de "L'Amico Charly- onlus", in via Guerzoni 23, la cui mission attraverso l'ausilio di un'équipe di psicologi ed esperti, interviene nella prevenzione e gestione delle situazioni a rischio fino alla presa in carico dei ragazzi che hanno compiuto un tentato suicidio. Gli interventi sono finalizzati a sostenere la crescita dei giovani durante la fase più complessa del loro percorso, l'adolescenza, attraversata a volte da crisi personali che possono anche sfociare in comportamenti autolesivi.

In questi locali si è insediato Edoardo Todeschini uno chef che ha vissuto a Londra, dove ha conosciuto Jamie Oliver, chef inglese impegnato nell' aiutare ex detenuti a lavorare nel campo della ristorazione, facendo sia la formazione sia l'inserimento nei suoi locali.

Tornato a Milano Todeschini per la Fondazione Bertini, ha iniziato dei corsi di cucina per persone che soffrono di disagi psichici, una attività molto terapeutica per questo tipo di malattia. Infine l'apertura di "Rob de Matt" dove oltre a promuovere corsi di formazione anche l'inserimento nell'organico del ristorante di chi ha appreso la professione. Tutto il cibo proposto è biologico, il menù prevede una linea che si snoda tra stagionalità, filiera corta e rinnovo delle tradizioni con attenzione alla sostenibilità dei prezzi, e piatti etnici, pensati come occasione di conoscenza e scambio interculturale. Inoltre nel giardino è collocato l'orto sinergico, dove le piante crescono in armonia le une con le altre: un'ottima occasione per coinvolgere gli utenti e gli abitanti del quartiere in un percorso che porta il cibo sano "dalla terra alla cucina". **"Rob de Matt" si inserisce sul territorio col desiderio di contribuire, oltre all'inclusione sociale, anche alla rigenerazione urbana e mira a sviluppare il senso di comunità nella zona**, promuovendo luoghi di incontro e di scambio in un'area fittamente abitata da studenti universitari e anziani ed è caratterizzata da una presenza multietnica molto forte e ben radicata nella vita del quartiere.

Quindi mira a sviluppare il senso di comunità nella zona, proponendo iniziative culturali aperte al territorio e stimolando nei residenti percorsi di partecipazione e cittadinanza attiva.

I cittadini saranno coinvolti a prendersi cura dello spazio e delle sue attività e per organizzare iniziative e progetti. «Lo staff è composto da undici persone» –spiega Todeschini- e precisa che il ristorante vuole dare grande importanza al cibo sano e di qualità, con un menù attento a stagionalità, filiera corta e rinnovo delle tradizioni con un occhio alla sostenibilità dei prezzi. Saranno inseriti nel

menù i piatti ispirati alle ricette di chef rinomati ed emergenti che collaboreranno alle formazioni degli utenti. Non mancheranno, inoltre, piatti etnici, occasione di conoscenza e scambio interculturale».