

SOTTO LA LENTE *Tira la sfoglia*



I tortellanti di Modena

*Nella città emiliana
un gruppo di giovani
autistici frequenta
un singolare laboratorio
per il passaggio all'età
adulta. Dove producono
tortellini aiutati dalla
sapienza delle nonne.
Il tutto con un testimonial
di tutto rispetto: lo chef
pluristellato Massimo
Bottura*

Carla Chiaramoni

Nascono direttamente dal laboratorio dell'associazione Aut Aut Modena «i tortellini più buoni del mondo». Parola (convinta) di Massimo Bottura, chef e anima dell'Osteria Francese, tre stelle Michelin, numero uno al mondo nella classifica World's 50 Best Restaurants e, recentissima, una laurea *ad honorem* in direzione aziendale dall'Università di Bologna. Riconoscimenti per una cucina tanto innovativa quanto ben radicata – per cultura e affetto – nella tradizione: tecnica e cuore, architettura e creatività.

C'è dunque da fidarsi se lo chef stellato sostiene il lavoro dei «tortellanti», una ventina di giovani con disturbi dello spettro autistico, che seguono il laboratorio dell'associazione modenese, nato come progetto-pilota gestito dai genitori e pensato per sostenere i ragazzi nel passaggio all'età adulta. Una proposta che da subito ha avuto un grande

successo. «Tutti i ragazzi che hanno partecipato al primo laboratorio hanno confermato l'iscrizione e altri tre si sono aggiunti», racconta Silvia Panini, mente pensante, insieme alla presidente Erika Coppelli, dell'iniziativa. Per Panini, poi, si tratta di una passione che arriva da lontano: «Da bambina, quando andavo al ristorante, ordinavo sempre i tortellini e quindi per me il ristorante era il tortellante».

La maggior parte dei ragazzi è in grado di lavorare con buona autonomia, qualcuno ha bisogno di un accompagnamento e crea «tortellini a quattro mani», ma anche chi ha più difficoltà riesce a seguire la produzione, «perché c'è un'attività per tutti». Sono partiti con tre linee di lavoro (e materie prime donate): tirare la sfoglia, confezionare i tortellini e metterli a seccare. Ma oggi i tortellanti sono pronti a seguire l'intera filiera: dall'impasto al ripieno. Com-