FONDAZIONE

OZ

Rassegna stampa
febbraio – settembre 2025

press@casaoz.org

SOMMARIO

22 Febbraio
Tgr Piemonte
La guerra di Gheorgii. Piccolo malato oncologico, con la famiglia a CasaOz

10 marzo
Futura
Fiocchetto lilla, CasaOz per i disturbi alimentari dei minori

13 marzo
Corriere della Sera - Buone Notizie
Giovani e disturbi alimentari la «quotidianità che cura»: il modello di CasaOz (da replicare)

15 marzo
Corriere della Sera Torino
«Un nuovo centro per chi soffre, ricordando il mio Lorenzo»
15 Mar 2025

21 marzo
Vanity Fair
Sindrome di Down: storia di Marta **«**che non si ferma mai**»**

5 aprile
Vanity Fair
Uova di Pasqua: tutte (ma proprio tutte) le novità del 202510 aprile

10 aprile
Torino Sette
In cene sofisticate o come Street food, il Giappone tipico si chiama Yakitori

10 aprile
Torino Sette
Coniglietti e Uova di Pasqua, gli acquisti che fanno ‘bene’

12 aprile
Corriere Torino
Per la Pasqua colombe dorate e uova gioiello

17 aprile
Torino Sette
Gli ovetti per i bambini più fragili

7 giugno
La Stampa Torino
Enrica Baricco: «Servono luoghi di quotidianità dove far convivere anime diverse»

13 giugno
Corriere Torino
Nuovo orto e giardino Le terapie in Casa Oz passano da piante e fiori
Nuovo orto e giardino Le terapie in Casa Oz passano da piante e fiori - web

14 giugno
Repubblica
Il Tortellante e MagazziniOz, la joint venture nel segno del buono e della solidarietà

16 Giugno
La Cucina Italiana
MagazziniOz e Tortellante: due eccellenze inclusive uniscono le forze

16 giugno
La Stampa Torino
Bottura e la sua squadra del tortellante sposano i tortellini al plin dei MagazziniOz.

17 giugno
Repubblica – web
I plin al sugo d'arrosto incontrano i tortellini con crema di parmigiano

19 Giugno
L'Altra Italia
Il Tortellante e i MagazziniOz. Tradizione, inclusione, futuro.

Mentelocale
MagazziniOz e Tortellante insieme per un pranzo speciale durante i The World's 50 Best

27 Giugno
Radio 24
Matteo Caccia racconta: case che accolgono e case che respingono

1 Luglio
Corriere della Sera - Buone Notizie
Luca Marin ricomincia da Oz. Il mago in cucina con il cuore.

22 Settembre
Repubblica - Affari e Finanza

Watt We Can con Reale Mutua per donare a CasaOz

22/02/2025

Tg3 Piemonte

La guerra di Gheorgii. Piccolo malato oncologico, con la famiglia a CasaOz
Ha 5 anni, in cura al Regina Margherita: cicli di chemioterapia, guarigione più vicina. La mamma: "Qui per noi è come una seconda casa"
https://www.rainews.it/tgr/piemonte/articoli/2025/02/la-storia-di-chi-ha-deciso-di-non-tornare-9e4e5813-6877-4055-9727-4bbdb5e0e3b3.html
Maria Valeria Vendemmia

Tgr
Victoria in CasaOz durante l'intervista
"Ieri per esempio mi ha chiesto ma noi quando torniamo a casa, sai mamma, io qui sto molto bene però mi piacerebbe parlare nella mia lingua". Risponde così **Vitoria** alla domanda su cosa gli ha chiesto suo figlio in questi anni italiani**. La famiglia Fedorov è arrivata a Torino subito dopo lo scoppio della guerra.**

É la stessa Vica a mostrare orgogliosa la foto postata da Cirio in cui sorride in aereo diretta a Caselle da **Odessa**. Il suo secondogenito **Gheorgii** fa parte di quel gruppo di bambini malati oncologici venuti a curarsi al Regina Margherita grazie alla **missione della Regione Piemonte, condivisa da Sermig, Casa Ugi e CasaOz,** dove l'accoglienza si è

allargata ad altri bambini, come ci racconta il direttore **Marco Canta:** "*In realtà la guerra non è finita e ci stiamo ancora occupando di loro e lo dovremmo fare per un certo tempo, quello che abbiamo offerto loro è un po' di normalità, hanno vissuto la doppia tempesta e avevano bisogno di aiuto per vivere serenità"*.

Una seconda casa

Da novembre sono usciti da progetto per continuare il loro percorso in autonomia e si sono trasferiti in un appartamento vicino alla struttura. Ma **CasaOz** resta una seconda casa ci racconta **Vica**: *"Dopo la scuola vengono qui fanno i compiti e anche se ora non abitiamo più qui vengo qui a seguire un corso d'italiano"*. **Dopo diversi cicli di chemioterapia ora Gheorgii che ha 5 anni è quasi guarito, ma tenendo conto della situazione che c'è nel loro Paese hanno deciso di restare in Italia.** "*In questo momento non riusciamo a prendere una decisione, la decisione che prendiamo la prendiamo per il bene dei nostri figli*", conclude sorridendo ma con l'amarezza in volto che conosce qui è costretto a vivere lontano dai propri cari.

10 marzo

Fiocchetto lilla, CasaOz per i disturbi alimentari dei minori

Simone Bianchetta

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 nutritivi: la sala colloqui, chiamata "A tu per tu", il laboratorio occupazionale "La bottega del fare" e il laboratorio creativo "L'opificio delle attività". **Marco Canta**, 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.

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

CORRIERE TORINO

«Un nuovo centro per chi soffre, ricordando il mio Lorenzo»

15 Mar 2025
Simona De Ciero

«Non ci stavo bene nella mia pelle, così ho preferito morire. Anoressia, una malattia subdola e ambigua. E chi ne soffre, come è successo a me, non è davvero cosciente di quello che gli accade, piuttosto ne è “divorato”. Entri in un mondo parallelo, basta spostare solo di un poco il peso ed entri in un sentiero dapprima percettibilmente opaco poi sempre più oscuro, che ti attira come una calamita. Fai i primi passi e, convinto, pensi che, quando vuoi, puoi voltarti e tornare verso casa. Ma come tutti questi sentieri ingannatori, c’è qualcosa che ti attira e ti avviluppa tutto con tranelli e false illusioni. Sono Lorenzo. Ho vent’anni e li avrò per sempre, perché a vent’anni ho scelto di lasciare il mio corpo e fare un percorso diverso». Leggere la presentazione di «Così come sei» è un pugno nello stomaco e, allo stesso tempo, una grande esperienza di consapevolezza. Questa associazione, infatti, nata a Torino nel 2020, è stata costituita dalla madre di Lorenzo, Francesca Lazzari, per lottare e prevenire le malattie del comportamento alimentare. E, insieme ad altre due associazioni, «Mi nutro di vita» e «Perle onlus», fa parte della «Fondazione fiocchetto lilla» che recentemente ha rilevato una struttura a San Sebastiano Curone (Alessandria), dove nascerà Fattolilla. «Un modello di rinascita nato da una visione chiara e potente: la malattia necessita di cura, mentre la vita ha bisogno di opportunità — spiega Lazzari —. Per questo, vogliamo costituire uno spazio autosostenibile e radicato nel territorio, che vada oltre la guarigione clinica, offrendo a chi soffre di disturbi alimentari un ponte concreto per ricostruire la propria identità, ritrovare la

propria dignità e acquisire competenze per diventare parte attiva di una comunità». Un luogo dove le sfide si possano trasformare in forza, le competenze rinascere e il futuro colorarsi di nuove possibilità. «Un po' una "San Patrignano" destinata a chi soffre di disturbi alimentari — conclude —. Fattolilla è un'iniziativa nata per colmare il grave vuoto pubblico che esiste tra il trattamento medico e il reinserimento sociale e per creare una comunità auto-sostenibile e radicata nel territorio». Il progetto sarà presentato questa mattina a San Sebastiano Curone, in occasione della XIV Giornata del fiocchetto lilla dedicata alle malattie del comportamento alimentare. E a proposito di «fase due» della cura, e della necessità di uscire dallo schema prettamente medico, a Torino esiste il centro diurno «Ci vediamo a Casaoz» che accoglie minori (dai 10 ai 18 anni) affetti da disturbi dell'alimentazione e della nutrizione o a rischio di ritiro sociale, ed è stato concepito proprio come luogo che supera l'aspetto sanitario e dove gli spazi sono pensati per favorire l'idea di integrazione e di continuità con la vita quotidiana.

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 famiglia, 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.

L'OVETTO SOLIDALE

Sono super carine le piccole creazioni di Guido Gobino per l'Emporio di MagazziniOz, realtà torinese impegnata nell'inserimento sociale e lavorativo della disabilità. Un'idea regalo pasquale davvero simpatica, e utile a sostenere il lavoro di una bellissima associazione.

LA STAMPA
torinosette

10 aprile

MAGAZZINI OZ giovedì 17 aprile

In cene sofisticate o come street food il Giappone tipico si chiama yakitori

Lo yakitori è un piatto tipico della cucina giapponese: si tratta di pezzetti di pollo o frattaglie infilzati su spiedini di bambù, grigliati su carbonella bichōtan. Proprio gli yakitori saranno protagonisti dell'aperitivo proposto **giovedì 17 aprile** dai MagazziniOz, dalle 18,30 alle 21. In via Giolitti 19/a il giovedì è il giorno delle cene o degli aperitivi a tema, e nel mese di aprile si va alla scoperta della cultura gastronomica giapponese. La formula aperitivo Yakitori! comprende tre gyoza, ravioli ripieni di carne, cavolo cinese, cipollotto, zenzero e salsa di soia, tre yakitori e una ciotola di riso condito. Accompagnato a scelta da birra o vino, l'aperitivo ha un costo di 18 euro a persona e permette di scoprire una dimensione meno nota della tradizione culinaria giapponese. Peculiarità dello yakitori è che lo si trova tanto nei ristoranti sofisticati quanto come street food, ottimo per un

CORRIERE TORINO

13 aprile
Ù

Corriere Torino
13 apr 2025

CRONACA DI TORINO

Per la Pasqua, colombe dorate e uova gioiello

Latin America News

P. Gen. R. Gra.

Con la Pasqua ritornano gli appuntamenti con la solidarietà. Fino al 19 aprile rimane aperto in via Lagrange lo spazio dell'associazione Amici della Fondazione Maria Teresa Lavazza Odv con una selezione di prodotti pasquali, dalle colombe alle uova di cioccolato, ma anche altre idee regalo solidali. Il ricavato va a sostegno dei progetti con l'ospedale infantile Regina Margherita di Torino. Allo stesso ospedale va anche il risultato dell'asta della prima delle dieci pancolombe con copertura d'oro e confezione speciale in legno di Roberto Miranti della pasticceria Orsucci. Colomba Galup solidale per la Fondazione Paideia, che da oltre 30 anni offre un aiuto concreto ai bambini con disabilità e alle loro famiglie. Per ogni colomba venduta nei Galup Store di Torino e Pinerolo e sul sito www.galup.it. Galup donerà il 10% del ricavato a Fondazione Paideia. La colomba è disponibile anche nella Bottega Paideia (via Villa della Regina 9/D) e online. Ancora colomba Galup e uova di cioccolato Gobino per i Magazzini Casa Oz disponibili in via Giolitti e online.

Colomba solidale «sovrana» classica da un chilo prodotta da Albertengo e uova di cioccolato al latte e fondente solidali — senza glutine — prodotte da Pernigotti sono disponibili al temporary shop aperto dalla Croce Rossa a Giaveno, in via Stazione. La Colomba di Pace di Emergency si trova oggi in diverse piazze italiane e anche in Piemonte: a Torino al Mercato della Coldiretti ai Giardini Cavour (gli altri indirizzi su www.emergency.it. Uova di Pasqua e colombe solidali anche a favore dell'ugi, Unione Genitori Italiani La colomba classica (prodotta a Boninfanti di Villafranca Piemonte) ele uova di Boella&sorrisi si possono ordinare (a ordinisolidali@ugitorino.it e 011 66 49 424).

E Perino Vesco lancia un messaggio di pace e fratellanza con «Vola forte nel bene», una colomba leggera come una nuvola: in tutti i loro punti vendita, a cominciare dalla sede in via Cavour.

CORRIERE TORINO

13 giugno

17 obiettivi
OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Simona De Caro

IL CICLO DI VITA DI FIORI E PIANTE COME TERAPIA

Casa Oz avrà un nuovo orto e un giardino terapeutico polifunzionale destinati a bambini e ragazzi con disturbi neuropsichiatrici

3 SALUTE E BENESSERE

CORRIERE TORINO

13 giugno

Nuovo orto e giardino. Le terapie in Casa Oz passano da piante e fiori

Casa Oz avrà un nuovo orto e un giardino terapeutico polifunzionale destinati a bambini e ragazzi con disturbi neuropsichiatrici

Di Simona De Ciero

Il nuovo orto di Casa Oz è lo 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.
«Una zucchina, un pomodoro, una pesca: non lo sanno mica se, chi si prende cura di loro, ha dei problemi. Frutta e verdura, a differenza delle persone, non hanno pregiudizi. Ecco perché trent'anni fa ho deciso di imbarcarmi in quest'avventura, al tempo decisamente atipica». A dirlo è Andrea Mati, docente all'università di Bologna e paesaggista noto per

realizzare giardini terapeutici pensati per le esigenze di persone in difficoltà, come malati di Alzheimer
e demenza senile, o persone ricoverate in comunità di recupero. Suo, per esempio, è l'orto che da un trentennio viene coltivato a San Patrignano. E suo è anche il progetto del nuovo orto di Casa Oz (realizzato con il contributo di Enel Cuore ed Enel Energia), lo 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 pian
Article Name:Nuovo orto e giardino Le terapie in Casa Oz passano da piante e fiori
Publicatio
Simona De Ciero

LA STAMPA

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

«Creare e prendersi cura di luoghi dove le persone possano 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 smartphone, i social, che permettono ai ragazzi di chiudersi sempre di più in sé stessi».

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

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, entrarono diciotto anni fa...»

E...?

«Sono ormai uomini e donne, ma quanto valore ha ritrovarsi, 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 esistano 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

SU LA STAMPA

Roberto Repole
"A Torino troppo individualismo così si sfalda il tessuto sociale"

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»

la Repubblica

la Repubblica

Torino

17 giugno

I plin al sugo d’arrosto incontrano i tortellini con crema di parmigiano

Martina Tartaglino

Un menù speciale a cura di MagazziniOz e Tortellante, un laboratorio terapeutico abilitativo dove 40 giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre tortellini e pasta fresca e che ha come primi promotori chef Bottura e Lara Gilmore

18 GIUGNO 2025 AGGIORNATO ALLE 15:47 2 MINUTI DI LETTURA

Nei giorni dei 50 Best Restaurant e di Buonissima Summer Edition a Torino tira una bella pasta: i plin al sugo d'arrosto della migliore tradizione piemontese incontrano i celebri tortellini con crema di parmigiano che sono serviti in tutti i locali della galassia Francescana Family fondata da Massimo Bottura e dalla moglie Lara Gilmore.

Nel ristorante dei MagazziniOz, in via Giolitti 19/A: da martedì 17 giugno a venerdì 20 giugno è possibile gustare a pranzo un menù d'eccezione costituito proprio da questi due piatti simbolo realizzati rispettivamente dalla brigata dei MagazziniOz e da quella del Tortellante di Modena un laboratorio terapeutico abilitativo dove 40 giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre tortellini e pasta fresca e che ha come primi promotori chef Bottura e Lara Gilmore.

E sono proprio Lara Gilmore e la presidente del Tortellante Erika Coppelli a parlare del progetto e del loro incontro con Enrica Baricco.

▲ Da destra: Erika Coppelli presidente del Tortellante, Enrica Baricco di Magazzini Oz e Lara Gilmore, moglie di Massimo Bottura e founder del Tortellante

«Siamo davvero super felici di questo gemellaggio» dice Gilmore «Abbiamo approfittato del feeling con Enrica e dei 50 Best per portare anche a Torino un assaggio di Modena, nell'anno in cui Osteria Francescana festeggia i trent'anni e il Tortellante quasi dieci».

Racconta la celebre gallerista americana e ispiratrice di molti piatti e visioni di chef Bottura: «Un giorno mi sono ritrovata insieme a Erika e a un'altra mamma, Silvia Panini, a parlare dei nostri figli, tutti e tre all'interno dello spettro autistico. E ci siamo interrogate su cosa potessero fare una volta dopo le scuole dell'obbligo. Allora ci è venuto in mente di iniziare a far fare a loro un'attività legata all'identità e alla tradizione modenese, qualcosa che sapessi di famiglia: i tortellini!».

Da attività dopo scuola e terapeutica come una lezione di basket o logopedia si è passati a un laboratorio inaugurato nel 2018 dove oggi si producono tutti i tortellini serviti sulle tavole di Osteria Francescana, Franceschetta58, Casa Maria Luigia, Il Gatto Verde, Il Cavallino a Maranello, Gucci Osteria, insomma tutti i ristoranti firmati Massimo Bottura. «L'anno scorso abbiamo inaugurato anche una piccola bottega dove vendiamo i tortellini al pubblico e dove ci si può anche ritrovare intorno a un tavolo comune per fare un assaggio e stare in nostra compagnia».

Gilmore e Coppelli si dicono felici di poter continuare una tradizione che ha più di 500 anni ma «con una faccia nuova». Nel laboratorio del Tortellante ogni giorno si producono dai 15 ai 20 chilogrammi di pasta fresca e si avvicendano anche tante nonne e tanti nonni, volontari che cercano di trasmettere il loro sapere culinario ai ragazzi e insegnare loro una manualità che si

acquisisce con il tempo, la pazienza, l'amore.

«Abbiamo provato a mettere insieme un'idea, ma soprattutto abbiamo reso protagonisti della loro vita i nostri figli. Abbiamo cercato di dare loro gli strumenti per migliorare le loro autonomie» sottolinea Erika Coppelli. «Facciamo tortellini, li facciamo buoni perché dietro abbiamo chi ci consiglia bene e chi ci dice a quali fornitori rivolgerci, quali materie prime acquistare. Cerchiamo di puntare sulla qualità come fa MagazziniOz e ci siamo ritrovati molto bene insieme perché abbiamo la stessa visione».

Per Enrica Baricco quello con Lara Gilmore e Massimo Bottura è un legame che persiste da anni: «Da quando venne a Eataly e io mi sono detta "prendiamo la borsa di MagazziniOz e andiamo a conoscerlo". Sono arrivata da lui coi bilanci sociali e gli ho detto "scusi, sono Enrica, abbiamo un progetto di questo tipo". Ci siamo conosciuti così».

Gilmore racconta che il figlio Charlie ha aiutato lei e Bottura a rimanere con i piedi per terra: «La diversità ci rende più forti, più resilienti, più umani, ma fa scattare anche le scintille dell'innovazione. Il tortellino è un contenitore non solo di sapori, ma di idee, di voglia di fare e di futuro. Da gustare con una crema di parmigiano» a Modena come in un cortile di un palazzo nel centro di Torino.

16 giugno

Gli Oscar della cucina

Torino ospita per una settimana l'evento The World's 50 Best Restaurants, giovedì al Lingotto la premiazione
L'appuntamento porta in città cento chef, mille addetti ai lavori, si stimano ricadute dirette pari a 5 milioni di euro

L'EVENTO

LORENZO CRESCI

Che cosa hanno in comune Las Vegas e Torino? Gli Oscar della cucina, il pacifico esercito dei migliori chef del mondo che, premiato lo scorso anno nella sfavillante città americana, quest'anno trovano l'eleganza di Venaria e delle piazze torinesi, la dolcezza delle colline piemontesi e l'anima post industriale di luoghi e quartieri. La settimana dei The World's 50 Best Restaurants - che culmina giovedì nella premiazione al Lingotto - inizia ufficialmente e oltre un migliaio di persone arricchiranno la città.

Un evento mondiale, il meglio della cucina internazionale, accompagnatori, manager e giornalisti che arrivano a Torino per diffonderla ovunque, un megafono al sapore dei piatti della tradizione locale, o dalla voglia di stupire a tavola, da un Sudamerica sempre più apprezzato a una Spagna che - secondo i pronostici - potrebbe confermarsi ai vertici.

In dono agli ospiti un grembiule Barolo d'annata e tre chili di Nutella

Il momento della premiazione dei 50Best Restaurants della scorsa edizione a Las Vegas

Il governatore piemontese Alberto Cirio ha creduto e investito in questo progetto: «Mancava un evento di portata internazionale legato al cibo - racconta - dopo aver ospitato il meglio del tennis, del ciclismo, della letteratura. Torino è già apprezzata al mondo, lo è ancora di più dopo le Olimpiadi del 2006. Ci mancava questo tassello, alzare la reputation nel settore dell'enogastronomia. E, per una settimana, Torino e il Piemonte sarà il centro dell'eccellenza». Numeri importanti, con più di cento chef, almeno quattro accompagnatori per ciascuno di essi, oltre 350 giornalisti accreditati da tutto il mondo e i team degli sponsor. Ben oltre mille persone che gireranno per la città e la regione, visiteranno cantine e produttori agricoli, riempiranno stanze di hotel, ceneranno alla Reggia e in piole. «Mi piace pensare che così conquistiamo la patente di città d'eccellenza del food», dice Cirio. La Regione Piemonte, sostenuta dal governo e dell'Enit, donerà a ciascuno degli chef un grembiule personalizzato, un vasetto di Nutella da tre chili con il proprio nome sull'etichetta e una bottiglia di Barolo della vendemmia dell'anno di nascita. «Solo per due chef non è andata bene - sorride Cirio - Sono nati nel 1972 e quell'anno non c'è stata vendemmia. Rimedieremo regalando loro una bottiglia dell'anno di nascita dei loro figli».

Non facile fare un calcolo preciso sulla ricaduta economica di un progetto come i 50 Best. Se per le città che ospitano ristoranti con una stella Michelin il conteggio è più semplice - nel 2023 la ristorazione stellata ha accolto 2,4 milioni di clienti, per un indotto complessivo di 438 milioni di euro - nel caso dei 50 Best gli esperti dicono di moltiplicare per 2,6 il fatturato di un singolo ristorante inserito in classifica (in passato c'è stato Davide Scabin, oggi l'unico piemontese è Piazza Duomo di Alba, dello chef Enrico Crippa). Legato all'evento, invece, che si concentra in pochi giorni, l'effetto è destinato a vedersi a più lunga scadenza e si associa alla visibilità che la città di Torino ha avuto nel mondo. Per Las Vegas si è calcolato un valore pubblicitario equivalente di 106 milioni di euro, calcolato sulla base del numero di articoli comparsi a livello globale. A questi si aggiunge l'attività sui social media, con decine di milioni di visualizzazioni. Nei giorni degli Oscar, comunque, si calcolano ricadute dirette per 5 milioni.

L'unico italiano inserito in classifica è Piazza Duomo di Enrico Crippa

L'unico limite, se vogliamo, di un evento simile è che non è eccessivamente coinvolgente per la città: per vedere gli chef da vicino bisognerà provare alcune delle cene e delle serate organizzate nei locali torinesi. Con prezzi dai 170 euro in su. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALBERTO CIRIO
PRESIDENTE DEL PIEMONTE

Torino è al centro del mondo e conquista la patente di città d'eccellenza del food

LA SOLIDARIETÀ

Bottura e la sua squadra del Tortellante sposano i tortellini ai plin di MagazziniOz

Lo chef Massimo Bottura - ormai fuori classifica dopo aver vinto per due volte la 50 Best - sarà comunque protagonista a Torino in alcuni eventi privati e non: da domani al 20 giugno , i ragazzi del Tortellante - realtà aperta da Bottura e dalla moglie Lara Gilmore a Modena - saranno ai MagazziniOz (via Giolitti 19/A, dalle 12 alle 15) per proporre un pranzo con un menu d'eccezione: i plin al sugo d'arrosto dei MagazziniOz e i celebri tortellini con crema di parmigiano del Tortellante. Due realtà unite dalla volontà di inserire nel mondo del lavoro persone con disabilità, svantaggiate o migranti. «Una collaborazione che nasce dalla passione condivisa per la cucina d'eccellenza e dalla volontà di creare e diffondere bellezza attraverso il buon cibo e azioni innovative che generino impatto sociale», dicono gli organizzatori. —

BUONENOTIZIE
L'IMPRESA DEL BENE

1 luglio

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 apertivi 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

«Ho smesso di avvertire i candidati cosiddetti "normali" che da noi lavorano anche persone fragili quando ho capito che dirlo significava, seppur inconsciamente, nutrire io per primo qualche pregiudizio sulla qualità delle loro prestazioni. Insomma: mettevo le mani avanti, sbagliando. E averlo 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 difficoltà.

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 risollevarti. 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 propria 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 dei 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 costi 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 innovativo 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 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

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

22 settembre

WattWeCan con reale Mutua per donare due e-bike a casaOz

22 settembre 2025 - 13.08

(Teleborsa) - **WattWeCan**, progetto itinerante di **solidarietà** nato per dare un aiuto a chi ha più bisogno, torna con una **nuova iniziativa al Cheese di Bra**, l'evento internazionale dedicato al latte ed ai formaggi organizzato da Slowfood, in collaborazione con **Reale Mutua Assicurazioni**.

In occasione dell'edizione 2025 di Cheese, una **cyclette interattiva** trasformerà l'energia dei visitatori in un **gesto concreto di solidarietà**, donando **1 punto per ogni 10 kcal bruciate**.

Aal raggiungimento di 1828 punti totali, **Reale Mutua donerà due e-bike a CasaOz**, una casa per bambini malati o con disabilità e per le loro famiglie, a sostegno delle sue attività sociali.