Buonasera, sono Gasparino Francesco Petrarca. Vivo alla fondazione Marino e sono direttore di sala della locanda tre chiavi. Qui con me ci sono i miei colleghi, Antonio Pantano e Nino Marino.

Dopo tanti anni di lavoro educativo e abilitativo in fondazione, era necessario per noi iniziare a lavorare ma non è facile trovare all' esterno un lavoro pronto e dedicato alle nostre speciali esigenze.

Quindi, l'ingegnere Marino, ha progettato su misura per noi una mensa solidale che è sia un luogo di lavoro che di socializzazione e solidarietà. Infatti, serviamo pasti a persone bisognose.

Il 4 ottobre 2014 è stato il nostro primo giorno di lavoro. Da allora abbiamo perso il conto di quanti piatti abbiamo servito e di quante persone abbiamo incontrato. Gente che viene da paesi vicini o da lontano e con cui ci siamo capiti anche senza parole.

Siamo puntualissimi, io, Antonio e Nino, ogni mattina. Alle 10.30 ci prepariamo per andare a lavorare. La nostra job coach, Claudia, ci aspetta con la cuoca e ci impartisce i compiti della mattinata. Io, ho ormai da tanti mesi compiti di: supervisionare la sala, portare i secondi piatti, ripulire i vassoi dopo il servizio e da circa un anno vado a ordinare e ritirare, da solo, la frutta da Mario e Costantino, i nostri fruttivendoli di fiducia.

L' ospite che entra a mensa, ci hanno insegnato che va sempre curato e rispettato. Se non capiamo ciò che ci chiede, non ci confondiamo, e veniamo guidati da Claudia a cui le basta solo un gesto per farci capire cosa dobbiamo fare.

lo prendo lo stipendio a fine mese e metto i soldi da parte per le mie necessità e da grande spero di comprare l' Audi A6.

Siccome sono il direttore di sala, presento Nino Marino. Mentre noi tra le 11 le 12 rimaniamo a mensa ad allestire la sala e collaborare alla preparazione dei pasti. Nono esce con Claudia e si occupa di fare la spesa al Simply. Non è stato facile per lui, perché li conosce tanta gente e le distrazioni sono tante. Ora, invece, entra al supermercato, si dirige verso il carrello, lo prende e con un semplice aiuto prende da solo ciò che serve. Al termine va alla cassa, rispetta la fila, sistema i vari alimenti, attende che siano conteggiati e li sistema nelle buste. Un semplice arrivederci e via anche lui ritorna a mensa. Lui sparecchia, sistema i vassoi e i bicchieri nella dispensa e da circa un mese riempie le brocche di acqua.

Grazie dell' attenzione e passo la parola ad Antonio.

Buona sera, sono Antonio Pantano, sono un collaboratore lavoratore della locanda Tre chiavi. Per poter lavorare lì mi sono diplomato, all'istituto Alberghiero di Condofuri. Io ho tanti compiti: sistemo la sala, apparecchio, servo i primi piatti, sparecchio, alzo le sedie, spazzo e lavo a terra e poi se Claudia mi chiede di aiutare in cucina vado subito perché mi piace rendermi utile. Conosciamo quasi tutti i nostri ospiti, e abbiamo fatto amicizia con loro: signor Luis, signor Enzo, Pino, Dora e tanti altri.

Anche io con il mio stipendio compro le cose che mi piacciono.

Noi come in ogni ristorante che si rispetti, mangiamo prima del servizio. Finito con tranquillità il nostro pasto ci sistemiamo in postazione e siamo pronti per servire i nostri amici della Fondazione che mangiano a mensa insieme a tutti gli altri ospiti.

Mi piace questo lavoro ma ho scoperto anche un'altra passione. Voglio fare un corso di pasticceria e magari in futuro potrei servire per dessert uno dei miei dolci.

La mensa è aperta dal lunedi al sabato dalle 12 alle 14. Vi aspettiamo, sarete per me, Gaspare e Nino, graditi ospiti.