In attesa del comunicato ufficiale che, certamente, seguirà, desidero condividere con voi le impressioni a caldo di questa giornata. Questa mattina è iniziato il corso di cucina per non vedenti, un’iniziativa a cui ho aderito con entusiasmo, senza minimamente immaginare quanto mi sarei divertita. È stata una mattinata fantastica! Siamo stati accolti in un ambiente totalmente accessibile, seguiti da alcuni giovani studenti della scuola professionale alberghiera di Agliano, Incredibilmente gentili e disponibili, abbiamo seguito le istruzioni di uno chef professionista che, pur essendo alla sua prima esperienza di interazione con un gruppo di non vedenti, è stato praticamente perfetto. Cose complicate come il modo di impastare, ci sono state spiegate con chiarezza, senza mai un’esitazione o una di quelle simpatiche gaffe tipo “guardate, ops, scusate, sentite…”. Lavorare gli impasti è stato divertente, rilassante e, per una volta, includente. Non so se esista questa parola, ma so che è così che mi sono sentita. Inclusione non è un numero obbligatorio di disabili ad un tavolo di discussione, un numero di quota fissa riservata nei posti degli autobus.inclusione e la sensazione di fare esattamente quello che va fatto, senza differenze. ￼ Oggi mi sono sentita così. Seguiti e coccolati, certo, ma non trattati da disabili. Assaggiare, poi, i risultati del nostro lavoro, insieme allo chef, è stato veramente un piacere. Ci sarà tempo e luogo per i ringraziamenti formali, questo è un ringraziamento personale allo staff che ci ha seguiti oggi. E, in realtà, anche a chi ha avuto l’idea. Grazie alla scuola, ai ragazzi, allo straordinario chef, a chi ha sovvenzionato, a chi lo ha reso possibile, all’unione e al mio amico Flavio, ideatore di questa figata! ￼￼￼￼￼￼￼￼￼￼￼

Questo e’ stato il mio primo post, scritto e postato a caldo, dopo la prima lezione di questo straordinario corso.

Non so se trovero’ le parole giuste per descrivere quanto sia bello e sorprendente cucinare, fianco a fianco ad un amico, pendendo letteralmente dalle labbra di uno chef professionista che, non avendo praticamente mai avuto a che fare con disabili visivi, si e’ affidato e aggiungerei con successo, esclusivamente al suo istinto, per guidarci in un pwercorso, purtroppo troppo breve, verso una sorta di normalita’ che troppa gente da per scontata.

Sono stata moglie per 25 anni, e ho cucinato, o dovrei dire ho cotto del cibo, ma da ipovedente e, credetemi, la differenza tra ipo e non e’ abissale.

Perdendo totalmente la vista ho dovuto re imparare da capo i miei limiti, e il cucinare era decisamente uno di quelli piu’ ostici.

Questo corso mi ha fatto far pace con questo aspetto della vita di ogni giorno, con semplicita’ e quel pizzico di malizia dovuta al privilegio di avere un insegnante che fa questo da quasi tutta la vita, e che lo fa con amore e passione, cosa che traspare da ogni gesto e da ogni parola.

La location come si usa dire adesso, e’ perfetta, senza la minima barriera, il personale reclutato per farci da assistenti personali ha imparato immediatamente le basi delll’interazione con chi non vede, ad esempio ad avvertire quando si spostano per evitare di farci parlare al nulla, o a spiegarci chiaramente dove vengono posizionati attrezzi o ingredienti, l’organizzazione e’ stata perfetta, senza mai una sbavatura, e le lezioni…quanti caratteri posso utilizzare?non mi basterebbe un milione di parole per ringraziare per questo corso, a partire da chi ha avuto l’idea, il mio amico flavio, mio vicino di postazione, con cui mi sono divertita un sacco, chi ha sovvenzionato il progetto, per aver dato credito a qualosa che poteva anche non sembrare fondamentale ma che lo e’ stato eccome, a chi ha promosso il progetto, cioe’ l’union italiana ciechi e ipovedenti, che si e’ impegnata negli aspetti burocratici, per nulla semplici da gestire, ai compagni di corso con cui e’ stato bellissimo interfacciarmi ma, soprattutto, e’ stato bellissimo mangiare i prodotti delle nostre fatiche, alla struttura che ci ha accolto e ci ha fatti sentire a nostro agio, altra cosa per nulla scontata, allo staff per una disponibilita’ ed una sensibilita’ fuori dal comune, e per ultimo, ma non meno importante, allo chef gianni che, non so davvero come, non e’ scivolato mai, e dico mai, nelle gaffes tipiche di chi tenta di spiegare ualcosa ad un cieco, tipo fai cosi’, la forchetta e’ li, si capisce ad occhio etc. etc.

Ha saputo trasmetterci il suo incontenibile entusiasmo nell’impastare, nel creare e nel godere con ogni altro senso del piacere di cucinare.

Questo corso a me ha lasciato moltissimo, molto piu’ delle squisite ricette che ci siamo portati a casa.

Mi ha regalato un barlume di autonomia, di autostima e di consapevolezza di poter fare, di cui, credetemi, non si e’ mai sazi.

Spero di non aver dimenticato nessuno ma e’ difficile condensare tante emozioni in qualche riga di testo.

Grazie, grazie e ancora mille grazie.