

RISTO3



Illustrazione di Pierluigi Negrioli

RACCONTI DI COOPERAZIONE

## UNA PER TUTTE, TUTTE PER RISTO3

di Lidiana Piot

**Moglie, mamma, cuoca, jolly, vicepresidente, presidente... Dall'orlo del baratro a cooperativa gioiello, da 50 a 950 dipendenti. La vicenda, semplice e straordinaria, di una "trentina per amore"**

A vederla adesso, la nostra cooperativa Risto3, con i suoi 950 dipendenti, i bilanci sorridenti... A vederla adesso si stenta a ricordare che trent'anni fa eravamo appena una cinquantina. Ed è difficile credere che nel giugno 1982 siamo stati a un passo da baratro. Ma proprio allora, in quel preciso momento, abbiamo cominciato a vincere, noi, le donne, assieme al nostro nuovo direttore, Sergio Vigliotti. Noi che allora ci tagliammo tredicesime e liquidazioni pur di salvare la cooperativa e il lavoro. Noi, che in quei giorni terribili e meravigliosi stringemmo i denti e diventammo una cosa sola: una per tutte, tutte per Risto3.

Io ero stata assunta da poche settimane, e in tre mesi il mio stipendio era passato da 500 a 400 mila lire. Dalla gioia di aver trovato un lavoro, alla paura di perderlo subito. E per me lavorare era importante, perché avevo due figli ormai abbastanza cresciuti, a cui mi ero dedicata interamente per alcuni anni; e perché mio marito faceva il portalettere e non è che navigassimo nell'oro. Io, novellina della cooperazione, che allora sapevo a malapena che cosa fosse. Sono nata e cresciuta a due passi da Belluno, a Limana. Papà Giovanni faceva il commerciante di bestiame, ai tempi in cui non c'era bisogno di carte e firme, bastava una stret-

ta di mano: «Picia qua che la vaca l'è tua»; mamma Camilla faceva la coltivatrice diretta, tutta casa e campagna; un fratello, Giuseppe, e una sorella, Dosolina. I miei genitori, sani e solidi. Mio padre mi ha insegnato che quando sei onesto, puoi anche perdere i tuoi soldi, ma se ti rimane il nome, il nome di una persona onesta, allora ti riprenderai.

Non posso studiare. A 14 anni lavoro, sola soletta, a Conegliano nella macelleria di mio fratello Giuseppe, che aveva avuto un incidente. A 18 anni sono cuoca a Belluno all'Albergo Italia. Qui conosco mio marito Gino, impiegato alle Poste. Posso dire di aver cominciato a cucinare per



lui ancora prima di innamorarmene e di sposarlo. Quando ci sposiamo lui ha già ottenuto il trasferimento a Trento. Sì, sono trentina d'adozione. Meglio: trentina per amore.

Per dieci anni mi dedico completamente ai miei due figli. Quando sono abbastanza cresciuti, incontro Coriso (Cooperativa ristorazione sociale). Manca una cuoca, e io la cuoca la so fare. È il 1982. Comincio alla scuola elementare Pigarelli di Gardolo. Ricordo che eravamo praticamente tutte e soltanto donne, perché donne sono le cuoche nelle scuole, prosecuzione ideale della figura materna. Come cuoche eravamo brave. Meno brave eravamo nell'organizzazione. Peggio, probabilmente abbiamo dato retta a qualche cattivo consigliere. Ed è così che nel giugno 1982 scopriamo di affondare nei debiti.

Ci pensa Sergio Vigliotti. Lui forse non era un cuoco provetto: veniva dalla Bigaran, dalla gomma; ma i conti li sapeva fare, eccome. Stringemmo i denti, la cintura, la borsa, tutto. Ci mettemmo del nostro. Una per tutte... E lì, in quel momento, in quel modo si compì il nostro destino.

Rimango alla Pigarelli per cinque anni. Intanto apprendo l'abc della cooperazione. Capisco che, per crescere, ci occorrono le appropriate competenze amministrative. Comprendo il valore della mutualità. Divento una cooperatrice. E probabilmente sono un'emerita rompicatole. Se qualcosa non va, non sono capace di tacere. Se non capisco, chiedo. Non sono proprio un tipo remissivo, proprio no. Credo sia per

questo che mi propongono di entrare nel Cda: per avermi dall'altro lato del tavolo, così durante le assemblee più di tanto non potevo "rompere". Intanto, nel 1989, sorge l'esigenza di un nuovo profilo professionale, quello di una sorta di cuoca-jolly, capace di coprire assenze e girare anche per brevi sostituzioni. Nel Cda avanzo una proposta che mi sembra molto "cooperativa": facciamolo per un anno a testa. Per dare l'esempio, mi candido per il primo anno. Avete già capito com'è andata a finire... Non ho più smesso.

Intanto però la cooperativa cresce. Nel 1991 diventa Risto3. C'è la fusione con la Corip di Pergine. Io giro e giro, e così ho la fortuna di fare esperienza e poter proporre alcuni miglioramenti nell'organizzazione. E si arriva al 1993. Avevamo avuto quattro presidenti, buoni e, in un caso, meno buoni. Io ero già vicepresidente, e mi propongono la presidenza. Stai a vedere che mi tiro indietro... Mai! Una cultura generale più ampia mi sarebbe stata utile, lo sapevo, per meglio discernere. La mia vera laurea – dicevo a me stessa – era la vita.

È il 1994 e non faccio più la cuoca. La cooperativa cresce, ma cerco di crescere anch'io. Sono anni in cui "divoro" tutti i corsi d'aggiornamento possibili. Spesso mi trovo unica... cuoca in mezzo ai laureati. E con la consueta schiettezza chiedo tutto quello che non riesco a capire, ad esempio la terminologia inglese. Erano corsi pagati dalla cooperativa, avevo il dovere di capire e imparare

tutto alla perfezione.

Vigliotti è la mente, noi i suoi bracci operativi. A cascata, la mentalità imprenditoriale, seria, professionale si diffonde tra tutti. Sono anni faticosi, il tempo non basta mai anche perché io tendo a farmi carico dei problemi di tutti... Finché nel 2000 fanno il loro ingresso due nuove figure professionali, per seguire il personale e l'area tecnica. E per me è un sollievo.

Oggi siamo 950, per il 92 per cento donne. Per forza, il dna da cuoca è impresso troppo in profondità in Risto3. Cuoche cresciute, cuoche consapevoli. Prima di distribuire utili, abbiamo patrimonializzato la cooperativa. Per noi "vecchi" vuol dire sapere di lasciare qualcosa dopo di noi. Noi che non ci dimentichiamo i giorni difficili, quando si compì il nostro destino; ed eravamo una per tutte, e tutte per la cooperativa.

Ieri mi hanno proposto un gioco. Se per un giorno, un giorno solo, tornassi a fare la cuoca in una scuola elementare, quale menù memorabile preparerei? La cosa più semplice: cotoletta, patate fritte, carote grattugiate e budino. Forse un dietologo avrebbe da eccepire, ma per un giorno, un giorno solo, lasciate che li faccia sorridere, questi bambini. ■

Racconto raccolto da  
**UMBERTO FOLENA**