



LA SOSTA DELLA TARTARUGA è il B&B più inclusivo di Genova, nel cuore della città. Ad accogliere i turisti sei dipendenti, di cui quattro ragazzi e ragazze con disabilità intellettiva. Un'iniziativa che fa del turismo e dell'inclusione lavorativa le sue chiavi di successo. Propongono un nuovo modo di intendere l'accoglienza, tramite persone che si dedicano interamente al benessere dell'ospite e si pongono come obiettivo la soddisfazione del cliente, indipendentemente dalle performance intellettive delle persone artefici

NELLE FOTO: Qui sotto lo staff de La Sosta della Tartaruga, il B&B più inclusivo di Genova. Nella pagina accanto, un'immagine della colazione che viene servita ai clienti celiaci



di questo benessere, sicuramente portatrici di una sensibilità particolare. Titolari Enrico Pedemonte e la moglie Silvia Stagno, che abbiamo intervistato.

È nel vostro Progetto della Compagnia della Tartaruga considerare e far considerare la "lentezza" una virtù e non un difetto. Quanto viene compresa questa dote dai vostri ospiti?

Noi abbiamo pensato che la lentezza permette di assaporare molte cose della vita in più rispetto alla nostra abituale vita frenetica. Siamo ben consapevoli che non si può applicare sempre e comunque, abbiamo per questo scelto un contesto di lavoro, quello del turismo, dove la lentezza possa avere un valore e possa essere apprezzata, e ci sembra che in effetti i nostri ospiti lo facciano. Abbiamo cercato di creare una situazione che permetta di godere della nostra struttura, del lavoro dei nostri ragazzi, della loro compagnia, abbiamo cercato di fare in modo che chiunque possa trovarsi a proprio agio e sia contento di rimanere anche quei 10 minuti in più per aspettare un caffè. Che magari arriva un attimo più tardi, ma è contornato da molte belle cose, a partire dal nostro giardino, in cui direi che gli ospiti si trovano molto bene, alle chiacchiere coi ragazzi, e così via. Anzi, qualche volta, devo dire che abbiamo quasi avuto difficoltà perché gli ospiti si sono trovati così bene che rimanevano al tavolo a colazione a oltranza, fino a impedirci di portare avanti il lavoro della mattina! Poi può capitare, in qualche caso, che qualcuno che ha necessità di fare più in fretta non si possa soffermare, e in tal caso si cerca di venirci incontro. In generale però vedo che gli ospiti gradiscono, nel corso della loro vacanza, un atteggiamento un pochino più rilassato e sereno rispetto alla corsa disperata per attrazioni turistiche.

Proponete uno stile di vita alternativo e cercate di rappresentare una realtà che restituisca valore al territorio, ricevete un riscontro positivo non solo dai turisti ma anche dagli enti pubblici locali?

Vogliamo lavorare soprattutto ad un concetto di turismo sostenibile, sia dal punto di vista dei lavoratori del turismo che dal punto di vista degli ospiti, cercando appunto di avere

una accessibilità al lavoro e alla vacanza da parte di tutti. Questo però lo vogliamo fare all'interno della nostra città, cui siamo molto legati, e quindi stiamo cercando di mantenere la struttura legata al territorio il più possibile, sia dal punto di vista della scelta degli arredi, per cui abbiamo privilegiato anche oggetti e decorazioni fatti localmente, che dal punto di vista del cibo, con la focaccia a colazione e così via. Ci terremmo molto a fare in modo che a Genova il concetto si allargasse e che anche le tante aziende che fanno turismo possano cogliere il fatto che si può lavorare con i ragazzi disabili, che si può fare un turismo sostenibile e insomma che in qualche modo si rimboccassero un po' le maniche in questo ambito. Ci sembra che le istituzioni locali abbiano apprezzato il nostro progetto: abbiamo avuto sostegno sia della Regione Liguria sia interesse da parte di alcuni assessorati, abbiamo anche ospitato qualche evento, non strettamente legato al turismo, promosso da enti e assessorati, e chiediamo che si impegnino di più a supportare proprio il concetto del lavoro delle persone disabili e dell'accoglienza dei turisti con bisogni speciali.

Quanto conta il vissuto personale nella presa di coscienza di un problema? Se non aveste avuto una figlia con la sindrome di Down avreste avuto la stessa sensibilità verso le disabilità?

Quando è nata Giulia noi non conoscevamo affatto il mondo delle disabilità e vi siamo entrati crescendo piano piano con lei. Anche il Progetto Compagnia della Tartaruga è nato in effetti in ambito familiare, di fatto su impulso della necessità di costruire un futuro per Giulia e creare l'occasione di far crescere lei e, possibilmente, anche qualcun altro insieme a lei. Io credo però che adesso la situazione sia un pochino diversa, perché siamo di fronte ad un'altra generazione, i nostri figli sono andati a scuola, più o meno tutti, in classi dove hanno conosciuto ragazzi disabili, hanno avuto compagni di scuola o di sport disabili, e c'è una visione più ampia. Spero che esperienze come la nostra tirino fuori il più possibile i ragazzi disabili dall'oblio in cui stavano un tempo e li facciano entrare nella società viva. Scuola e lavoro sono ciò che crea il tessuto sociale per cui, partecipando a que-



ste cose, questi ragazzi entrano a far parte di una società di cui sono protagonisti a pieno titolo. Sicuramente più si conoscono le cose e più ci si fa coinvolgere, e più aumenta la sensibilità verso le persone che abbiamo a fianco.

Come valuta il nostro Programma Alimentazione Fuori Casa?

L'adesione ad AFC è stato un punto centrale del nostro progetto di Bed and Breakfast, da subito e per due motivi diversi: uno perché, visto che vogliamo essere accessibili come struttura di accoglienza e cerchiamo di venire incontro alle esigenze diverse dei turisti, cercando di avere una struttura (nei limiti del possibile del palazzo storico in cui ci troviamo) che sia accessibile a chi ha una disabilità di tipo motorio o una disabilità di tipo visivo o uditivo, tanto più vogliamo poter accogliere anche chiunque abbia problematiche alimentari. E l'altra ragione per cui abbiamo da subito pensato di offrire la colazione senza glutine è che i ragazzi disabili che lavorano da noi sono in gran parte ragazzi con sindrome di Down e, come sapete, nella sindrome di Down la celiachia è molto, molto frequente. Circa metà dei ragazzi che lavorano da noi sono essi stessi celiaci, e sono perfettamente in grado di gestire la dieta senza glutine perché la seguono loro stessi fin da quando erano piccoli. Tra l'altro, essendo persone estremamente precise e metodiche, la seguono

Approfondimento / **Alimentazione Fuori Casa senza glutine**



con assoluta correttezza e senza errori. È un ambito in cui hanno veramente da insegnare agli altri, con competenze decisamente ottime. Per noi, visto che appunto mia figlia è una delle persone celiache, è sempre stata una problematica molto importante quella di poter avere, le tante volte in cui mangia fuori per studio o per lavoro, una sicurezza alimentare, e sapere che le strutture in cui mangia abbiano seguito dei corsi e abbiano una gestione corretta della contaminazione è importantissimo.