

Un piatto può cambiarti la vita

BIGATT / È allo stesso tempo un hotel, un ristorante e un'impresa sociale e ha quale obiettivo il reinserimento delle persone in assistenza. Aperta lo scorso maggio a Pazzallo, la locanda ha riscosso subito un grande successo - «La chiusura? Si soffre chiaramente il calo di attività»

Marco Ortelli

Con Donatella Zappa, direttrice della Cooperativa Area e Lorenzo Steiger, direttore della struttura alberghiera, conosciamo le tappe e alcuni dettagli della 'Locanda dal Bigatt', che in pochi mesi di apertura ha ottenuto un grande e inatteso successo sociale, gestionale e di ospiti.

L'origine: una Fondazione

«I motori di questo progetto sono due - racconta Donatella Zappa - la Fondazione Crepaz Antonietti e Mario Ferrari, membro dell'allora Consiglio di Fondazione. La Fondazione proprietaria dello stabile, i cui statuti prevedono che l'immobile debba essere utilizzato per scopi sociali o sanitari, nel 2012, nella persona di Mario Ferrari, mi ha contattato chiedendo se la Cooperativa Area fosse interessata a realizzare un progetto sociale sul sedime Morchino». Un luogo in stato d'abbandono, con un edificio di stampo signorile - risalente al XII secolo - che avrebbe potuto essere demolito. «Ci siamo resi conto che vi erano tutte le condizioni per realizzare un albergo con ristorante». La reazione della Fondazione alla nostra proposta? «Fantastica». Una manifestazione d'entusiasmo che ha poi catturato anche Cantone e DSS, i Comuni di Paradiso e di Lugano e fondi privati che di concerto e senza ostacoli hanno portato alla realizzazione di questa suggestiva impresa.

Il contenuto sociale

«La persona è al centro del progetto», commenta la direttrice della Cooperativa Area. «Qui l'obiettivo non è il profitto, bensì creare opportunità di lavoro per coloro che si trovano a vivere in assistenza e per le quali il Cantone predispone programmi di attività pubblica di sei mesi, rinnovabili». Profili che vanno dai giovanissimi, «a volte hanno seri problemi a gestire le loro emozioni compromettendone le capacità di studio o lavorative»;



Il direttore dell'albergo Lorenzo Steiger e Donatella Zappa, direttrice della Cooperativa Area: dialogo costante a favore degli utenti.

©CDT/GABRIELE PUTZU

Curiosità

Un nome, un programma

Da larva a farfalla

Bigatt in dialetto è il baco da seta, quella seta prodotta dalla larva, vorace di foglie di gelso che le consentono di fabbricarsi una casa - il bozzolo - all'interno della quale diventerà crisalide e infine farfalla. L'hotel e ristorante può essere visto come la casa in cui i tutte le persone trovano un luogo favorevole per operare una trasformazione della loro vita.

ai «tirocinanti, sia persone che hanno già appreso il mestiere ma inattive da tempo e che qui possono ritrovare i ritmi di lavoro, sia coloro che possono ampliare il loro curriculum professionale ottenendo un certificato»; e a coloro che necessitano di un inserimento lavorativo tout court. «Persone già un po' avanti con l'età, con una formazione insufficiente per le quali è più una questione di salute, di socializzazione o di poter uscire di casa e sentirsi dire ciao». Le mansioni svolte? Quelle di una struttura alberghiera classica, dal receptionist, al cameriere, al cuoco, chi riassetta le camere o chi si prende cura degli orti. «Sì - prosegue Donatella Zappa - un'altra caratteristica di questa struttura consiste nell'utilizzo di alimenti prodotti in casa o sul territorio. In questo modo si crea una rete

di conoscenze da cui potrebbero trarre vantaggio anche i partecipanti».

L'aspetto gestionale

Da Lorenzo Steiger - operativo dallo scorso settembre - apprendiamo invece che hotel e ristorante impiegano circa 20 professionisti a regimi diversi e circa 20 collaboratori in assistenza, cui si aggiungono le consulenti. «Caratteristica del professionista, oltre alle sue capacità nel lavoro, è anche essere accogliente e fungere da formatore. Ciò è reso possibile proprio perché non essendoci obiettivi di guadagno, l'ambiente lavorativo risulta essere più morbido». L'aspetto gratificante? «Che i professionisti diventano apprendisti per trasmettere ai partecipanti gli elementi che possono portarli a diventare a loro volta dei professionisti, in

un continuo reciproco scambio».

Un inizio col botto

Lo scorso mese di maggio, l'apertura. «Siamo rimasti stupefatti», commentano all'unisono. «In pochi minuti il ristorante era già stipato di clienti». Poi anche l'hotel ha cominciato ad animarsi. «La scorsa estate, dal punto di vista turistico, si è rivelata straordinaria. La clientela svizzera ha scoperto o riscoperto il nostro territorio. Essere avvicinati da clienti che ci chiedevano chi fossero gli utenti e chi i professionisti, e sentire gli ospiti dire che qui si sente un'energia diversa, ci ha fatto capire che siamo sulla strada giusta».

Di aperture e chiusure

«Questa seconda chiusura ha evidenziato i problemi caratteristici della nostra impresa»,

osserva il direttore del Bigatt. «Dobbiamo confrontarci sia con la gestione sia con l'affiancamento. I partecipanti soffrono per questo calo di attività e quindi con loro stiamo svolgendo lavori di manutenzione dell'immobile per mantenere la relazione, affinché quanto fatto sinora non si sfilacci». Concludiamo questo breve viaggio all'interno delle dinamiche del Bigatt tornando all'origine. Donatella Zappa: «La Fondazione Crepaz Antonietti - rappresentata dal nuovo Consiglio di fondazione e in particolare da Pierfranco Riva, Niccolò Lucchini e il presidente Fabio Stampanoni - ha fatto qualcosa di straordinario. Un'impresa sociale non può esistere senza una solida base finanziaria alle spalle. Concentrarsi sugli obiettivi di integrazione e di senso non sarebbe infatti possibile».

Mosal
TAPPETI

centro di restauro

Viale Stefan Franscini 17 6900 Lugano

+41 76 370 13 51

tappeti@mosal.ch

Restauro
conservativo

Lavaggio
professionale

Vendita
tappeti persiani

70%

Sconto speciale su
tappeti persiani e kilim

20%

sconto speciale su servizi di
restauro e lavaggio