



È una tarda mattinata di luglio. Raggiungo il quartiere Navile di Bologna, zona che viene anche chiamata "Bolognina", storicamente sorta come quartiere operaio e di attività industriali. È qui che trovo una delle "Cucine popolari", partite da un'idea di Roberto Morgantini, con l'aiuto di persone che insieme a lui hanno dato vita alla associazione Civibo Onlus, che dedica tempo ed energia per gli altri, e tutto a base di volontariato. Da un piccolo ingresso accedo a una grande sala, dove i tavoli sono già tutti disposti e apparecchiati. Dalla cucina esce Roberto e ci accomodiamo a uno dei tavoli per la nostra intervista.

Cucine per tutti

di Marilena Franzoni



Roberto, qual è l'origine dell'associazione?

Il tutto è partito in modo semplice: eravamo nel 2014 e un gruppo di persone che si occupavano del sociale si sono trovate tra loro e hanno pensato di dare vita a un'opera non solo sporadica o temporanea, ma con una certa continuità nel tempo e sul territorio. Si è pensato così a una mensa perché il cibo, il condividere un pasto insieme è un mezzo aggregante tra le persone. Dalle parole siamo passati ai fatti: cuochi e camerieri volontari, abbiamo trovato il luogo, ci siamo rivolti ad aziende e cooperative della zona per avere materie prime o fondi, abbiamo creato eventi come cene o pranzi per far conoscere l'iniziativa, ma... non è stato sufficiente per creare una base economica più stabile.

E... non vi siete arresi?

No, anche se non sapevamo come continuare. Finché, nel 2015, parlando con la mia compagna Elvira, ci è venuta l'idea di... sposarci! Un matri-

monio dopo 38 anni di vita insieme e che ha coinvolto tante persone. Io, infatti, ho lavorato per più di 20 anni all'interno di un sindacato occupandomi di immigrazione, e il nostro matrimonio è diventato così una festa di tutti i popoli, con un pranzo di 600 persone: musulmani, cattolici, ebrei, buddisti, persone di ogni etnia, tutti amici che hanno partecipato con gioia a questo evento. Elvira ed io abbiamo pensato di mettere a disposizione dell'associazione i doni che avremmo ricevuto e sono stati raccolti 70.000 euro! Con questi si è potuto rilanciare l'opera.

Come siete organizzati?

Originariamente si era pensato a un'associazione laica, ma strada facendo abbiamo iniziato una collaborazione con il parroco e i volontari della parrocchia vicina, perché si è pensato che più importante delle ideologie è mettere al centro la persona che ha bisogno, e vedere insieme cosa fare. Questo è stato un secondo "matrimonio" stu-

pendo, basato sugli stessi intenti di fare del bene e creare una rete ancora più grande di persone. Le nostre cucine sono aperte a tutti, ma sono regolate dalla parrocchia e dai servizi sociali alle quali si rivolgono le persone che hanno bisogno. Questo aiuta noi ad organizzare meglio il lavoro e ci consente di conoscere le persone che mangiano con noi e le loro necessità. Il fatto poi che la nostra cucina sia aperta a tutti aiuta a non creare separazione o ghettizzazione, anzi ha fatto conoscere le persone tra di loro e ha portato a gesti di solidarietà tra le persone stesse togliendole dalla solitudine e dall'anonimato.

Ricevete qualche sovvenzione?

Non abbiamo finanziamenti pubblici, lavoriamo tutto a livello di volontariato, ma la cosa più preziosa che abbiamo, la parte più bella e ricca della nostra esistenza è il tempo. E lo dedichiamo agli altri. Tempo dedicato non solo in cucina: siamo infatti intervenuti ripulendo i muri della città e imbiancandoli, creando la "tavolozza" dove un centinaio di artisti hanno espresso la loro arte creando bellissimi murales. Ultimamente, da un'idea presente in altre città italiane, è partita l'iniziativa del caffè sospeso, ovvero, nei bar che aderiscono a questa iniziativa il cliente paga un caffè e lo lascia in "sospeso" per qualcuno che non può permetterselo. Da qui ci siamo allargati con il panino sospeso, la pizza sospesa, il pranzo sospeso. E non solo cibo: con il biglietto sospeso si promuove la



cultura, regalando una serata a teatro o una partita di basket o calcio a chi non può permetterselo.

Il 5 marzo il presidente Mattarella ti ha conferito il premio di Commendatore dell'Ordine al merito della Repubblica per il tuo contributo alla promozione di una società solidale e inclusiva...

Sì, un riconoscimento prestigioso che premia dei tanti sacrifici, delle numerose difficoltà, dei tanti momenti di sconforto, ma anche dei risultati: abbiamo inaugurato tre mense di quartiere e contiamo di aprirne altre tre. Sono stati serviti circa 50.000 pasti in un anno e sono 250 le persone che ne usufruiscono ogni giorno. L'associazione è composta dal presidente Giovanni Melli, anche ottimo cuoco, dal Consiglio direttivo formato dai soci e con noi collaborano 150 volontari. Come si vede quindi non è il risultato di una persona sola: non avrei potuto realizzare niente del mio sogno senza l'aiuto quotidiano delle centinaia di persone

che in modo volontario credono e condividono con me l'aspettativa di una società migliore, dove nessuno resti indietro. Tutti i giorni combattiamo l'invisibilità di queste donne e di questi uomini, sforzandoci di ricostruirgli un futuro con gesti semplici e sinceri, come porgere un piatto di minestrina. È a loro che dedico questo premio e a tutti quelli che amorevolmente si dedicano a loro e a me, affinché il nostro progetto possa continuare a dare un futuro e una speranza a chi l'ha smarrita. ●

