sonale, pagare medici e operatori, gestire le strutture. Come Msf, oltre alle attività regolari **dobbiamo far fronte a emergenze ricorrenti,** come le epidemie di diarrea acuta, come la malnutrizione infantile diffusa».

Quanto all'ospedale materno-infantile di Khost, «da quando lo abbiamo aperto, nel 2012, arrivavano soprattutto donne in gravidanza senza complicazioni. Oggi, invece, **aumenta il numero delle partorienti che arrivano da noi con gravidanze a rischio.** Supportiamo anche l'ospedale provinciale e i centri sanitari comunitari affinché un numero sempre maggiore di donne possa ricevere assistenza medica. E questo per noi è un importante traguardo: aiutare sempre più donne afghane a dare alla luce i loro figli in salute e sicurezza, in un Paese in cui un numero elevatissimo di donne deve ancora partorire in casa». Per sostenere l'ospedale di Khost e gli altri progetti di Msf, fino al 31 ottobre **si possono donare 2 euro inviando un Sms,** 5 o 10 euro (in base alle compagnie telefoniche) con chiamata fissa al numero 45522. Si può contribuire anche attraverso il sito *www.msf.it/smssolidale*

I ragazzi del progetto MicaMole impegnati in cucina durante un servizio di catering.

IL PROGETTO DI RISTORAZIONE SOCIALE MICAMOLE

PORTIAMO A TAVOLA IL CIBO DEL RISCATTO

Lo spazio food all'interno della Mole Vanvitelliana di Ancona gestito dai ragazzi disabili dell'Istituto alberghiero di Loreto

di **Antonio Sanfrancesco**

Rigorosi, professionali, serissimi. I ragazzi di **MicaMole** sono una piacevole scoperta per chi passa a trovarli alla **Mole Vanvitelliana,** isola artificiale nel porto di **Ancona,** un tempo lazzaretto della città e ora luogo simbolo della cura, dove dal 14 al 16 ottobre torna per la settima edizione il **KUM! Festival,** diretto dallo psicanalista e scrittore **Massimo Recalcati,** dedicato quest'anno al tema del fine vita e con un programma ricchissimo: 57 ospiti per 42 incontri con esponenti della psicoanalisi, della filosofia, della letteratura, della scienza e dello spettacolo, tra cui Kim Rossi Stuart, Moni Ovadia, Mariangela Gualtieri, Federico Faggin, monsignor Vincenzo Paglia e Luigi Manconi.

Il progetto MicaMole è **la declinazione concreta del concetto di cura** da sempre al centro della kermesse. Il prologo di questa bella storia accade nel 2018, quando un gruppo di ragazzi con bisogni educativi speciali e i loro insegnanti, provenienti dall'**Istituto alberghiero "Einstein-Nebbia"** di Loreto (Antonio Nebbia è uno chef marchigiano autore del manuale *Il cuoco maceratese* pubblicato nel 1786), viene chiamato a occuparsi del servizio catering del Festival. Da questo incontro è nato MicaMole che non si è limitato solo ai giorni del KUM! Festival ma, visto il grande successo riscosso e la professionalità dei ragazzi coinvolti, si è esteso a tutto l'anno grazie al **"Progetto Presente"** finanziato dalla **Fondazione Cariverona** e di cui il Comune di Ancona è capofila.

Un gruppo di ragazzi con Massimo Recalcati, 62 anni, direttore del KUM! Festival di Ancona.

«MicaMole, in pratica, è uno spazio di ristorazione sociale che coinvolge ragazzi con situazioni di svantag-

delos@delosrp.it

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

I ragazzi assieme ai loro insegnanti di sostegno impegnati ai fornelli.

gio della cooperativa "Lavoriamo insieme" di Loreto ed è il fiore all'occhiello della riqualificazione della Mole Vanvitelliana», spiega **Filippa Calafati,** insegnante di sostegno dell'Istituto alberghiero, una delle fondatrici e ora socia della cooperativa, «oggi i ragazzi lavorano al bar della Mole tutto l'anno, in particolare nei mesi estivi, quando ci sono numerosi eventi culturali, incontri e congressi. **Ma senza la scintilla di KUM! tutto questo sicuramente non sarebbe nato».**

In realtà, la cooperativa sociale è nata dieci anni fa su iniziativa del preside e di un gruppo di insegnanti di sostegno dell'alberghiero per permettere agli studenti di fare gli stage formativi e aprirsi, dopo gli studi, una strada nel mondo del lavoro: **«Inizialmente ci occupavamo solo di formazione,** tirocini e inserimento lavorativo dei ragazzi con disabilità, poi la cooperativa è cresciuta e per cinque anni ha gestito un ristorante a Loreto. Tra le attività portate avanti, nel 2020 si è aggiunta questa nuova avventura nel campo della ristorazione **con il punto di ristoro Mica-Mole che è stato inaugurato a luglio** e, poi, il bar nell'area foyer trasformato in una cucina per organizzare catering, buffet e cene durante gli eventi e i convegni che si svolgono alla Mole».

I dipendenti della cooperativa, tutti ragazzi con disabilità, sono cinque mentre gli altri vengono coinvolti attraverso stage e progetti sull'alternanza scuola-lavoro dell'Istituto alberghiero: «Sono tutti in gamba, motivati e professionali. **Per chi ha una disabilità l'inserimento lavorativo è difficile.** Ecco perché questo progetto per loro rappresenta una grande opportunità di realizzazione ed emancipazione anche sociale», dice Calafati, **«molti di loro riescono a raggiungere un elevato livello di autonomia.** C'era un ragazzo con la sindrome di Down che prendeva il treno da solo fino ad Ancona e raggiungeva la Mole per lavorare». Una bella storia di riscatto sociale che passa dal lavoro.

delos@delosrp.it

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.