Ragazzi con sindrome di Down a scuola di caffè con Manuel Terzi

Descrizione

Dopo la pasticceria e la sfoglia, il 27 marzo presso **Caffè Terzi** di Bologna, si svolge il terzo appuntamento del progetto "**Un futuro da Chef – Brigate del Cuore**". Ragazzi con la Trisomia 21 o altre peculiarità, parteciperanno ad un incontro per apprendere le tecniche di preparazione del caffè con la moka e di quello filtrato.

"**Un futuro da Chef – Brigate del Cuore**" è il progetto sociale che promuove e favorisce l'integrazione delle persone con la **sindrome di Down o altre limitazioni**, aumentando le loro competenze in un ambiente accogliente. Il format, partito da Bologna, e che si replicherà anche in altre città, prevede una serie di iniziative e **corsi di cucina, sala e caffetteria** per trasmettere competenze e accrescere l'autostima.

Dopo i primi due corsi sulle "**Torte decorate con cioccolato plastico**" e "**Sfoglia: tagliatelle e tortelloni**", un nuovo appuntamento attende i ragazzi dell'**Associazione GRD Bologna Genitori Ragazzi Down** che, **mercoledì 27 marzo** dalle 14.30, si accosteranno alla caffetteria presso il Caffè Terzi di via Guglielmo Oberdan 10 d, a pochi passi dalle Due Torri e piazza Maggiore.

L'esperto **Manuel Terzi** terrà una lezione sulle tecniche di **preparazione del caffè con la moka e con la Napoletana** nonché sul **Drip coffee**, una bevanda sempre più richiesta anche in Italia. Si tratta di un caffè in filtro che preserva gli aromi del macinato fresco ma che deve essere preparato alla giusta temperatura perché risulti piacevole e ricco dal punto di vista olfattivo.

è un progetto ideato dalla rivista enogastronomica **La Gazzetta del Gusto** (

www.gazzettadelgusto.it) che vuole rendere la cucina uno strumento di crescita e di incentivo per alcune persone che, pur con qualche limitazione, sono portatrici di una grande ricchezza umana e di potenzialità inaspettate. È doveroso, infatti, creare opportunità e percorsi affinché tutti possano trovare la propria strada.

Antonella Misuraca, Presidente e Responsabile Progetti dell'Associazione **GRD Bologna Genitori Ragazzi Down** (**Facebook**: Junior GRD Bologna) spiega: «*Dopo le prime due lezioni, in cui si sono molto divertiti, i ragazzi sono impazienti di vivere questa nuova avventura. Li abbiamo visti interessati e molto impegnati a replicare ciò che gli veniva spiegato e questo è fondamentale per lo sviluppo delle potenzialità delle persone con disabilità intellettiva. La caffetteria, poi, è un ambito che davvero potrebbe accogliere questi ragazzi e dare loro un lavoro; non è un caso che in Italia ci siano diverse realtà che hanno deciso di assumerli. In questo modo, conoscendosi, la ritrosia verso il diverso scompare e la disabilità – come altre diversità che appartengono al nostro* serimento alla vita sociale».

Manuel Terzi è un cultore del caffè la cui grande esperienza si è formata in anni di studio, di lavoro con grandi professionisti e sperimentazioni sul campo. È assaggiatore caffè IIAC, Maestro dell'Espresso (Illy Caffè), Coffee Manager (Università del Caffè), Giudice CIBC, CILA e Coffee in Good Spirits nonché barista certificato SCAE. «*Sono molto felice* – dichiara Terzi – *di dare il mio contributo all'iniziativa de La Gazzetta del Gusto e spero di trasmettere ai ragazzi l'amore che nutro per il caffè. Per circa tre ore li accompagnerò in un mondo affascinante, spiegando i segreti di un buon caffè preparato in casa e spero che questo incontro, anche per loro, sia solo l'inizio di un bel viaggio.*»

Per informazioni e sponsorizzazioni scrivere a info@gazzettadelgusto.it.

Un futuro da Chef – Brigate del cuore

Pagina Facebook: Un futuro da Chef – Brigate del Cuore

Ufficio stampa: DoppioQuarto, tel. +39 051 4855630 – 333 9475200 (Enzo Radunanza), comunicazione@doppioquarto.it

Data di creazione
2019/03/21
Autore
redazione