



24 ORE
FOOD24

Martedì 5 Aprile 2016

NEW! How To Spend It

English version

Professioni e Imprese24

Business School ed eventi

Banche dati

Strumenti di lavoro

Versione digitale



HOME ITALIA MONDO

NORME & TRIBUTI

FINANZA & MERCATI

IMPRESA & TERRITORI

NOVA24 TECH

PLUS24 RISPARMIO

COMMENTI & INCHIESTE

STORE24 Acquista & abbonati

HOME NOTIZIE COVER LUOGHI VIDEO VINO VISTI DA LONTANO GADGET & DESIGN STORIE DI ECCELLENZA LOCANDINA I MESTIERI DEL CIBO

COVER

L'altra-cucina di Gratosoglio: doppia scommessa riuscita

di Mariano Maugeri

31 March 2016



I disabili? "Dritti in cucina!". Sembra una punizione, invece può diventare un percorso di riconquista del mondo e di sé. Se volete atterrare sul pianeta cibo mondato dalla logorrea degli chef stellati, dovete venire al quartiere Gratosoglio, periferia Sud di Milano. Occuparsi di disabili e periferie prima che diventasse di moda è iscritto nei cromosomi di **Impronta**, una onlus che dal 1999 si occupa di persone fragili e con disabilità psichica. Da una costola di Impronta nasce Via libera, una coop finalizzata all'inserimento delle stesse persone nel mondo del lavoro.

TWITTER

Vedi anche

VINO

Qualità e purezza per la nuova "Bonarda dei produttori"



di Maurizio Bertera

VISTI DA LONTANO

Menù "salutista" con vista sulla City londinese



di Nicol Degli Innocenti

VIDEO

Il miglior manzo giapponese? Sorpresa, non è quello di Kobe





85 coperti a Gratosoglio

Andrea Miotti e Roberto Strada, i propulsori della coop, vogliono competere ad armi pari con le altre aziende e sfruttare le economie di scala. Con un ristorante i pasti per i ragazzi assistiti da Impronta sarebbero assicurati. Più complicato passare dall'idea alla realizzazione pratica. Mettere su un ristorante da 85 coperti in periferia – una scelta alla quale non rinuncerebbero per nessuna ragione al mondo – non è uno scherzo. Se poi i due terzi del personale sono disabili psichici, allora l'intrapresa può trasformarsi in una vera e propria avventura. Andrea e Roberto stabiliscono le regole base del reclutamento. I ragazzi assunti dovranno possedere due qualità su tutte: capacità di tenere la mansione nel corso del tempo e saper lavorare in squadra. Precetti che in realtà dovrebbero valere per chiunque.



Funziona. E per rendersene conto basta entrare a GusTop, dove si è accolti dal sorriso sbarazzino di Giancarlo, l'aiuto cuoco, uno dei sette ragazzi disabili su 13 dipendenti assunti tutti con contratto a tempo indeterminato. Lui serve con scioltezza paella di pesce e verdure e erbe con uvetta e curry, come se questo fosse il suo mestiere da una vita. Nella brigata di cucina ("una cucina democratica, niente a che vedere con gli chef-tiranni della Tv" osserva Miotti)

LEGGI

di Fernanda Roggero

FOOD BLOG



Aziende in campo

il blog di Emanuele Scarci

Valdo spumanti, cresce l'Italia e l'export in Europa e negli Stati Uniti

FOOD BLOG

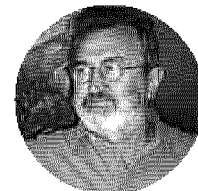


Nel piatto

Il blog di Fernanda Roggero

Milano, Bergamo, Maremma: tris di aperture per Enrico Bartolini

FOOD BLOG



Terranostra

Il blog di Nicola Dante Basile

Si surriscalda la questione del latte. La Lombardia chiede pieni poteri da Roma

