



Un Futuro da Chef: al Fourghetti di Bologna per un cocktail “speciale”

Mercoledì 19 giugno, nel bistrot di Bruno Barbieri, un gruppo di ragazzi con peculiarità intellettive impareranno ad impastare grissini e preparare aperitivi analcolici.

Il progetto no-profit **“Un futuro da Chef – Brigate del Cuore”** si arricchisce di un nuovo e prestigioso appuntamento perché, mercoledì **19 giugno dalle 15 alle 18**, approda nelle cucine del **Fourghetti di Bologna**.

Per un pomeriggio il prestigioso bistrot dello **chef Bruno Barbieri**, 7 stelle Michelin e giudice di Masterchef, ospiterà i ragazzi dell'**Associazione GRD Bologna Genitori Ragazzi Down** per una lezione su **“Grissini e Cocktail analcolici”** che va ad integrare le esperienze già vissute negli ultimi mesi con la pasticceria, la pasta fresca e la caffetteria.

“Un futuro da Chef – Brigate del Cuore” è un’iniziativa sociale ideata e organizzata dalla rivista enogastronomica **La Gazzetta del Gusto** (www.gazzettadelgusto.it) con la finalità di favorire l’integrazione delle persone con la **Sindrome di Down o con altre limitazioni**, aumentando le loro conoscenze in un ambiente accogliente. Il format prevede una serie di iniziative, esperienze e corsi di cucina, sala e caffetteria per accrescere l’autostima e trasmettere competenze che potrebbero anche suggerire futuri sbocchi lavorativi.

A condurre gli allievi in questa nuova avventura al **Fourghetti**, saranno il giovane executive chef **Erik Lavacchielli** e **Francesca Lolli**, barlady del **Bar Bieri** interno al bistrot. Due giovani professionisti di talento e dalla forte carica umana, capaci di creare l'atmosfera rilassante di cui queste persone speciali hanno bisogno per sentirsi integrati e valorizzati.

«Siamo entusiasti di accogliere questo importante progetto – dichiara lo chef Erik Lavacchielli. – Il Fourghetti è un locale che punta alla qualità nel cibo e nel vino ma è anche uno spazio pensato per una convivialità allegra ed estensiva dove vivere i valori dell'amicizia. Coinvolgere queste persone nella preparazione di grissini e cocktail analcolici vuol dire trasmettere loro la convinzione che possono essere indipendenti anche nell'esecuzione di ricette così specifiche.»

Antonella Misuraca, Presidente e Responsabile Progetti dell'Associazione **GRD Bologna Genitori Ragazzi Down** (Facebook: Junior GRD Bologna) spiega: *«I giovani disabili hanno le stesse esigenze di tutti gli altri giovani. Le ragazze amano truccarsi e i maschi essere alla moda, a tutti loro piace andare a fare aperitivo con gli amici. Dobbiamo uscire dallo stereotipo che la disabilità porti tristezza, un disabile può essere felice come chiunque altro. In questa occasione, i nostri ragazzi impareranno a stupire gli amici con qualcosa fatta da loro».*

L'appuntamento è per mercoledì 19 giugno, dalle 15.00 alle 18.00, al Fourghetti in via Augusto Murri, 71 Bologna.



Un Futuro da chef Tortello



Un Futuro da chef Sfoglia



Un Futuro da chef Caffè

Data di creazione

2019/06/10

Autore

redazione