



La Trattoria degli amici abrió sus puertas en 1998 para derrocar los prejuicios que sostienen que las personas con discapacidad no son rentables. Un ejemplo de inclusión en el corazón de Roma

Diego se apresura a colocar con sumo cuidado los platos en su antebrazo para llevárselos cuanto antes a los comensales. Gina acaba de terminar de poner la cubertería sobre el mantel limpio en la mesa de al lado. Y Maurizio aconseja a una pareja qué vino combinar con unos *rigatoni alla carbonara*, una de las especialidades de la casa. Son escenas cotidianas de un restaurante cualquiera. Pero la Trattoria degli amici, en el céntrico barrio de Trastévere de Roma, es mucho más especial. Se inauguró en 1998 para demostrar al mundo que, con el apoyo y la formación adecuados, las personas con alguna discapacidad son tan valiosos o más que una persona que no tenga ninguna. Una realidad pionera en Italia, en uno de los lugares más emblemáticos y turísticos, con la que se empezó a visibilizar a estas personas que antes, por vergüenza e ignorancia, acababan condenadas al encierro en sus casas. «El objetivo es desterrar las ideas de que las personas con discapacidad no valen para nada, o que su condición es un obstáculo para trabajar y para que una empresa sea competitiva», señala Paola Scarcella, de la Comunidad de Sant'Egidio, que lleva desde los años 70 ayudando a que estos chicos y chicas encuentren su sitio en la sociedad.

«Me gustaría que, cuando los clientes llegan, no vean lo de fuera, sino que vean lo de dentro; que no nos juzguen por nuestro aspecto, sin conocernos. Tenemos derecho a trabajar y a no ser excluidos», explica en un receso del trabajo Maurizio. El más veterano en este restaurante, además de saberse de carrerilla los vinos de la carta, es

un experto enólogo. «Soy abstemio -dice con su sonrisa afable-, pero sé bien que no es lo mismo un vino de la región del Trentino con su gusto afrutado, que de la Emilia Romagna». Los meses de confinamiento fueron especialmente duros para él. «Me sentía solo y muy triste. Estoy feliz de poder volver al trabajo. Quiero envejecer aquí, entre platos y vinos», asegura.

El héroe Pulcinella

Todo comenzó con la creación de la cooperativa Pulcinella en honor al simpático bobo de la comedia del arte del que todos se burlan. «Este personaje es un poco nuestro héroe porque, a pesar de las dificultades, siempre sale adelante y lo hace con una sonrisa», destaca Scarcella, cuyos ojos brillantes revelan la ilusión que tiene en este proyecto. A principios de los años 90, nació Pan, amor y fantasía, un pequeño local de ensaladas y bocadillos en el centro de Roma, precursor del restaurante actual donde trabajan diez personas con discapacidad cuya fuente de energía es la ilusión y no se agota nunca. «Hemos creado un modelo de formación que da resultados y se puede exportar», dice la voluntaria italiana. «Apostamos por hacer brillar sus capacidades con cursos de formación específica: higiene, alimentación y nociones básicas de inglés». No es verdad que no tengan cualidades, «solo hay que hacerlas florecer para lograr su integración social y laboral», añade.

En cifras

5,2 % de la población italiana tiene discapacidad, según Istat

31,3 % de personas con discapacidad tienen un empleo

Serios y profesionales

La pandemia ha provocado una cascada de carteles de cierre en los restaurantes del centro de Roma, que vivían sobre todo del turismo. «Hemos reducido un 90 % la actividad respecto a antes de marzo de 2020. Pero vamos a resistir. En ningún momento hemos pensado en despedir a nadie», asegura. Efectivamente, la crisis sanitaria ha frenado la contratación y ha empujado al paro a buena parte de las personas con discapacidad que ya de por sí engordaban las filas del desempleo. Sin embargo, en época de vacas gordas en este restaurante sumaban un facturado consistente. Una prueba más de que poner en la gestión de un restaurante turístico a estas personas sale rentable: «Son incluso más serios y profesionales que otros trabajadores. Llegan con antelación al trabajo, nunca se quejan, no son polémicos. Nunca discuten entre ellos. Siempre tienen la sonrisa preparada para el cliente. Tienen una motivación extraordinaria. Son excepcionalmente

atentos». Y agrega Scarcella: «Hay disfuncionalidades relacionales mucho más graves. Gente que no sabe trabajar en equipo, que son verdaderos cardos si les pides algo, que malmeten entre compañeros y crean mal ambiente... Eso es mucho peor». Coincide con ella el director de la Cátedra Iberdrola de Ética Económica y Empresarial, José Luis Fernández, que además de la experiencia cuenta con un bagaje de sesudos de estudios para avalar que las personas con discapacidad «son una ventaja competitiva» y «aportan muchísimo valor» a las empresas en las que trabajan.

Todos los que trabajan en este restaurante del Trastévere romano visten con la misma camiseta, en la que puede leerse la palabra *amici* (amigos). Preguntamos a Diego, otro de los camareros, por su significado: «La llevamos todos. Porque aquí somos todos amigos y podemos resolver juntos cualquier problema o dificultad». Este joven de Roma de 36 años tiene una memoria de elefante y se acuerda perfectamente de todos los clientes. «Los llamo por su nombre y, si me lo han dicho antes, les puedo decir hasta el apellido», destaca. Diego vive en la otra punta de la ciudad. Tiene que coger hasta tres autobuses que «nunca pasan a su hora» para llegar a trabajar. Pero nada de esto le pesa: «Al revés, vengo con muchas ganas cada día». Se define como un «tipo divertido», que siempre tiene una broma en la punta de la lengua, «la mejor baza con los clientes». En esta pequeña *trattoria* las verdaderas capacidades son las que se esconden detrás de las apariencias.

Victoria Isabel Cardiel C., en alfayomega.es