



il Tortellante

IL TORTELLANTE è un laboratorio terapeutico-abilitativo dove ragazzi autistici imparano a confezionare pasta fresca fatta a mano. Il progetto, avviato a gennaio 2016, si è dimostrato anche una buona pratica di inclusione, coinvolgendo tutta la comunità.



Il **Tortellante** è uno dei progetti che l'associazione Aut Aut Modena propone per l'età adulta e si prefigge diversi **obiettivi**:

- avviare percorsi formativi individualizzati per un inserimento lavorativo
- migliorare l'attività in team, anche con persone non formate per l'autismo
- migliorare la qualità della vita dei partecipanti
- supportare le famiglie nella transizione all'età adulta
- incentivare l'integrazione e l'inclusione delle persone autistiche nella comunità di riferimento, sensibilizzare la comunità sul tema dell'autismo

Nel corso del 2016 e 2017 si è svolto presso Aut Aut Modena il primo progetto pilota, con 21 ragazzi tra i 15 e 27 anni, con diversi livelli di abilità, che hanno partecipato alle attività per due ore a settimana divisi su tre gruppi.

L'esperienza del semestre ha dimostrato che si tratta di un'attività gratificante e funzionale per ragazzi con autismo, anche nel caso di soggetti che presentino un ridotto livello di autonomia. In diversi casi i ragazzi autistici si sono rivelati più abili e costanti dei loro coetanei senza autismo, rivelando anche un buon talento e passione nel lavoro.



Dalle valutazioni qualitative realizzate al termine del percorso si è ricavato che i ragazzi hanno potenziato la propria immagine di sé, aumentato l'autonomia e incrementato diversi aspetti fino ad allora critici (lavorare in team, rispettare le regole, gestire i tempi di attesa, ecc). I riscontri da parte delle famiglie sono stati positivi, e così pure quelli di volontari e sostenitori.

I NUMERI DEL PROGETTO 2016 - 2017

Partecipanti: 21 ragazzi tra 14 e 27 anni
Tempi: 3 sessioni di 2 ore a settimana
Team scientifico: 1 neuropsichiatra, 3 psicologhe per il coordinamento, 6/8 educatori
Sfoglia lavorata: 50/60 uova a settimana
Prodotti: circa 15 kg a settimana
Costi: interamente sostenuti da associazione, famiglie e sponsor locali



IL TEAM

Il team che ha seguito il laboratorio è costituito da personale formato specificamente sull'autismo, affiancato da volontari ed esperti nel campo culinario. Il **team scientifico** è costituito da un neuropsichiatra, due psicologhe e un gruppo di educatori, che hanno seguito e garantito la qualità terapeutica del progetto.

Grande supporto è stato dato dai **volontari**, tra cui spiccano un energico gruppo di nonne, qualificate "rezdòre" emiliane, che, assieme a un esperto macellaio, hanno garantito la qualità del prodotto ed il rispetto della ricetta tradizionale.



Il *Tortellante* si è rivelato una valida esperienza di inclusione: esso costituisce una duplice occasione di incontro tra la comunità e le persone autistiche, in quanto insegna ai ragazzi una attività qualificata che si può svolgere anche all'esterno (ad esempio in famiglia, in comunità, in un contesto lavorativo), e offre le condizioni per tante persone - anche senza una specifica formazione - di rapportarsi agevolmente con i ragazzi autistici.



GASTRONOMIA E SOLIDARIETÀ

Modena è da sempre conosciuta come luogo di eccellenze enogastronomiche, dove convivono tradizioni culinarie plurisecolari con le più moderne tendenze dell'alta cucina. In questa realtà, industriosa ed energica, capace di coniugare grandi pulsioni di generosità con lo spiccato senso organizzativo degli imprenditori padani, si vedono spesso nascere iniziative di solidarietà che, partendo "dal basso", si intrecciano con il tessuto produttivo sul territorio, dando vita ad una costellazione di eventi a sostegno del sociale.



Numerose sono le aziende che hanno aderito con entusiasmo a sostegno del **Tortellante**. Si va dagli esercizi del vicinato che ogni settimana hanno offerto le uova, la farina e l'uso dell'impastatrice per realizzare la sfoglia, fino a un folto gruppo di **imprese gastronomiche modenesi** che hanno procurato il finanziamento e i materiali per avviare il progetto, contribuendo per tutta la durata del progetto con la carne e il Parmigiano per il ripieno dei tortellini.

Ma tipico di Modena è anche la capacità di mantenere il contatto con la realtà cittadina anche nel caso di personalità riconosciute in campo internazionale. Basti pensare al fattivo interessamento dello **chef Massimo Bottura** che, con sua moglie Lara Gilmore, da tempo segue le attività della associazione Aut Aut Modena. Bottura ha fin da subito creduto nella riuscita del Tortellante, fin da quando era solo un progetto sulla carta.



In una recente intervista ha affermato che "questi sono i tortellini i più buoni del mondo, perché sono fatti con amore ... sono più belli proprio perché sono tutti diversi tra loro". Seguendo la sua grande capacità visionaria e la indubbia abilità organizzativa, dimostrata in più di un progetto a sfondo sociale, Massimo Bottura

ha dichiarato di voler continuare ed ampliare il progetto, per dimostrare a tutti che anche questi ragazzi possono essere una valida risorsa per la comunità cittadina.