

La storia

SILVIA GARBARINO

L'impegno
nel sociale di
due ex fischietti

All'inizio è stata una mensa in zona Regio Parco, che ha sfamato a prezzi anticrisi, centinaia di torinesi; poi il locale diurno-notturno, sempre nella stessa fetta di città, dedicato a Basaglia. Adesso arriva la gelateria café, a Savonera, al confine fra Collegno, Druento e Venaria. La linea che unisce questi tre progetti indipendenti (il primo ha chiuso i battenti un anno fa) sono i lavoratori: tutti utenti di centri di disagio psichico, sociale e familiare.

Quello che martedì aprirà al pubblico, il Chiosco, offrendo coni e coppette, ha due ideatori sui generis, due ex arbitri di spessore: Alfredo

L'OBIETTIVO

Trentalange: «Rendere più autonomi i pazienti
Non tutti ce la fanno»

Trentalange, già fischietto internazionale ora responsabile del settore tecnico dell'Aia, e Paolo Ravizza, arbitro sino al 2004, nella vita dirigente al Cottolengo e presidente dell'organizzazione di volontariato Agape. I due fischietti sono diventati amici condividendo anche l'impegno nel sociale. «Una sintomia di vedute che si è affinata nel campo di calcio e poi nella vita» spiega Ravizza.

In otto anni di militanza comune hanno promosso attività rivolte ad attenuare e prevenire - se e quando si riesce - il disequilibrio psicologico. L'etichetta «matti» è abiurata per questioni di sensibilità e di realtà. «I ragazzi che noi seguiamo hanno disagi di vario tenore ma per l'esterno spesso è più facile chiamarli pazzi, cosa che non sono» sintetizza Trentalange. «Vendere i

Arbitri e gelati Un chiosco da "pazzi"

A Savonera coni e coppette serviti da disabili psichici

gelati è un'attività che regala la benessere - aggiunge Ravizza -. Avere un lavoro quando i "pazienti" stanno bene è determinante, per-

ché ti rende autonomo e integrato ma richiede anche disciplina, impegno e professionalità. Non tutti i nostri "ragazzi" ce la fanno».

La filosofia che guida le azioni dei volontari ha fatto breccia in tanti cuori. La gelateria, che sorge fra una scuola materna ed una elementare davanti ad un giardinetto con giochi per i bimbi, è un'isola di 43 metri quadrati disegnata da Ivan Vecchi e lo studio tecnico Vebo2 di Alpignano a titolo gratuito, i gusti artigianali sono prodotti nel laboratorio «Via Mazzini» di Al-

pignano, i cui soci-titolari Massimiliano Manganaro e Marco Vercelli hanno provveduto alla formazione dei giovani seguiti da Agape.

Mettere in moto il locale che non ha scopi di lucro, costa però 60 mila euro e «viene sostenuta con gli introiti del 5 per mille - dice Ravizza -. I ragazzi percepiscono uno stipendio, se mai ci avanza qualcosa lo reinvestiremo nell'associazione».

Jois, 33 anni, torinese, è una delle prime ad indossare il berretto e impugnare la paletta per servire cremosi cioccolato e limone, fragola e nocciola. Ha avuto una forte depressione da giovanissima a seguito di un incidente stradale in cui perse la vita una sua amica. «C'è pregiudizio sulle persone che soffrono di depressione - racconta - ci confondono con

gli psicopatici, quelli che uccidono o compiono atti violenti. Invece è una malattia che può colpire chiunque, in qualsiasi momento. Questo lavoro mi mette in gioco. Al collocamento in 15 anni non mi hanno mai chiamata. Qui mi posso confrontare con gli altri, regalare un sorriso, e non restare a casa manco fossi un'appestata.

È la cosa più difficile farsi capire. Anche in famiglia».

Come lei sono otto i giovani che turneranno

L'ESPERIENZA

Jois: «Dimostro a chi mi giudica che non devo vergognarmi»

nella struttura aperta dalle 8 sino a sera. «Ne seguiamo quasi 50 - specifica Trentalange - ma molti crollano al momento di provare davvero a uscire allo scoperto». C'è da superare la «vergogna» di sentirsi un poco diversi dagli altri, e smentire chi ti chiama «tossico». L'ignoranza da sempre è la malattia più tosta da guarire.

