

## VareseNews

### Nico Acampora e la forza travolgente di PizzAut, che promuove lavoro e inclusione

**Pubblicato:** Venerdì 8 Novembre 2024



«**Mi dicevano che non sarei mai riuscito ad aprire un ristorante gestito da ragazzi autistici. Ne abbiamo fatti due**». Nico Acampora – fondatore di PizzAut – è una persona travolgente. Travolge con **la determinazione, l’entusiasmo, lo stesso modo di raccontare**, tra ironia e un pizzico di sarcasmo contro quel mondo che non crede alla possibilità di far fare una vita normale a persone con forme di autismo.

Al **Salone Estense di Varese**, in occasione del festival Glocal promosso da Varesenews, sono arrivati in tanti, in un bel pomeriggio di sole, per sentire da Nico la bella favola – ma vera, verissima – del ristorante che ha dato lavoro a tanti autistici.

«L’idea mi è venuta una notte, all’una e mezza di notte. ho svegliato subito mia moglie: “voglio aprire un ristorante gestito da ragazzi autistici”. Quando ho incominciato a farlo pensavo fosse una banalità, ho scoperto invece che non esisteva da nessuna parte d’Italia».

L’inizio **si deve confrontare dall’incredulità o dal pessimismo dei più**, anche di alcune famiglie con ragazzi autistici, anche di chi li accompagnava per lavoro. E invece a questo Nico Acampora oppone entusiasmo, capacità di coinvolgere e anche una bella dose di fatica: **«Ho fatto un infarto per ogni ristorante, ne ho fatti due»** dice riferendosi ai due locali PizzAut, il primo a **Cassina de’ Pecchi** nell’Est Milano e il secondo a **Monza**.



L'entusiasmo è di Nico, ma anche dei tanti ragazzi e ragazze che hanno creduto al progetto, anche quando sembrava arenarsi nelle difficoltà della pandemia, che ha ritardato l'apertura di un anno (il primo Pizzaut ha aperto a maggio 2021). Anche al Salone Estense a Varese i ragazzi – che sono lavoratori, con tutto l'orgoglio e la dignità che la parola si porta dietro – sono venuti a raccontare la loro esperienza: «Ho ventisei anni, sono sei anni che faccio parte del progetto» ha raccontato ad esempio Lorenzo, che per anni aveva potuto solo frequentare un Centro Diurno e invece ha trovato un lavoro, sviluppato una professionalità.



Nico Acampora non risparmia critiche al sistema che deve dare risposte alla condizione delle persone con autismo: dai Centri Diurni alla scuola, dove «**l'insegnante di sostegno di mio figlio viene nominata solo a dicembre, con il sistema delle Mad**, per cui per tre mesi mio figlio non è nelle condizioni di avere i suoi diritti costituzionali» (il sistema delle Mad è un pezzo del precariato strutturale della scuola italiana, che nomina gli insegnanti durante l'anno e solo per un periodo).

PizzaAut, dove l'inclusione si sforna e ha il sapore di un sorriso

La prospettiva di vita costruita attraverso il lavoro è – insieme all'affetto e ai legami che si creano nell'esperienza – la chiave di volta di PizzaAut, ciò che lo differenzia da tante iniziative. Un elemento che portato Acampora e Pizzaut ad essere ospiti delle massime autorità, a partire dal **Presidente della Repubblica Sergio Mattarella**: «**Gli ho mandato una lettera**, mi hanno risposto (molto cortesemente) che il Presidente non inaugura pizzerie. Poi due settimane dopo mi hanno scritto: il Presidente viene, noi dello staff siamo contrari ma il Presidente vuole venire».

**Mattarella** ha poi citato PizzaAut anche nel suo messaggio di fine anno: «**Ho trovato i valori della Costituzione italiana negli occhi e nei sorrisi dei ragazzi con autismo** che lavorano con entusiasmo a PizzaAut». Li ha definiti «un gruppo di sognatori che cambiano la realtà».

E dopo Mattarella, anche l'incontro emozionante con Papa Francesco: «Esiste una economia di scarto, è quella che scarta chi non è più utile. Voi siete un'atra economia possibile». Episodi rievocati da Acampora anche nel libro dedicato alla straordinaria esperienza che ha *messo in piedi*, insieme ai suoi ragazzi-lavoratori.

Roberto Morandi  
roberto.morandi@varesenews.it

