



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. ●

