

# Aroma di inclusione al caffè IL Voltone















**Guarda la photogallery completa**

Un cornetto e un caffè possono avere un sapore speciale se dietro c'è un lavoro di cura verso chi serve e chi produce

questa colazione. Un valore aggiunto che *Il Voltone* intende garantire a chi cerca un momento di pausa all'ombra del Duomo di Cremona. Ha riaperto i battenti infatti il bar ricavato da alcuni spazi di palazzo vescovile, a due passi dal Museo diocesano, davanti al transetto sud della Cattedrale, in piazza Sant'Antonio Maria Zaccaria. «Sarà un luogo di incontro e di inclusione», commenta Alessio Gatta, presidente della Cooperativa sociale InChioostro di Soncino, realtà che si è fatta carico della gestione. E a dimostrarlo sono Andrea e Valentina, i due ragazzi, segnati da alcune fragilità, che tra i tavolini e il bancone mostrano di essere a loro agio e che nel pomeriggio di sabato 7 dicembre sono stati protagonisti di una «chiacchierata condivisa di presentazione», come l'ha definita Gatta. Nel primo pomeriggio è stato tagliato il nastro della nuova attività: tanti sorrisi, tante strette di mano tra giovani, educatori, genitori per un evento che fa guardare al futuro con speranza. «La nostra idea – continua Gatta – è quella di valorizzare le attitudini di ciascuno. Tutti dobbiamo formarci per assumere certi compiti, ma anche la rete e il contesto debbono essere favorevoli per fare emergere l'unicità della persona, le sue attitudini». Un'idea mutuata dalla pedagogia di santa Paola Elisabetta Cerioli di Soncino, che è la fondatrice dell'Istituto delle Suore della Sacra Famiglia. InChioostro nasce infatti per proseguire l'opera di formazione di queste suore promuovendo e organizzando «attività di istruzione e formazione professionale, nonché iniziative di accompagnamento al lavoro e ogni attività finalizzata all'inserimento lavorativo».

La Cooperativa si occupa di 180 ragazzi (prevalentemente della zona intorno a Soncino), di cui una cinquantina con disabilità e una sessantina costituita da minori stranieri non accompagnati. Il primo obiettivo è la formazione. «Dal 2017 gestiamo tre trienni di qualifica professionale riconosciuti dalla Regione e un corso di diploma (tecnico di cucina). Mentre i ragazzi studiano, operano nelle nostre strutture, abbiamo infatti una filiera interna: gestiamo un bar a

Soncino, un ristorante, una mensa scolastica, un laboratorio di pasta fresca e ripiena e poi una serie di progetti. E ora anche un bar in centro a Cremona». Luoghi dove alcuni studenti fanno lezioni pratiche e dove altri si esercitano per consolidare le competenze acquisite e poi venire inseriti in attività esterne alla cooperativa. «A Cremona vorremmo intercettare la dispersione scolastica – continua il presidente della cooperativa – per questo ci stiamo attivando sul territorio». Al Voltone con l'aperitivo si gusteranno i grissini prodotti dai ragazzi, così come sarà possibile assaggiare torte e biscotti di produzione locale e acquistare altre chicche della loro filiera: marmellate di cipolle rosse, marmellate zucca e zenzero, radici sott'olio, oltre ai ravioli del laboratorio di Orzinuovi (che tra l'altro un food truck sta portando in giro per le fiere dei paesi). La speranza è di degustare il tutto con più calma presso il ristorante, che si sta progettando accanto al bar e che dovrebbe aprire entro l'estate così da «intercettare le rotte turistiche». Grande l'impegno, ma anche grandi spese, così la cooperativa ha anche aperto, sulla piattaforma Eppela, un crowdfunding per fornire al futuro punto di ristoro accanto al bar, strumentazione all'avanguardia da poter collocare in un palazzo storico. Il tutto con lo stesso stile di lavoro racchiuso nello statuto della cooperativa e mettendo al primo posto quei ragazzi, che per varie ragioni, partono nel mondo del lavoro con qualche difficoltà in più.