

10 marzo

## Fiocchetto lilla, CasaOz per i disturbi alimentari dei minori

Simone Bianchetta

HOME | RISORSE | FIOCCETTO LILLA, CASAOZ PER I DISTURBI ALIMENTARI DEI MINORI



RISORSE, SALUTE 10 MARZO 2025

### Fiocchetto lilla, CasaOz per i disturbi alimentari dei minori

di Simone Bianchetta

condividi



Si avvicina il 15 marzo, la Giornata del Fiocchetto lilla, dedicata ai disturbi del comportamento alimentare, e [CasaOz](#) rinnova il proprio impegno per assistere i minori affetti da dca o a rischio di ritiro sociale. Attivo da sei mesi, il Centro diurno “Ci vediamo a CasaOz” apre le porte alla “quotidianità della cura” e fornisce uno spazio alternativo per aiutare i giovani in difficoltà, con l’ausilio di tre educatori, un operatore socio-sanitario e un tecnico della riabilitazione psichiatrica.

Sono 13 i minori attualmente ospitati da “Ci vediamo a CasaOz”, ma il Centro prevede di raggiungere nei prossimi mesi il tetto massimo di 20. La struttura mette a disposizione tre spazi principali dedicati a chi soffre di disturbi alimentari e nutrittivi: la sala colloqui, chiamata “A tu per tu”, il laboratorio occupazionale “La bottega del fare” e il laboratorio creativo “L’opificio delle attività”. **Marco Cantà**, direttore Servizi educativi e progettazione di CasaOz, ha sottolineato la dimensione non sanitaria del progetto, a favore di uno spazio di cura più familiare: “Il Centro non deve parlare di clinica e di malattia, ma di futuro e possibilità”.

CasaOz [nasce nel 2005](#), per dare ospitalità e sostegno alle famiglie con un bambino malato, e si configura come il progetto sociale della Fondazione Oz Ets. Il Centro diurno “Ci vediamo a CasaOz” si trova all’interno della struttura in corso Moncalieri 262, fondata grazie a Enel Cuore, accreditata dal comune di Torino e autorizzata dall’asl Città di Torino. Le famiglie interessate possono rivolgersi al Centro in seguito alla segnalazione delle neuropsichiatrie infantili territoriali e dei servizi sociali e il servizio è totalmente gratuito. Per contattare la struttura scrivere a [centrodiurno@casaoz.org](mailto:centrodiurno@casaoz.org).

<https://futura.news/giornata-del-fiocchetto-lilla-casaoz-disturbi-alimentari-dei-minori/>

# BUONENOTIZIE

## L'IMPRESA DEL BENE

---

18 marzo

Giovani e disturbi alimentari la «quotidianità che cura»: il modello di CasaOz (da replicare)

di Elisabetta Soglio



Cara

Elisabetta,

aiutare chi vive un momento di difficoltà è un lavoro bellissimo ma pieno di sfide e la più grande è adeguarsi ai bisogni che cambiano. Prendi i **disturbi alimentari**: poco più di vent'anni fa, in Italia ne soffrivano trecentomila persone, oggi più di tre milioni. Al netto del sommerso, è una montagna. Non a caso anche **CasaOz, nata per sostenere i bambini e i ragazzi che affrontano una qualsiasi fragilità** o malattia e le loro famiglie, si è trovata a dedicare risorse e spazi sempre più grandi per far fronte a questa emergenza. Dai primi ragazzi che abbiamo avuto con noi nel 2009, inviati dall'Ospedale Regina Margherita di Torino nell'ambito del progetto «**Un ponte tra ospedale e territorio**», che ancora va avanti, fino al Centro Diurno Socio Riabilitativo aperto lo scorso anno, la strada è stata lunga e l'esperienza ci ha insegnato molte cose. Per esempio, che la "mescolanza" è una leva di guarigione potente.

Non rivolgersi a una singola patologia ma accogliere tutte le fragilità mettendole insieme è un modo efficace per combattere l'isolamento in cui la malattia ti colloca. Stare insieme, giocare, imparare, studiare, fare scuola, mangiare in un posto dove nelle persone che incontri non rivedi te stesso e il tuo problema, restituisce un senso di

normalità e di benessere. Tutto questo, che a CasaOz chiamiamo **Quotidianità che Cura**, attiva capacità di recupero eccezionali. A dirlo è l'ospedale stesso, che da 16 anni sceglie di progettare con noi un pezzo del percorso dei ragazzi che ha in cura. Così come la Scuola in Ospedale, che da tre anni realizza nei nostri spazi una parte delle **lezioni dedicate ai pazienti del day hospital della neuropsichiatria pediatrica**. Perché i nostri non sono viaggi in solitaria: per andare lontano, bisogna cucire percorsi condivisi. E, aggiungo, bisogna cucirli in fretta. La vita corre e i ragazzi crescono: oggi hanno 17 anni, dopodomani 20. Se la malattia impedisce loro di studiare e disegnare il futuro, è una sconfitta per tutti. Dobbiamo trascinarli nella vita.

**Enrica**

**Baricco**

**Presidente Fondazione Oz**

*Cara*

*Enrica,*

*parto da questa ultima immagine davvero efficace: «Trascinarli nella vita». L'esatto opposto di quello che, senza volerlo, spesso genitori, educatori e società facciamo a ragazze e ragazzi: rendendo la loro vita un campo di battaglia e di sfida continua, alzando asticelle e dimenticando di guardarli negli occhi per chiedere come stanno davvero e se sono felici. I dati sui disturbi alimentari sono terribili e forse, ecco, la vostra ricetta va promossa e replicata. La Quotidianità che Cura è un modello di «gestione» del problema che, appunto, non parte dal problema ma dalla capacità di creare un contesto di condivisione, affetti, famiglia. Quello che Casa Oz propone da sempre: ed è importante vi siate adeguati a questo neppure più nuovo bisogno.*

<https://www.corriere.it/buone-notizie/>

21 marzo 2025

Francesca Martinengo

[Salute](#)

## **Sindrome di Down: storia di Marta, che «non si ferma mai»**

Anche per il 2025 la Giornata Mondiale della Sindrome di Down ci invita a riflettere sull'importanza dell'inserimento lavorativo e dello sport per promuovere autonomia, indipendenza e inclusione. Proprio come è stato per Marta

21 marzo 2025



Marta, 28 anni, ha la **Sindrome di Down**, e di sé dice «non mi fermo mai»: a vedere la sua giornata torinese è proprio così. Ogni mattina, entra ai [MagazziniOZ](#), si cambia, saluta i colleghi, e inizia il suo [lavoro](#) in sala, prima che i clienti arrivino per il pranzo: controlla i tavoli e la loro numerazione, dispone i coperti. Nel primo pomeriggio, dopo il lavoro con la clientela a pranzo, e dopo una breve pausa per scambiare due chiacchiere con gli altri, Marta corre al circolo di canottaggio, dove si allena: è **un'atleta di pararowing** (canottaggio per atleti con disabilità), disciplina sportiva in cui eccelle, e ha già collezionato un palmarès di [sole](#) medaglie d'oro ed argento. Al circolo c'è anche il suo fidanzato, che per stare insieme a Marta ha cambiato società di canottaggio. Il tempo di mettere la «barca» nelle acque del Po, due pagaiate e si va.

I MagazziniOz (un progetto di [Fondazione Oz](#), così come lo è [CasaOz](#) - vera e propria casa che a [Torino](#) da 18 anni **accoglie**, con la sua *Quotidianità che cura*, [bambini e](#)

ragazzi che incontrano la **malattia e le loro famiglie**) sono anche il luogo dove è nato il **progetto di formazione e inserimento lavorativo di soggetti fragili o con diverse disabilità, come appunto la Sindrome di Down ma non solo**, che in questi anni ha cercato di rispondere anche alle esigenze delle famiglie di CasaOz, i cui figli con problemi di malattia o disabilità sono diventati grandi.

Ai MagazziniOz Marta è un riferimento ormai familiare; qui «l'inserimento lavorativo è il risultato di una procedura che realizza interventi mirati alla persona, come nel caso di Marta», spiega la responsabile del progetto **Carla Chiarla**. «Si tiene conto del tipo di fragilità o di disabilità del soggetto. Ciò in cui noi crediamo fermamente è la formazione, l'orientamento e anche il coinvolgimento delle famiglie dei ragazzi».

### **Sindrome di Down: che cosa è e quante persone colpisce**

La **Sindrome di Down** è la **più comune delle malattie cromosomiche**, con un'incidenza di 1 su 1000 nati, ed è la **causa più frequente di ritardo mentale** e di **anomalie cardiache congenite** dovute allo stress ossidativo cronico che la caratterizza. Questo disordine genetico è legato alla presenza di un cromosoma in più: infatti i cromosoma 21 sono tre anziché due («trisomia» del cromosoma 21): la data (21/3) della **Giornata Mondiale della Sindrome di Down** non è stata scelta a caso. In Italia, si stima che oggi vivano circa **38 mila persone** con Sindrome di Down e la loro aspettativa di vita ha ormai superato i **60 anni**. Quando il grado del ritardo e le complicanze fisiche non sono gravi, le persone con la Sindrome possono condurre una vita normale ed autonoma, come nel caso di Marta.

### **PUBBLICITÀ**

#### **Giornata della Sindrome di Down: promuovere autonomia e integrazione**

La Giornata della Sindrome di Down promuove l'**accettazione della diversità e l'autonomia**, riconoscendo questa condizione come **un'espressione dell'unicità umana** e sottolineando la **necessità di supporti adeguati** per la crescita di bambini e ragazzi che sono portatori della Sindrome di Down stessa. Proprio nella direzione di una vita autonoma, le indicazioni ai **genitori** di **Cristian Gualandris**, Terapista della Neuro e Psicomotricità dell'Età Evolutiva e di **Giulia Ambrosetto**, psicoterapeuta e coordinatrice del **Centro Terapeutico di Antoniano** di Bologna, (fondato nel 1953, Antoniano è la storica realtà bolognese che si occupa di solidarietà, intrattenimento e comunicazione sociale).

Ecco i suggerimenti degli esperti, che possiamo riassumere in:

- 1. Fare della diversità un valore, anche in famiglia**
- 2. Sostenere l'autonomia, passo dopo passo**
- 3. Includere i bambini nelle attività quotidiane**
- 4. Incoraggiare la socializzazione attraverso le attività in gruppo**
- 5. Applicare un approccio terapeutico multidisciplinare e integrato**

La **storia di Marta** sembra **sintetizzare** perfettamente tutti questi temi: infatti la sua conquista di **autonomia** e, conseguentemente, di **autostima**, era partita fin da bambina, con l'inserimento in una classe elementare *standard* e, ci racconta la mamma, «ora, grazie all'inserimento lavorativo, Marta **si sente una risorsa e non un peso** per la **società** e questa consapevolezza ha migliorato la sua vita anche nello **sport** e negli **hobby** che pratica, tra i quali è molto importante il **teatro** (anche come ulteriore fattore di approccio mirato alla socializzazione)». Questa sua crescita personale ha cambiato anche il ménage familiare, perché «il tipo di percorso fatto permette a Marta di autogestire la sua vita in **ambiente** domestico e di essere sempre meno dipendente da noi», prosegue la madre. «Ogni sua conquista ha migliorato anche la nostra vita, ma l'**inserimento nel mondo del lavoro è vitale** per Marta così come per tutti i ragazzi normodotati o con disabilità».

### **Esiste ancora oggi una discriminazione delle persone con sindrome di Down?**

«Contrariamente a una percezione comune, Antoniano non rileva significative discriminazioni nei confronti delle persone con sindrome di Down», spiega **Marinella Maggiori, Musicoterapeuta del Centro Terapeutico di Antoniano**. «Anzi, si osserva un'attenzione particolare, con l'implementazione di percorsi riabilitativi personalizzati che iniziano fin dalla prima infanzia. Questi percorsi mirano a sviluppare le potenzialità di ciascun individuo e a favorire la sua [integrazione](#) sociale. Nel corso della vita, si prosegue con l'inserimento in contesti lavorativi protetti e dedicati, progettati per valorizzare le competenze acquisite e promuovere l'autonomia. Diversa la situazione, osserva Carla Chiarla, nella vita di tutti i giorni, qui lo stigma ancora esiste: «Le ragazze e i ragazzi con Sindrome di Down sono più facilmente accettati perché *teneri ed affettuosi*, come se fossero degli orsetti, e non persone con una loro dignità». C'è ancora una discriminazione legata al *buonismo*; la strada per la parità sociale è ancora in salita.

## LA SOLIDARIETÀ

L'INTERVISTA

## Enrica Baricco

## “Servono luoghi di quotidianità dove far convivere anime diverse”

La fondatrice di Casa Oz e il monito di Repole: “L'individualismo c'è, ma possiamo fermarlo”

GIULIA RICCI

«**C**reare e prendersi cura di luoghi dove le persone possono stare, condividere, mettere le mani nella terra; luoghi in grado di accogliere giovani, anziani, fragili e non. Questo è il lavoro che terzo settore, imprese, politica e Chiesa possono fare insieme». Enrica Baricco è la fondatrice e presidente di Casa Oz, progetto principale della Fondazione che accoglie i bambini che soffrono di gravi malattie e le loro famiglie.

**L'arcivescovo Repole ha parlato, su La Stampa, di un individualismo imperante... lo vede anche lei?**

«Assolutamente sì, nei giovani e negli adulti. Il Covid ha fatto molto la sua parte, e noi ne vediamo ancora l'onda lunga. Ognuno cerca di ripararsi in sé stesso piuttosto che vedere negli altri un orizzonte di recupero e potenzialità. Leggendo l'arcivescovo mi sono venuti in mente luoghi che ora stanno un po' sparendo...».

**Quali?**

«Lui parlava di parrocchie, ma quant'era moderna la struttura degli oratori, gli scout? Un bacino di recupero e facilitazione di rapporti. Ma anche le bocciofile, i circoli politici, stanno venendo a mancare quei luoghi. In una società individualista dove la solidarietà zoppica e la fragilità è potente, la cura dell'anima diminuisce».

**Tutta colpa del Covid?**

«Direi una commistione di fattori. La pandemia ha dato il colpo di grazia, producendo fragilità nei giovani mentre gli adulti non sapevano farne fronte. In più ci sono gli smart-



Enrica Baricco è la presidente e fondatrice di Casa Oz, dal 2010 in corso Moncalieri 262

## SULLA STAMPA



Su La Stampa di ieri l'intervista all'arcivescovo Roberto Repole, che ha parlato di un «individualismo imperante» che «sfalda il tessuto sociale» e della necessità di una «vita comunitaria»

phone, i social, che permettono ai ragazzi di chiudersi sempre di più in sé stessi».

**Come si fa fronte a questo?**

«Creando luoghi in cui la gente ritorna a stare. E "stare" significa molte cose, stare a sentire il suono di ciò che succede, il chiacchiericcio, gli altri. Luoghi in grado di assorbire e accogliere anche la *mixité* di problemi: fragili, anziani, giovani, persone che problemi non ne hanno. Noi lo vediamo davanti ai Magazzini Oz, in piazzale Valdo Fusi, dove convivono insieme skaters, dipendenti di banca e bambini. Oggi (ieri, ndr) ho incontrato i primi ragazzi di Casa Oz, entrano diciotto anni fa...»

**E...?**

«Sono ormai uomini e donne, ma quanto valore ha ritrovar-

si, aggiornarsi su fidanzati e fidanzate, sentire la quotidianità? Più ci chiudiamo e peggio è: costruiamo luoghi ma non solo in senso fisico, prendiamocene cura e facciamoli vivere, siano micce di facilitazioni e relazioni: se si crea bellezza, qualcosa succede».

**E gli adulti, anche in loro c'è quell'individualismo?**

«Certo, i giovani prendono da loro. Ma non voglio essere catastrofista, le cose possono migliorare. Noi dobbiamo essere facilitatori della ripresa, anche di quelle periferie di cui si parla tanto. Iniziamo non chiamandole più periferie: sono quartieri, come gli altri».

**Che ruolo hanno le istituzioni e la politica in questo?**

«Devono sentire più voci e cucirle insieme, evitare che esi-

stano luoghi destinati solo ad alcuni. Questo lavoro può essere fatto da politica, imprese e welfare insieme».

**Lei ha detto: «Noi scardiniamo modelli che non funzionano più...». Cosa intendeva?**

«Nel mondo tutto si innova, dalle sottilette agli pneumatici: credo che anche cura e welfare debbano innovare i modelli di assistenza alla persona. Serve cucire insieme sempre di più il pubblico col privato, capire che il benessere non passa solo dalla sanità ma anche dalla cura dell'anima e delle persone in toto. E su questo serve un riconoscimento».

**Non vi sentite riconosciuti abbastanza?**

«Sento che c'è un bel processo di riconoscimento dell'innovazione sociale, ma manca ancora un riconoscimento profondo, soprattutto dal mondo economico, del valore e della professionalità di quello che facciamo, dell'impatto che il terzo settore ha sulla società».

**La cura dei bambini che ospitate con le famiglie è ancora in mano alle madri?**

«Tantissimo. A seguirli, nella maggioranza dei casi, sono madri che vivono questa grande solitudine, e io me ne sono accorta quando mia figlia si è ammalata, ma che hanno anche super poteri. I nostri sono luoghi di vita anche per loro, i fratelli dei piccoli, qualche volta anche dei papà».

**Progetti futuri?**

«Ampliarci sempre di più lungo il Po. Ora stiamo curando l'ampliamento di Casa Oz nel Molino di Cavoretto: qui ci sarà un bellissimo orto dove mettere le mani nella terra, vedere le piante che crescono, dove le persone ferite potranno riconquistare un pezzo di sé».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



spazio che Fondazione Oz destina a bambini e giovani in condizione di malattia, disabilità e fragilità.

Quasi un migliaio di metri quadrati che si aggiungeranno ad altri tremila dove, a breve, troverà spazio anche un giardino terapeutico polifunzionale. «È tutta colpa, o forse merito, del periodo di servizio civile che mi ha avvicinato al mondo del volontariato e mi ha fatto capire di avere il potere, attraverso le piante, di offrire benessere alle persone in difficoltà — aggiunge

Mati —. Così, da allora non ho mai smesso: d'altra parte, aiutare gli altri è la mia vera e più grande passione».

Che le piante e il verde diano serenità, è cosa nota per tutti. Secondo il paesaggista bolognese, però, ci sono casi in cui l'effetto benessere è più potente. «Il ciclo di vita, il fiorire e l'appassire, la capacità delle piante di rigenerarsi, hanno un grande valore simbolico e questo viene colto in profondità dai pazienti, quando iniziano a occuparsene.

Prendersene

cura, veder sbocciare il fiore e poi consumare il frutto, infatti, diventa un vero e proprio toccasana, non solo per il malato, ma anche per i suoi familiari». L'orto e il giardino terapeutico di Casa Oz, infatti, nascono proprio come risposta a bisogni di benessere e di contatto con la natura di bambini e ragazzi con disturbi neuropsichiatrici, come disturbi dell'alimentazione e della nutrizione, ritiro sociale, rifiuto scolastico.

«Ogni volta che lavoro a un nuovo progetto, studio molto prima di scegliere cosa piantare».

# LA CUCINA ITALIANA

16 giugno 2025

di Olga Noel Winderling

## MagazziniOz e Tortellante: due eccellenze inclusive uniscono le forze

*Dal 17 al 20 giugno, le due realtà uniscono le forze a Torino. Per pranzi buonissimi a base di pasta ripiena. Oggi, vi presentiamo la realtà piemontese*



Si chiamano MagazziniOz, si trovano a [Torino](#) e sono la meta giusta per i curiosi del cibo. A [prezzi più che onesti](#), per di più. «Prima del Covid il menù era italiano con qualche influenza estera, grazie alle conoscenze acquisite in passato durante i miei frequenti viaggi di lavoro», racconta **Luca Marin** chef e presidente della cooperativa che fa capo al locale. «Poi, durante il lockdown, ho avuto diverse conversazioni con [Federico Zanasi](#), chef del ristorante Condividere. Non ne è uscita fuori una sola ricetta, ma una visione: **usare la cucina per raccontare la diversità**». E qui attenzione: la differenza potrebbe sembrare sottile, ma è ricca di sostanza. «Realizziamo piatti da tutto il mondo come nasi goreng, [babaganoush](#), tom kha, [satay](#)... Ma niente musica etnica o mise en place esotiche. Solo buona cucina, in un bel posto. Vogliamo permettere ai clienti di provare cose nuove, scardinare stereotipi, costruire nuovi immaginari. **Perché se assaggi**

**l'insalata zaalouk a base di [melanzane](#) e ti piace, forse la prossima volta che pensi al Marocco non ti verranno in mente solo cammelli e hashish**, ma anche qualcosa di buono, bello, complesso». Il menù per altro cambia spesso, ogni mese o due, quindi la sperimentazione si espande. «Usiamo anche il formato [tapas](#): piccoli assaggi di piatti che magari non entrano subito in carta, ma che ci servono per testare nuove idee. Vogliamo che le persone facciano esperienze di gusto non convenzionali, in un contesto quotidiano».



Yakitori, spiedini di carne giapponesi che vengono serviti all'aperitivo del giovedì.  
MagazziniOz / Ufficio stampa

### **Il progetto sociale**

I MagazziniOz sono al plurale perché oltre al ristorante comprendono un emporio e una caffetteria, dove l'intento di espandere i confini si scontra con l'abitudine italiana alla colazione dolce e quindi si spazia dai [cookies](#) ai [brownies](#). Ma soprattutto, sono una **costola di Casa Oz, importante realtà del terzo settore piemontese che da diciott'anni si occupa di costruire percorsi di ritorno alla normalità per bambini e ragazzi con fragilità attraverso corsi, momenti di gioco e di inclusione. I Magazzini, invece, danno lavoro a quelli più grandi.** «Il progetto è nato come impresa a tutti gli effetti, ma ha scelto la forma giuridica della cooperativa sociale», continua Luca Marin.

«Questo ci consente di avere **almeno il 30% dell'organico composto da persone svantaggiate**, che diversamente darebbe del 7%. Oggi sono circa undici, quasi tutte con contratto a tempo indeterminato». A seguirli nel percorso c'è un'équipe interna: «Si tratta di due psicologhe e di un educatore, che si occupano di tutto, dalla selezione – spesso fatta anche con le famiglie – fino all'inserimento lavorativo. **Di solito si parte con un tirocinio, poi si passa a un contratto a tempo determinato e infine a quello indeterminato**».



Lo staff dei MagazziniOz.  
MagazziniOz /ufficio stampa

### Allargare il discorso

Nati undici anni fa, i MagazziniOz nel tempo hanno consolidato la propria struttura e avviato un nuovo percorso: **accompagnare le persone formate al suo interno verso l'assunzione in altre aziende**. «Andiamo dalle imprese del territorio e diciamo: “Venite a vedere come lavoriamo”. Esiste infatti una legge che obbliga le aziende con più di 15 dipendenti ad assumere almeno una persona svantaggiata, ma nella maggior parte dei casi preferiscono pagare una sanzione. Ecco, noi le invitiamo a confrontarsi con manager che hanno assunto nostri ragazzi, e che possono testimoniare come l'impatto sull'azienda sia come minimo neutro, ma spesso addirittura positivo». **A oggi le persone formate dalla cooperativa che lavorano in aziende esterne sono già sei, «e qualcuno, finito il tirocinio, inizia perfino a trovare lavoro da solo**. Questo perché è stato formato in un contesto reale, non pietistico». Ed è il motivo, per altro, che nel raccontare questa realtà inclusiva si è deciso di partire dall'offerta gastronomica. Cioè dal centro del discorso. «All'inizio venivamo percepiti come “buoni”, perché eravamo legati a Casa Oz. Molti venivano da noi pensando di fare del bene, ma per noi era un problema: non volevamo essere visti come una mensa caritatevole e abbiamo lottato per anni contro questa visione». Oggi, tuttavia, la reputazione è cambiata: **«Chi viene lo fa perché apprezza la qualità del cibo, del servizio e dell'ambiente. Poi magari scopre anche il valore sociale del progetto, ma non è quello che spinge le persone a entrare»**.



Shakshuka: di origine israeliana, è una sorta di ratatouille di verdure con l'aggiunta di un uovo.  
MagazziniOz / Ufficio stampa

### **Unire le forze**

Si tratta, insomma, di una realtà culinaria d'eccellenza con il valore aggiunto del progetto sociale. Come diverse altre nate in Italia negli ultimi anni tra cui Tortellante, laboratorio terapeutico per persone nello spettro autistico ideato da Massimo Bottura e Lara Gilmore. Ebbene, **dal 17 al 20 giugno le due realtà uniscono le forze a Torino**, durante i prestigiosi 50 Best, il più importante evento mondiale dedicato al food: nel ristorante di in via Giovanni Giolitti 19/A infatti, dalle 12 alle 15, sarà possibile assaporare un menù esclusivo composto da due primi piatti simbolo di due territori e due realtà uniche: **i plin al sugo d'arrosto firmati MagazziniOz e i celebri tortellini con crema di parmigiano del Tortellante.**

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/magazzinioz-torino-piemonte-inclusione/>

Radio24 Palinsesto Programmi Podcast Redazione GR Conduttori Eventi TV 🔍 🗣️ 🌐 📧 📷 📺

## Nasce Radio24-IlSole24OreTV

La nuova TV del Gruppo 24 Ore, in onda sul 246 del digitale terrestre è accessibile anche da questa Piattaforma con un palinsesto autorevole e di valore dove i programmi di Radio 24 hanno un ruolo da protagonista ai quali si affianca l'informazione di approfondimento de Il Sole 24 Ore.

▶ GUARDA Radio24 TV

27 giugno

## Matteo Caccia racconta Case che accolgono e case che respingono

<https://www.radio24.ilsole24ore.com/programmi/storie-di-rinascita/puntata/trasmmissione-27-giugno-2025-150500-2353503254672792>

Radio24 Palinsesto Programmi Podcast Redazione GR Conduttori Eventi TV 🔍 🗣️ 🌐 📧 📷 📺

Matteo Caccia racconta - 27/06/2025 42 min

### Case che accolgono e case che respingono

con Matteo Caccia

▶ AVVIA QUESTO EPISODIO <> Includi + Aggiungi a Playlist 📄 Scarica

Condividi su 🌐 📧 📷 📺

Publicità

Ci sono case che salvano, altre che escludono. In questa puntata seguiamo due storie diverse, entrambe legate al significato profondo dell'abitare. **Angela** arriva dall'Albania con un figlio piccolo e malato: l'Italia diventa casa sua grazie a un luogo speciale, **CasaOz**, che accoglie famiglie in difficoltà offrendo supporto concreto e quotidianità condivisa. A seguire, il racconto di **David Khalaf**, scrittore e giornalista americano, che torna a casa della nonna per un'ultima visita. Ma per lui, sposato con un uomo, quella casa resta un luogo dove deve ancora nascondersi.

**Playlist**

- Don't Give Up Peter Gabriel
- A Place Called Home PJ Harvey
- Happy House Siouxsie and the Banshees
- In My Secret Life Leonard Cohen
- The Pure and the Damned Iggy Pop, Oneohtrix Point Never
- House of Cards Radiohead

Publicità

# BUONENOTIZIE

## L'IMPRESA DEL BENE



1 luglio  
di Simona De Ciero

di **Simona De Ciero**

«Ho smesso di avvertire i candidati cosiddetti "normali" che da noi lavorano anche persone fragili quando ho capito che dirlo significava, seppur inconsciamente, nutrire per primo qualche pregiudizio sulla qualità delle loro prestazioni. Insomma: mettevole le mani avanti, sbagliando. E avvertito realizzato è stata la svolta. Da quel momento, infatti, la cucina di Magazzini Oz ha iniziato a cambiare e diventare vero e proprio progetto d'impresa». Luca Marin è il cuoco (e tra i consiglieri d'indirizzo) di FondazioneOz, realtà torinese specializzata in progetti di cura, formativi, educativi e di inclusione destinati a persone che, per vari motivi, si trovano in condizioni difficili.

Una realtà in continua espansione, i cui obiettivi sono nascosti già nel nome: proprio come succede alla Dorothy del romanzo di Frank Baum, i 52 dipendenti che lavorano da Oz, e gli oltre 100 volontari che partecipano alla riuscita del progetto, hanno modo di incontrare ogni giorno persone speciali ma che, a uno sguardo superficiale, potrebbero sembrare bizzarre. «Come nella favola - riassumono da Oz - a ognuno manca un pezzo: al leone il coraggio, all'omino di latta il cuore, allo spaventapasseri il cervello. Eppure, è proprio questa mancanza che li rende unici e capaci di trovare insieme soluzioni originali per far fronte alle avversità così da traghettare la Dorothy che c'è in ciascuno di noi, sana e salva, di là dal campo di papaveri dove si è addormentata». Luca Marin spiega che «da noi nessuno è normale, nemmeno - anzi forse soprattutto - chi si presenta come tale». E che vivere significa tanto rischiare quanto cadere. Per questo, serve qualcuno che ti tenda la mano, e ti aiuti a risollevarli. Il cuoco di Magazzini Oz lo sa bene, perché la cucina e il volontariato gli hanno salvato la vita. «La cucina - rivela - mi ha tolto da una situazione di vera e pro-



A sinistra, Luca Marin il cuoco (e tra i consiglieri d'indirizzo) di FondazioneOz, realtà torinese specializzata in progetti di cura, formativi, educativi e di inclusione per persone che sono in condizioni di difficoltà. MagazziniOz, oltre al ristorante, ha una caffetteria e un emporio. In media, il ristorante realizza 8 mila coperti a pranzo e 4 mila a cena, oltre ad aperitivi e ad eventi esterni. A destra, un pranzo negli spazi esterni di MagazziniOz.



Dopo fatiche personali e professionali, oggi guida un'impresa di successo a Torino. L'incontro con don Ciotti e poi con la Fondazione che segue progetti di cura per bambini. Lo chef di «Magazzini» e il mantra: ogni persona fragile porta prima di tutto valori

# Luca Marin ricomincia da Oz

## Il mago in cucina con il cuore

pria fame. Era il 1988 e all'epoca lavoravo nell'editing audio-video, un mercato in piena espansione che, per una serie di ragioni, mi spinge a trasferirmi nell'allora cuore pulsante della musica e del videoclip. Londra, la città di Mtv e dove tutto sembrava possibile». E invece, poco tempo dopo il suo arrivo, «Margareth Thatcher decide che i video musicali non sono così ma profitti, e in quanto tali vanno tassati. Così il mercato si spegne di colpo. E io mi ritrovo senza lavoro». E senza soldi. «Ma qui arriva il mio paracadute, il cibo. Trovo un libro che insegna a preparare il sushi, allora piatto in-

novativo e inedito anche in una città come Londra, e inizio e prepararlo e venderlo nei ristoranti macrobiotici. Facevo le consegne con la mia motocicletta». Grazie a questo «piano B», Marin esce dal momento di crisi e, insieme alla persona che oggi è la sua ex moglie, cambia settore e apre un'azienda di cartotecnica. «Funziona bene, ci ri-trasferiamo a Torino e giriamo per le fiere di tutto il mondo. Finché un giorno scoppia un incendio e dell'azienda, come - per ragioni diverse - della mia storia d'amore, resta solo la cenere». L'uomo entra in crisi profonda e capisce che, per uscirne, deve chiedere

aiuto. «Stavo malissimo e dopo mesi assurdi - rivela - mi convinco che, per uscire da quella crisi, devo iniziare a fare volontariato». Inizia a cercare su internet qualcuno che possa accoglierlo. E parte il giro di telefonate.

**La telefonata**  
«Tutti mi rispondevano di mandare un'email per spiegare cosa fossi disposto a offrire ma io non riuscivo nemmeno ad arrivare nemmeno al computer» ammette. Poi, un giorno, telefona al gruppo Abele e per la prima volta all'altro capo della cornetta si sente dire «venga subito qui». Senza pensarci due volte, raggiunge

### Cos'è

● Fondazione Oz è nata nel 2024 dalla trasformazione dell'Associazione CasaOz, fondata nel 2005 a Torino

● Accoglie bambini e ragazzi con malattie, disabilità o fragilità, insieme alle loro famiglie

i loro uffici dove si propone per qualsiasi attività: pulizie, magazziniere. Tutto, pur di tornare a uscire da casa: «Per tutta risposta mi dicono "abbiamo bisogno in mensa". La cosa funziona, tant'è che un giorno viene da me don Luigi Ciotti e mi propone di andare in Val di Susa ad avviare il ristorante nell'ex convento di San Francesco, che il gruppo ha in gestione». Luca ci va. E lì, torna alla vita. Capisce di voler fare il cuoco. «E per la prima volta - conclude - comprendo quello che oggi è il mantra di Oz: ogni persona fragile porta valori, prima ancora che svantaggi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

<https://www.corriere.it/buone-notizie/>