

Le storie

La Buona Domenica

Con gli scarpinocc si produce autonomia A Parre il pastificio che include lavorando

Aut-Lab. L'idea nata da una festa, spazio costruttivo per ragazzi con autismo. Ora sede più grande a Ponte Noss

SABRINA PENTERIANI

Farina, latte, burro, uova, formaggio, pane grattugiato: nella ricetta degli Scarpinocc che arrivano dal pastificio Aut-Lab di Parre ci sono tutti gli ingredienti tradizionali, più uno, speciale: l'inclusione. Per due giorni alla settimana, infatti, ci lavora un gruppo di ragazzi autistici. Si occupano di tutte le fasi della produzione con competenza e cura. Per loro è un vero e proprio lavoro, che li aiuta a crescere, a migliorare l'autonomia e le capacità di relazione.

«Tutto è più facile da dire in una cucina - come scrive il francese Serge Joncour -, tutto è sfumato da questa intenzione di condivisione». Stare insieme, seguire i ritmi giusti, rispettare le regole necessarie nel settore alimentare, rappresenta un allenamento rigoroso dal punto di vista professionale e umano, un percorso che valorizza le capacità di ognuno, una sfida continua. L'avventura del pastificio di Parre, iniziata due anni fa, è nata proprio dal desiderio di creare una «palestra» abbastanza flessibile e accogliente da poter rispondere alle esigenze di persone con caratteristiche diverse.

Danilo Bossetti, socio e fondatore di Aut-Lab con Fabio Tresoldi, ha iniziato questa storia come volontario, dentro l'associazione Idem (Insieme Dobbiamo Essere Migliori), fondata nel 2014 da alcuni genitori di ragazzi autistici, con l'idea semplice di dare ai propri figli un posto dove stare dopo la scuola e svolgere attività ricreative stimolanti.

Nel dicembre 2023 tutto ha cambiato direzione, quasi per caso. Nella sede degli Alpini di Parre si è organizzato un pranzo, e si è deciso di farlo cucinando insieme con i ragazzi di Idem: come piatto forte hanno scelto gli scarpinocc, specialità del paese. I famosi ravioli ripieni di pane, formaggio, spezie e aromi. «Avevamo preparato tutto - ricorda Danilo -, la mattina ci siamo trovati, e insieme ne abbiamo chiusi circa cinquecento».

Acolpire tutti i partecipanti è stato quello che è successo attorno all'impasto, l'atmosfera che si è creata, più dei numeri o del lavoro di preparazione: «Abbiamo visto i ragazzi attenti e concentrati - spiega Danilo -. Ci siamo accorti che per loro era un'attività rilassante, erano molto sereni e si era creata una buona cooperazione nel gruppo». Così dall'esperienza di un'occasione di festa è nata l'idea di far nascere un'attività vera e propria, un pastificio.

Sei mesi dopo, nel giugno 2024, Bossetti e il suo socio Fabio Tresoldi - padre di un giovane autistico, David - hanno fondato Aut-Lab, non come costola dell'associazione, ma come vera azienda, del tutto indipendente: «Il nostro intento - prosegue Bossetti - è proprio di creare un'attività che sia in grado di sostenerli da sola, dove questi ragazzi possano lavorare, non un laboratorio da frequentare a

tempo perso. Abbiamo scompresso, e abbiamo trovato partner e aziende disposte a sostenerci, perché credevano nella validità della nostra idea». Nessuno dei due soci veniva dal settore alimentare - uno dall'edilizia, l'altro dall'elettronica - ma la squadra si è costituita comunque, grazie a un credito di fiducia: così sono arrivati prima Giada, sorella di Danilo, poi Alfio Bizioli, pastaio.

Strada facendo

Anche Giada Bossetti prima svolgeva un altro lavoro, che ha lasciato per unirsi al progetto. Oggi, a due anni di distanza, lo racconta così: «È una bella sfida, e sono davvero contenta di farne parte. All'inizio ero incerta, perché è un settore di cui non sapevo nulla, ho imparato strada facendo».

Alfio Bizioli si è avvicinato a questo progetto grazie a un passaparola tra amici: lavorava nella mensa di un'azienda, ha un figlio che ha affrontato un disturbo dello spettro autistico, e quando ha sentito che c'era bisogno di un pastaio ha deciso che era il posto giusto per lui. Per motivi di sicurezza è l'unico ad avere accesso ai macchinari - l'impastatrice, la trafilatrice, la macchina che stende la sfoglia e chiude il raviolo - e non fa sconti su regole e metodo: «A livello lavorativo sono sempre preciso. Nel settore alimentare è fondamentale seguire le procedure corrette, per garantire un'alta qualità».

Alla base, infatti, c'è un atteggiamento di rispetto che abbraccia le persone ma anche gli ingredienti e i prodotti. «La produzione richiede precisione - spiega Danilo -, proprio per questo diventa una palestra vera». Ai ragazzi è affidato il cuore artigianale del lavoro: dare la forma allo scarpinocc, inserire il ripieno, applicare le etichette. «È un'esperienza che fa crescere tutte le persone coinvolte - commenta Danilo -, anche noi abbiamo sempre qualcosa da imparare».

Danilo ha 34 anni e viene qui ogni martedì e il venerdì da quasi due anni, arrivando, racconta, «col pullman» insieme con i compagni. Parla del proprio lavoro con un pizzico d'orgoglio, dopo averlo imparato passo dopo passo: «Mi piace molto stare qui, seguire tutto il procedimento per la pasta e i ravioli. All'inizio ho fatto un po' di fatica, non è semplice», ammette. Ma poi il gesto è diventato abitudine, e lui è riuscito a sviluppare nuove competenze. Descrive anche il suo tempo libero, fuori dal pastificio, con la stessa naturalezza: l'associazione Idem ha da poco acquistato un camper, e lui è già stato alla festa degli Alpini a Genova con la famiglia. «Un'esperienza emozionante», dice, e ora aspetta con gioia che qualcuno si offra di guidare per la prossima gita. Lavoro e tempo libero, mestiere e amicizia: qui la linea che separa i diversi ambiti è sottile, nelle giornate trascorse insieme, in un impegno serio ma anche piacevole, ci sono



Da sinistra Alfio Bizioli, Giada Bossetti, Daniel, Danilo Bossetti. Nelle altre foto, produzione e protagonisti ad Aut-Lab



■ **L'obiettivo dei fondatori era proprio creare un'attività in grado di sostenersi da sola**

■ **Attivati tirocini per le scuole, il progetto inizia ad accogliere anche anziani delle Rsa**

tutti questi aspetti.

Esperienze e finalità

Alfio posa sul laboratorio uno sguardo attento e sensibile, tenendo conto di ogni aspetto della convivenza quotidiana, perché vive esperienze simili anche da padre: suo figlio maggiore, oggi diciannovenne, ha ricevuto una diagnosi nello spettro autistico in seconda elementare, anche se «ha compensato molto bene, crescendo», si è diplomato e d'estate lavora come giardiniere. Da questo vissuto è nata una lettura del mondo che porta ogni giorno nel pastificio: «Ognuno ha le proprie qualità e limiti, si esprime in modo diverso, ed è giusto tenerne conto, cercando di mantenere un

buon equilibrio tra le esigenze di tutti, senza penalizzare la produzione». Nel gruppo c'è chi parla molto e chi invece vorrebbe passare tutto il tempo in silenzio, chi guarda ossessivamente l'orologio, attento alle pause e all'orario di chiusura, e chi invece non gradisce i momenti di relax e merenda che il gruppo si concede a fine turno. «Naturalmente a volte può essere anche difficile, non è tutto rose e fiori», ammette Alfio, ma la bellezza nasce anche da queste piccole e grandi fatiche.

Danilo sintetizza bene gli obiettivi dell'attività: «Aut-Lab è un luogo dove i ragazzi possono imparare ad affrontare il lavoro in modo autentico, non solo come passatempo svolto in modo "pro-

tetto". Volevamo condurli fuori dall'ambiente che conoscono, dalla loro comfort-zone. Al pastificio passano fornitori, clienti, studenti, e loro hanno la possibilità di imparare davvero un mestiere». È la differenza, sottile ma decisiva, tra accogliere ed emancipare.

Questo lavoro di formazione e rafforzamento dell'autonomia viene portato avanti anche con studenti delle scuole del territorio: da due anni, infatti, Aut-Lab collabora con la scuola Abf di Clusone, attivando percorsi di tirocinio.

I progetti di crescita

Oggi gli scarpinocc e la pasta fresca di Aut-Lab si trovano nei supermercati e in diversi punti vendita della grande distribuzione: sono prodotti che stanno sul mercato per la loro qualità, non per la storia che portano con sé, anche se il valore sociale del progetto può cambiare lo sguardo distratto che la gente posa di solito sulle confezioni in bella mostra sugli scaffali.

Il progetto di Aut-Lab ora vorrebbe ampliarsi oltre i confini di Parre. È in cantiere una nuova sede a Ponte Noss, più grande, pensata per accogliere un maggior numero di ragazzi con disabilità e tirocinanti, e offrire la possibilità di realizzare nuovi laboratori, che ampliano la vocazione sociale e comunitaria di questo progetto: «Abbiamo iniziato - racconta Giada - ad accogliere gruppi di anziani delle Rsa di Clusone e Gromo. Impastare, dare forma a un raviolo che magari da giovani sapevano preparare in casa, è un gesto che può aiutare queste persone a recuperare dei ricordi», e così rallentare il decorso di demenza e Alzheimer, con l'aiuto di odori e sapori familiari che riportano frammenti del passato. Nella nuova sede, ancora in fase di progettazione, nascerà anche uno spazio dedicato ai laboratori con le scuole medie del territorio, per avvicinare i più giovani al mondo della cucina e delle tradizioni locali.

Nel frattempo, ogni martedì e venerdì, i ragazzi continuano a lavorare, tra scarpinocc e tagliatelle. Si ritrovano fianco a fianco, nei locali del pastificio, persone arrivate da mondi e situazioni lontane, tenute insieme da un impasto che a burro, uova, latte e farina aggiunge ingredienti «immateriali», come solidarietà, amicizia, fiducia. Una catena di gesti semplici, concreti, sempre uguali, compiuti con cura e attenzione, scandisce il tempo di una comunità che ha scelto di offrire una possibilità in più anche a ragazzi con disabilità. Gli ha dato un grembiule e un compito serio da svolgere, in un'azienda vera, ma anche un tavolo dove alla fine ci si siede tutti insieme, creandole legami capaci di reggere al tempo e alle difficoltà, coltivando il sogno di costruire insieme un futuro migliore.