

Il Previdente CISL

Magazine della Federazione Pubblico Impiego

46

MAGGIO 2026



Un sindacato che guarda al futuro

Dalla prevenzione allo smart working, i diritti che costruiscono il domani

La Locanda dei Girasoli, dove il lavoro diventa dignità e l'inclusione prende forma.

Intervista al Presidente Stefania Scarduzio

di MANUELA MASSINI



E se un ristorante diventasse un luogo in cui si misura il grado di civiltà di una città? La Locanda dei Girasoli è questo da anni: una storia romana fatta di lavoro vero, mani che imparano, sorrisi che crescono insieme alle competenze.

Non un progetto assistenziale, ma una comunità viva dove persone con disabilità intellettive trovano spazio, ruolo e riconoscimento.

Tra sala e cucina, l'inclusione smette di essere uno slogan e prende forma concreta, quotidiana. Ogni piatto servito racconta una Roma che resiste, che non volta lo sguardo, che sceglie di credere nel talento di tutti come valore comune.

La Locanda dei Girasoli è un progetto che esiste da oltre 20 anni e che ha attraversato un periodo buio, complice probabilmente il Covid, che lo ha portato fino alla chiusura.

Cosa l'ha spinto a riprenderlo in mano e a credere ancora nella bontà di questo progetto?

La Locanda dei Girasoli è stata per oltre vent'anni un punto di riferimento per molte famiglie e un modello virtuoso di inserimento lavorativo, riconosciuto a più livelli.

Dopo la chiusura del ristorante, ho ricevuto tante telefonate dai ragazzi: erano dispiaciuti, alcuni piangevano, sentivano la mancanza del lavoro e del gruppo. È stato in quel momento che ho deciso di reinventare la Locanda, trasformandola in un'attività di organizzazione eventi e catering.

L'esperienza della Locanda rappresenta un patrimonio collettivo che meritava di essere preservato e rilanciato.

Ci parli del "cuore" di questa missione, che immaginiamo debba scontrarsi ogni

giorno con difficoltà di ogni tipo. Qual è oggi l'interesse e l'apporto delle istituzioni rispetto ad una realtà come questa?

La mission della Locanda dei Girasoli ETS è favorire l'inserimento lavorativo di ragazze e ragazzi con disabilità cognitive, attraverso percorsi strutturati che valorizzino le loro reali capacità.

Ad oggi, il supporto delle istituzioni non vi è mai stato. La Locanda continua a portare avanti la propria attività grazie all'impegno congiunto di volontari e famiglie e solo esclusivamente con il proprio lavoro.

La Locanda dei Girasoli non è solo un ristorante ma un modello di inclusione. Perché è importante che i ragazzi portatori di disabilità siano protagonisti, inseriti in una realtà lavorativa, e non semplicemente fruitori di un progetto sociale?

Il lavoro rappresenta un passaggio fondamentale di emancipazione e crescita. È il primo vero passo verso l'inclusione sociale. Restituisce dignità e permette a questi ragazzi di essere parte attiva della società, superando la visione che troppo spesso li considera un peso.

Negli ultimi tempi vi state occupando anche di catering e di eventi. Come vengono formati i ragazzi per poter svolgere il loro lavoro nel ristorante e come questa formazione è cambiata per potersi adattare a questi nuovi servizi?

Dopo la chiusura del ristorante ci siamo reinventati nel settore del catering, collaborando anche con realtà profit.

La formazione, nella sua struttura, è rimasta simile, ma è cambiato il contesto: i ragazzi si sono trovati a lavorare in ambienti sempre diversi, non più in uno spazio stabile e protetto.

All'inizio è stato impegnativo, ma nel tempo abbiamo visto miglioramenti significativi: maggiore sicurezza, capacità relazionale e autonomia, con ricadute positive anche nella vita quotidiana.

Dietro ai ragazzi che lavorano ci sono delle famiglie. Come l'inclusione dei loro figli e la loro autonomia viene vissuta dai genitori? Quanto le famiglie sono presenti e collaborano affinché il ragazzo riesca a perseguire il suo obiettivo?

Le famiglie sono fondamentali. Fin dall'inizio sono state coinvolte attivamente, anche nell'organizzazione degli eventi.

Rappresentano per noi una "cartina di tornasole" dei progressi dei ragazzi e ci aiutano a individuare eventuali aspetti da migliorare nei percorsi formativi.

In questi anni di presidenza della Locanda, quali sono stati i pregiudizi più duri da scardinare sia da parte delle istituzioni che da parte dei potenziali clienti del catering?

Nonostante i progressi, persistono ancora pregiudizi e dubbi, soprattutto da parte di istituzioni e potenziali clienti, riguardo alla capacità di gestire eventi e servizi di catering da parte di persone con disabilità.

Il nostro lavoro quotidiano serve anche a dimostrare, concretamente, che questi limiti sono solo culturali.

Avete ricevuto molti premi e quello della Locanda ormai è considerato un modello da studiare. Cosa prova nel vedere che il "modello Girasoli" viene preso come esempio anche all'estero?

È motivo di grande orgoglio, ma anche di responsabilità. Ci spinge a continuare con ancora più determinazione, affinché sempre più ragazzi possano avere un'opportunità concreta di inclusione attraverso il lavoro, si pensi solo che ormai gli stessi ragazzi con disabilità mi contattano per venire a lavorare da noi.

Portiamo avanti questo impegno con umiltà e tenacia, credendo in una società più inclusiva.

Cosa manca oggi a livello legislativo o amministrativo per permettere a realtà come la vostra di non dover lottare costantemente per la sopravvivenza economica?

Servirebbe un maggiore supporto concreto, soprattutto nell'accesso a spazi pubblici e nella collaborazione con le amministrazioni. È fondamentale promuovere politiche che favoriscano l'inserimento lavorativo, superando una logica assistenzialistica e valorizzando invece il contributo produttivo delle persone con disabilità, che passerebbero da persone che devono essere assistite a coloro che producono.

Quante sfide ha dovuto affrontare, quanti problemi e quante soddisfazioni concludono generalmente ogni sua giornata? Immaginiamo i momenti di stanchezza ma anche il carburante che

i suoi ragazzi le forniscono ogni giorno per non mollare.

Ogni giorno è una sfida: organizzazione, ricerca di opportunità, gestione operativa. La stanchezza c'è, ma viene ripagata dai messaggi dei ragazzi a fine giornata.

La Locanda è una famiglia fatta di persone straordinarie, che con determinazione e sensibilità dimostrano ogni giorno che una società è davvero civile quando non lascia indietro nessuno.

Può raccontarci un aneddoto o un traguardo raggiunto da uno dei suoi ragazzi? Uno, che, come tanti altri, le fanno capire che ha fatto, senza dubbio e nonostante tutto, la scelta giusta.

Durante un evento in Vaticano, nell'Aula Paolo VI, uno dei nostri ragazzi, Federico, ha stretto la mano a Papa Francesco. Alla presentazione "Io sono Francesco", lui ha risposto: "Di Francesco ce n'è solo uno: il grande Capitano della Roma".

Il Papa ha sorriso e si è informato su chi fosse questo "Francesco". È stato un momento spontaneo e bellissimo.

Un altro traguardo importante è quello di Eleonora: il suo primo giorno di lavoro è stata intervistata da Rai 3 e ha dimostrato una sicurezza sorprendente, tanto da stupire anche la madre, che ha detto "questa non è mia figlia" visto l'estrema timidezza e inesperienza.

Oggi ha ottenuto l'idoneità per la patente: un grande passo verso l'autonomia e con la sua prima busta paga si è iscritta a scuola guida.





La Locanda dei Girasoli è una cooperativa sociale di tipo B nata dall'iniziativa di un gruppo di genitori, determinati a promuovere l'inserimento lavorativo dei propri figli con sindrome di Down. Ispirata ai principi fondamentali del movimento cooperativo — democrazia, mutualità, solidarietà e rispetto della persona — la Locanda si propone come strumento per restituire dignità e autonomia alle persone con disabilità, attraverso percorsi formativi e opportunità concrete di lavoro.

Unendo solidarietà e professionalità, la Locanda promuove percorsi integrati di formazione e informazione, con l'obiettivo di favorire l'integrazione lavorativa di giovani con disabilità cognitiva. Riconosce e valorizza le loro capacità, le loro personalità e il loro valore umano, costruendo così un modello produttivo innovativo, partecipato e replicabile. Un esempio virtuoso di imprenditoria sociale capace di generare inclusione reale e duratura.

A causa delle difficoltà incontrate nel reperire e adeguare una sede per il ristorante, la Locanda ha temporaneamente concentrato le proprie attività nei servizi di catering, nell'organizzazione di eventi, ricevimenti, buffet, banchetti e party. Questo consente ai ragazzi di svolgere un'attività lavorativa remunerata, rafforzando al contempo competenze professionali, relazionali e comunicative. I percorsi formativi comprendono sia l'apprendimento teorico sia quello pratico: dalla progettazione degli eventi alla scelta delle modalità di erogazione del servizio, fino alla cura degli allestimenti e delle attività di customer care e customer satisfaction. La Locanda rappresenta anche un punto di riferimento per centinaia di famiglie, che vedono in questo progetto un modello positi-

vo e una speranza concreta per il futuro dei propri figli.

Dove possibile, si promuove anche l'inserimento lavorativo presso aziende del settore. Tra le iniziative più significative figura il progetto "Special Food", dedicato alla formazione nel settore della ristorazione. Il percorso prevede 220 ore di formazione teorico-pratica e 144 ore di tirocinio, con l'obiettivo di rafforzare le competenze specifiche nel settore del catering.

A sostegno della Locanda opera anche l'Associazione Amici dei Girasoli APS, un'Associazione di Promozione Sociale che rafforza la rete di relazioni costruita nel tempo con tutte le persone che hanno sostenuto e condiviso il percorso della cooperativa.

L'Associazione consente di partecipare attivamente alle iniziative della Locanda, contribuendo alla crescita umana e culturale dei ragazzi, delle loro famiglie e di tutti coloro che credono nel Progetto. Un esempio toccante è quello di Lara e Gaia, due gemelle di 9 anni affette da SMA fin dalla nascita, che hanno disegnato il logo dell'Associazione e sostenuto la Locanda donando la loro "paghetta" con grande generosità.

O come è successo con i corsi di ginnastica durante la pandemia, o, ancora, con l'evento di Moto Terapia con la partecipazione dell'Associazione "Di.Di. Diversamente Disabili" e di Vanni Oddera, che ha permesso ai ragazzi di salire su alcune moto elettriche, facendogli provare emozioni mai provate.

LE ATTIVITÀ

Nel corso degli anni, La Locanda dei Girasoli ha continuato a consolidare e sviluppare la propria proposta di catering sociale, unendo qualità del servizio, accoglienza e inclusione lavorativa. Le attività svolte hanno coperto un'ampia gamma di eventi, tra cui:

- Catering per eventi aziendali e istituzionali
- Banchetti privati, cerimonie e party
- Fornitura di colazioni e coffee break per convegni e seminari
- Progettazione e gestione di eventi solidali e culturali

Ogni servizio è stato pensato per valorizzare il contributo dei lavoratori con disabilità coinvolti, garantendo loro l'opportunità di crescere in un contesto professionale stimolante e protetto.

I NOSTRI SERVIZI

La Locanda dei Girasoli propone servizi nel settore di catering e banqueting, offrendo anche menù vegetariani o vegani, prestando la massima attenzione alle intolleranze alimentari.

- welcome coffee/coffee break;
- aperitivo/cocktail;
- brunch/business lunch;
- feste per bambini;
- eventi aziendali;
- matrimoni e ricorrenze.

LA LOCANDA DEI GIRASOLI SOC

**<https://www.lalocandadeigirasoli.it/>
info@lalocandadeigirasoli.it**

FAI UNA DONAZIONE

**UTILIZZANDO IL CODICE IBAN
IT53H0306909606100000190787**



