società dolce
Sezione:DICONO DI NOI

VITA
Dir. Resp.:Riccardo Bonacina
Tiratura: 45.000 Diffusione: 45.000 Lettori: 180.000

Rassegna del: 07/11/26
Edizione del:07/11/26
Estratto da pag.:107
Foglio:1/1

Eta Beta, un'estetica contro l'emarginazione

Si può fare inclusione attraverso la bellezza? Pare di sì e lo dimostra il percorso di Joan Crous, rinomato artista catalano del vetro contemporaneo, a Bologna da trent'anni e di sua moglie Giovanna Bubbico, da sempre impegnata nel sociale (*nella foto* in basso la coppia con Pietro Segata).
Dopo un'esperienza lavorativa in una comunità, Joan e "la Gio" hanno avviato il loro progetto di coppia: un laboratorio artistico per la lavorazione del vetro in piazza Verdi, all'epoca cuore della vita universitaria e dello spaccio, per un intervento di riduzione del danno col comune di Bologna. Fu allora che Eta Beta (*www.etabeta.coop*), cooperativa fondata da Crous con artisti di tutto il mondo, decise di virare verso il sociale, in collaborazione coi servizi sociali della città, che da allora hanno inviato circa mille utenti per percorsi socio riabilitativi.
Ma è nel 2016 che decolla il progetto visionario di questa straordinaria coppia, capace di vedere in un capannone di cemento della zona industriale, un'oasi di pace e bellezza. Uno spazio un tempo degradato ospita oggi una serra e il rigoglioso giardino, una struttura abbandonata ridipinta di bianco accoglie botteghe artigianali per la lavorazione del ferro, del legno, del vetro e nella bottega adiacente si possono acquistare piatti, bicchieri e bottiglie in vetro per intenditori di design. Tutto con materiale di riciclo, che ricorda la rinascita di esseri umani che la vita aveva lasciato ai margini.
E infine il Battirame, oggi tra i ristoranti più apprezzati dai bolognesi per la cucina di cuochi di fama e l'estetica del luogo, capace di creare squadra tra persone con fragilità, chef e sommelier: «Tutto è nato dalla visita di una delegazione di giapponesi», racconta Bubbico,

«che cercavano percorsi sulla salute mentale attraverso il cibo. Per anni abbiamo ospitato giovani pazienti giapponesi col loro educatore, per esperienze in cucina con coetanei seguiti dal servizio d'igiene mentale di Bologna. Tre di loro sono stati poi assunti dalla cooperativa».
Uno spazio unico nel suo genere, che nell'anno del suo trentennale rischia di scomparire di fronte a costi insostenibili. «Società Dolce ha scelto di essere socio sovventore di Eta Beta», spiega il presidente Pietro Segata «affinché questa piccola realtà che realizza grandi sogni continui a esistere. È compito di coop sociali come la nostra, ma anche dei singoli cittadini che godono della bellezza dei suoi spazi, salvare questa esperienza virtuosa, laddove gli aiuti dell'ente pubblico, per un pubblico servizio, sono sempre meno».

Silvia Vicchi







Peso:54%

ref-id-0495
488-001-001
Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.
Telpress
Servizi di Media Monitoring