



Un futuro da Chef – Brigate del Cuore

A Bologna parte il progetto ideato da [La Gazzetta del Gusto](#) per facilitare l'integrazione dei ragazzi con la sindrome di Down o altri handicap. Il 9 e 17 gennaio, presso la scuola "**Otto in cucina**", si terranno due corsi di cucina in collaborazione con l'[Associazione Genitori Ragazzi Down](#) di Bologna.

"**Un futuro da Chef – Brigate del Cuore**" è un progetto nato dal desiderio di favorire l'integrazione sociale delle persone con la **sindrome di Down o altri handicap**. Il format, che parte da Bologna ma si replicherà anche in altre città, prevede **corsi di cucina di vario livello** per aiutare i ragazzi ad acquisire una serie di competenze, preziose sia a livello professionale che per accrescere l'autostima.

L'idea nasce dalla rivista enogastronomica **La Gazzetta del Gusto** e, a Bologna, è stata accolta con entusiasmo dall'**Associazione GRD Bologna Genitori Ragazzi Down** e dalla scuola **Otto in Cucina**, che metterà a disposizione ampi spazi e docenti qualificati.

Due i corsi in programma. Il primo dal titolo **“Torte decorate con cioccolato plastico”** è fissato per **mercoledì 9 gennaio alle 17.00** mentre il secondo si terrà giovedì 17 gennaio (sempre alle 17.00) e sarà dedicato a **“Sfoglia: tagliatelle e tortelloni”**, un classico della cucina emiliano-romagnola.

Antonella Misuraca, Presidente e Responsabile Progetti dell'Associazione **GRD Bologna Genitori Ragazzi Down** (Facebook: Junior GRD Bologna) spiega: *«Il progetto de La Gazzetta del Gusto ci è piaciuto subito perché riteniamo che la cucina possa essere un ottimo ausilio per facilitare lo sviluppo delle potenzialità dei ragazzi Down o con altri handicap. È un'occasione per mettersi in gioco, crescere nelle competenze ed, eventualmente, far immaginare un lavoro che li appassioni. È molto importante che questi ragazzi si riconoscano capaci, che crescano in autostima potendo dire di aver imparato qualcosa che va oltre il semplice svolgimento di attività quotidiane. La disabilità intellettiva dei giovani che seguiamo come associazione, spesso li tiene ai margini della vita sociale e invece in loro c'è la voglia di mettersi in gioco con entusiasmo».*

Ogni allievo avrà una propria postazione di lavoro con tutti gli attrezzi di cucina affinché si senta protagonista del lavoro e sarà affiancato dagli **educatori dell'associazione Genitori Ragazzi Down**. Non mancheranno i momenti di interazione tra i ragazzi per alcune fasi della preparazione che serviranno ad alimentare lo spirito di gruppo per ottenere un buon risultato finale. Alla fine del corso, si potranno mangiare tutte le prelibatezze preparate.

La scuola **Otto in cucina** (www.ottoincucina.it) situata a Bologna in via del Giglio 25/2, è una realtà di primo livello nella formazione gastronomica con oltre 500 metri quadri a disposizione e ha già formato migliaia di italiani e stranieri. *«Siamo molto felici di ospitare la prima edizione di questa bellissima iniziativa, – afferma **Simona Guerra**, Presidente di Otto in Cucina. Da sempre promuoviamo la cultura gastronomica a 360 gradi e abbiamo già organizzato dei corsi con i bambini; ogni volta ci entusiasmano per la creatività e la capacità di apprendere in poco tempo, divertendosi. Questa sarà una nuova sfida con ragazzi ancora più speciali, nei cui occhi si legge la voglia di vivere e di scoprire quanto possano concretizzare con le proprie mani. Credo che sia il modo migliore per non sentirsi diversi».*

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



un futuro da chef brigate del
cuore 2



un futuro da chef brigate del
cuore 3



un futuro da chef brigate del
cuore 4

Data di creazione

2019/01/04

Autore

redazione