

OTTO RAGAZZI DISABILI NELLO STAFF DEI MIGLIORI RISTORANTI DI ROMA

I risultati del progetto "Cucina inclusiva" di Sant'Egidio". I ristoranti più "in" della capitale aprono le porte alle persone con disabilità. Otto ragazzi con problemi saranno infatti assunti in altrettanti locali di qualità

ROMA - I ristoranti più "in" della capitale aprono le porte alle persone con disabilità. Otto ragazzi con problemi saranno assunti in altrettanti locali di qualità: Roscioli, Glass Hostaria, Os Club,. Grano, Il convivio Troiani, Da Cesare, All'oro e Porto Fluviale. Due lavoreranno presso la "Trattoria degli Amici" mentre altri due sono in fase di collocazione. L'annuncio è stato dato nel corso della conferenza stampa di presentazione dei risultati del progetto di "Cucina inclusiva" promosso dalla Comunità di Sant'Egidio, che ha coinvolto 24 persone disabili formate da chef e specialisti del settore. "Questo progetto è la dimostrazione che quando si fa la cosa giusta si può fare anche impresa di lungo periodo- afferma Mario Marazziti, portavoce della Comunità di Sant'Egidio- Prima i disabili vivevano nascosti in casa, noi abbiamo lavorato molto per liberare questa energia. La nostra proposta è in controtendenza rispetto a come si fa business oggi in Italia, abbiamo dimostrato infatti che anche se si pensa al bene comune si può fare profitto".

Secondo Lorenzo Tagliavanti della Camera di commercio di Roma l'inserimento lavorativo delle persone disabili è "un indicatore del grado di sviluppo economico di un paese ma anche del suo livello di civiltà. Per i disabili l'inserimento lavorativo è un tema storicamente difficile- aggiunge- E nel nostro paese quello che si fa è ancora insoddisfacente. Investiamo solo lo 0,4% del Pil in questo settore. È necessario fare di più". Plauso per l'iniziativa di Sant'Egidio è stato espresso anche dall'assessore al lavoro della regione Lazio Mariella Zezza. "Il Lazio detiene il numero più alto di occupati disabili, da questo punto di vista quindi è una regione civilissima- sottolinea-. È bello anche ispirarsi a iniziative come questa, perché da queste persone possiamo imparare tanto". Anche l'assessore provinciale alle Politiche sociali, Claudio Cecchini ha parlato di "un'iniziativa bellissima e concreta per dare risposta alle persone, che è uno spunto per fare ancora meglio quello che già facciamo".

Il corso della durata di 14 mesi è stato inaugurato nell'aprile del 2010 e si è concluso a giugno di quest'anno. A sostenere l'iniziativa, la fondazione Telecom Italia e la Laurenzi consulting, una società di consulenza gastronomica. "Da anni mi occupo di ristorazione e in passato ho diretto diversi locali. Ho sempre visto la disabilità come un ostacolo e quando mi capitava di gestire ristoranti grandi, che avevano l'obbligo di inserire persone disabili, ero tra quelli che faceva di tutto per evitarlo. Oggi mi sono dovuto ricredere- sottolinea Dario Laurenzi - Quando ho iniziato questa esperienza ho scoperto un mondo meraviglioso, perché questi ragazzi hanno un'energia davvero contagiosa". "Sono la dimostrazione che volere è potere- aggiunge Angelo Troiani, proprietario del Convivio Troiani, che assumerà uno dei ragazzi usciti dal corso- Le persone che lavorano da me hanno preso più di quanto hanno dato dal contatto con Marco, uno dei corsisti che sta da noi. In un futuro vogliamo aprire una scuola di cucina dove ci sia spazio anche per le persone con disabilità, non è necessario che tutti diventino chef, ma che imparino a lavorare bene insieme".

Durante la tavola rotonda "Sapori diversi" è stato proiettato anche il documentario di Maite Carpio, "Valgo anch'io" che racconta l'esperienza del corso e della "Trattoria degli amici" di Sant'Egidio. (ec)

(Fonte: www.superabile.it)