

CRONACA

11 FEBBRAIO 2026

Ultimo aggiornamento: 15:13

Prima buoni poi bravi: le Fonderie Ozanam di Torino e la cucina che rende indipendenti ragazzi in difficoltà

DIELISABETTA AMBROSI

Loris Passarella è presidente della cooperativa sociale Meeting Service Catering: "Lavoriamo soprattutto con disabili, specie a livello cognitivo, o con minori stranieri non accompagnati: ne abbiamo accolti e formati oltre 50, e il 70% di questi ora sta lavorando"



COMMENTI

IN PRIMO PIANO

11 FEB 2026

La protesta dei giornalisti Rai contro Petrecca si allarga: "Sciopero delle firme e lettura del comunicato in tutti i Tg"



Il sindacato Usigrai ha annunciato la mobilitazione in solidarietà ai colleghi di RaiSport per l'intera giornata di venerdì 13 febbraio: "Dai vertici aziendali nessuna assunzione di responsabilità"

DIREDAZIONE SPORT

(26)

11 FEB 2026

Nicola Gratteri al forum del Fatto: "Con il Sì la giustizia sarà solo per ricchi e potenti".



Sondaggi, c'è il primo sorpasso: il 51% di chi andrà alle urne voterà No

DA CURA DI ANTONIO MASSARI E
GIUSEPPE PIPITONE

(6)

11 FEB 2026

Decreto Sicurezza ancora fermo: è bloccato al ministero dell'Economia. Dubbi sulle coperture per i Comuni



DIGIACOMO SALVINI

(3)

11 FEB 2026

FT: "Il 24 febbraio Zelensky indirà elezioni e referendum su accordo di pace". Ma il presidente: "Senza



TAG Torino Volontariato

SEGUI FQ SU

WHATSAPP

DISCOVER



Unisci il sociale alla cucina e avrai un risultato incredibile: la cooperativa sociale [Meeting Service Catering – Le Fonderie Ozanam](#), a Torino, che da quasi quarant'anni forma e inserisce nel mondo del lavoro ragazzi in situazioni difficili o con disabilità, attraverso corsi di pasticceria, pizzeria, cucina, sala bar e conserve. "L'idea è nata da alcuni professori torinesi di scuola media", spiega il presidente **Loris Passarella**, 56 anni, "che vedendo i ragazzi provenienti da quartieri periferici o famiglie difficili lasciare la scuola ancora piccoli hanno inventato dei laboratori di ristorazione. Io, che provengo dall'alberghiero e sono poi divenuto sia un cuoco che un educatore professionista, mi sono unito al progetto poco dopo l'avvio, dopo aver

svolto il servizio civile in una comunità per tossicodipendenti. Lì ho deciso che non avrei voluto fare solo il cuoco”.

Qualità prima di tutto

Erano gli anni '80 e nascevano così i laboratori pre-professionali, che preparavano adulti consapevoli prima che professionisti, e insieme prendeva forma una visione: non separare la missione sociale da una qualità elevata. “La gente non doveva scegliere i nostri servizi di catering prima, e i ristoranti poi, per sentirsi buona, ma perché con noi si mangiava bene e solo dopo perché si faceva anche qualcosa di utile”, continua Passarella.

Col tempo si crea un metodo didattico, e una struttura propria. “Sì, abbiamo il nostro ristorante Le Fonderie Ozanam, abbiamo riaperto qualche anno fa anche il **Caffè del Borgo Medievale** per il Comune di Torino (ora è chiuso per lavori), e gestiamo con successo il bistrot **Qui da Noi** dove lavorano molti giovani con disabilità, e intanto continuiamo a fare corsi di formazione e altri progetti di integrazione sociale e di tutela dell'ambiente”, continua Loris. “Ora lavoriamo soprattutto con ragazzi disabili, specie a livello cognitivo, o minori stranieri non accompagnati, segnalati magari dai servizi sociali o dalle ASL o dall'Ufficio Minori Stranieri della Città di Torino, e che hanno bisogno di rendersi autonomi rapidamente, e più in generale con tutte le persone fragili, come madri sole o ex detenuti”.

Le conserve, progetto alla portata di tutti

I corsi presso Le Fonderie sono finanziati da bandi, fondazioni private, mentre il resto dell'attività si autosostiene con il ristorante e anche i servizi di catering esterni: matrimoni, feste, convegni, ritrovi aziendali, ma pure grandi eventi. “Abbiamo un nuovo progetto nato in pandemia, quello della produzione di vasetti di confetture e conserve con la frutta e la verdura dell'invenduto dei mercati, consegnatoci da chi fa opera di contrasto allo spreco alimentare, e che vendiamo direttamente nel nostro punto vendita. Vorremmo far crescere questa attività, anche perché è accessibile a tutti i ragazzi, anche chi ha disabilità più marcate”. Un lavoro con una tripla valenza: ambientale, formativa, commerciale. **La percentuale di inserimento nel mondo del lavoro è alta**: “Insieme a impresa Con i Bambini e a Slow Food Internazionale, e ora con Fondazione San Zeno, negli ultimi anni ci siamo concentrati sui minori stranieri non accompagnati: ne abbiamo accolti e formati oltre 50, e il 70% di questi sta ora lavorando”. Alcuni addirittura hanno già intrapreso percorsi imprenditoriali, altri vengono inseriti internamente allo staff delle Fonderie.

Tra questi ultimi, moltissimi anni fa, è entrato come giovanissimo beneficiario un ragazzo che, dopo un lungo percorso di crescita, è diventato ormai da tempo il vicepresidente della cooperativa.

Cucina, luogo di storie

Mentre si preparano i piatti, si raccontano storie. “La cucina è un vero strumento di

sicurezza nessun annuncio”

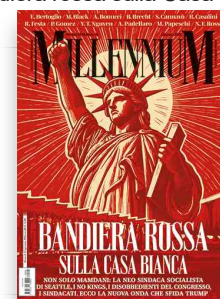
DIREDAZIONE ESTERI

85

MILLENNIUM→

L'ULTIMO NUMERO - Gennaio 2026

Bandiera rossa sulla Casa Bianca



LEGGI TUTTO IL NUMERO



15:35 - Milano-Cortina, a Bormio focus sulla salute del cervello con Sin e olimpionici

15:33 - **Ue: Schlein, 'asse Meloni-Merz in direzione sbagliata, eurobond necessari**

15:31 - Ai e robotica protagoniste a Solids, industria di processo accelera su efficienza

15:30 - Moca e guarnizioni, a Solids focus su sicurezza alimentare e nuove regole europee

15:24 - Salute, Dagna (San Raffaele): "Per lupus trattamenti personalizzati in centri dedicati"

15:19 - Salute, Celano (Apmarr): "Diagnosi precoce cambia la vita a pazienti con lupus eritematoso"

15:17 - **Ue: Schlein, 'servono investimenti comuni, ma da governo atteggiamento resa**

 www.adnkronos.com



condivisione, infatti spesso chiediamo loro di preparare dei piatti del loro Paese, diventando loro insegnanti e noi discenti”, continua Loris.

I progetti sono tanti e la voglia di fare anche: “Abbiamo anche un **orto** sul tetto delle Fonderie, che ci rifornisce a centimetri zero, abbiamo le api e facciamo il **miele**, ma non tutto è facile, ovviamente. Il lockdown per noi è stato terribile e ancora oggi se ne sentono le conseguenze, avendo cercato di proteggere su tutto i posti di lavoro delle persone fragili che sono con noi, accumulando molti debiti. Proprio per questo motivo ci emozioniamo tantissimo quando qualcuno sceglie di elargire una **donazione** o dedicarci il **5 per mille** per sostenere i nostri progetti sociali”.

Servirebbe poi, una sensibilità maggiore da parte delle istituzioni: “Noi come altre associazioni che lavorano in questo campo, con un impatto sociale fortissimo, avremmo forse diritto a bandi ad hoc, o ad alcuni sgravi, invece **siamo considerati alla stregua di ristoranti profit qualunque**”, spiega sempre il presidente delle Fonderie.

Come spesso accade, però, la fatica e l'impegno sono molte volte ripagati. “Una delle cose che mi commuove ancora è quando andiamo a mangiare nei locali e incontriamo per caso i ragazzi che abbiamo formato. È una soddisfazione incredibile, ci accolgono festosamente, ci raccontano la loro evoluzione orgogliosi di farci assaggiare i loro piatti. E per noi, appunto, è la conferma di star facendo la cosa giusta. O, comunque, una cosa molto buona”.



DAI BLOG →

Salta la messa per le vittime di Covid, perché? Vogliono toglierci anche la memoria?



DOMENICO DE FELICE
Medico, opinionista di sanità

4

A Torino violenze ingiustificate anche su manifestanti pacifici: serve un identificativo per le divise



SOSTENITORE
I post scritti dai lettori

77



77



ARTICOLI SU CRONACA →

11 FEB 2026

I pm di Roma sequestrano i telefoni dei ragazzi coinvolti nel rogo di Crans-Montana. Incontro tra i Moretti e la madre di due vittime

DIREDAZIONE CRONACA



0

11 FEB 2026

Bimbi tra i 9 mesi e i 3 anni maltratti in un asilo nido: 5 educatrici interdette, struttura sequestrata

DIREDAZIONE CRONACA



6

11 FEB

“Mi vita risc den bim trap “br