

Intervista a Fabio Vignoli

Fabio, hai alle spalle diverse esperienze di volontariato. Ci racconti il tuo percorso?

Mi sono sempre occupato di volontariato in varie forme e con diverse associazioni, dalla LILT all'Ansabbio, che si occupa di bambini in ospedale, fino alle Cucine Popolari di Bologna.



Come sei arrivato alla Brigata dei Quaderni a Ca' Solare? Sono stato invitato da Giorgio Archetti e ho deciso di mettermi in gioco in questa nuova esperienza.

Avevi già lavorato con ragazzi con esigenze speciali? Come ti sei trovato a collaborare con loro? Non avevo mai avuto un'esperienza diretta gomito a gomito con loro, ma grazie anche agli insegnanti di sostegno presenti, non ho avuto nessuna difficoltà.

C'è qualcosa che ti ha colpito particolarmente in questo laboratorio? Sicuramente il loro interesse e la loro dedizione all'apprendimento. Più che dare, credo di aver ricevuto molto di più, perché i ragazzi hanno la capacità di ascoltarti e trasformare le tue parole in qualcosa di concreto. Ma la cosa più bella è stata la loro

gioia nel vedere trasformare e realizzare un prodotto.

La cucina è un lavoro di squadra. Hai visto collaborazione tra i ragazzi? In questa fase iniziale il lavoro di squadra non c'è stato, ma non per volontà, semplicemente perché ognuno doveva prima imparare per sé stesso. Ma se in futuro organizzeremo delle giornate con ospiti, ecco che il lavoro di squadra diventerà fondamentale. Sarebbe interessante arrivare a organizzare cene in cui i ragazzi siano protagonisti nel preparare e servire a tavola.

Oggi molti giovani sembrano essersi allontanati dalla ristorazione. Perché secondo te? Per svariati motivi. Gli orari e i sacrifici richiesti non sono all'altezza degli stipendi, il Covid ha dimostrato come in questo settore si possa essere messi a casa dalla mattina alla sera, e le trasmissioni televisive danno un'idea distorta della cucina, mostrando ambienti in cui regna un clima militare fatto di offese e ordini impartiti senza che ci sia una vera possibilità di partecipare alla costruzione del lavoro.

Hai tanti impegni tra bar, osteria e tartufoia. Come riesci a conciliare tutto? Sì, ho diversi impegni: sono titolare del bar di fronte all'ospedale Rizzoli da 40 anni, gestisco un'osteria a

Monzuno, e poi c'è anche la tartufoia. Ma con mio fratello abbiamo organizzato i ritmi di lavoro in modo da alternare un giorno intero di lavoro e un giorno intero di riposo. Questo mi permette di dedicarmi anche ad altro.

C'è qualcosa che vorresti trasmettere ai ragazzi dopo questa esperienza? Vorrei far capire che bisognerebbe inseguire le proprie passioni, ma anche ritagliarsi giornate intere libere da dedicare al prossimo.

E se potessi lasciare un messaggio agli organizzatori della Brigata dei Quaderni? Direi di perseguire l'obiettivo di creare una struttura che dia modo ai ragazzi di avere un locale dove organizzare eventi a scadenze fisse, in cui siano loro a preparare e servire a tavola. Sarebbe un'occasione straordinaria per dimostrare quanto possono essere autonomi e capaci di rapportarsi alla pari.

E ai ragazzi?

Ai, ragazzi, vorrei dire una cosa semplice: non abbiate paura di provare. La cucina è fatta di tentativi, di errori, di piccoli successi. Non tutto riesce al primo colpo, ma ogni volta che ci riprovate, imparate qualcosa di nuovo. Quello che avete fatto in questi giorni è importante, non perché avete impastato o infornato, ma perché avete dimostrato a voi stessi che siete capaci di costruire qualcosa con le vostre mani. Questo conta più di qualsiasi altra cosa. Continuate a mettervi alla prova, a sperimentare, a divertirvi. E ricordatevi sempre che un buon piatto nasce dalla passione, ma anche dalla fiducia in sé stessi.

Grazie, Fabio.

Non solo per il tempo che mi hai dedicato per raccontarti, ma per tutto quello che fai, ogni giorno, in cucina e fuori. Il volontariato, per te, non è mai stato solo un gesto occasionale, ma un filo che attraversa la tua vita. C'è un ingrediente speciale che porti ovunque vai: la capacità di far sentire gli altri accolti, di trasformare un pasto in un momento di condivisione, un'esperienza in una lezione di vita.

Raccontarti è stato un privilegio, perché nelle tue parole c'è tutta la passione che metti in ciò che fai, senza risparmiarti. Grazie per aver condiviso con me la tua storia, per l'entusiasmo che trasmetti, per il tempo che dedichi agli altri con un'attenzione che va oltre la cucina.

Spero di poter raccontare ancora di te, perché storie come la tua meritano di essere ascoltate. E magari, la prossima volta, con un buon piatto in tavola.

Licia Deligia

Il racconto che prende vita da questa intervista è disponibile nel **quinto** numero del giornalino.