



*Menù di 6 portate, 90 ospiti e 20 giovani tra chef e personale di sala per “Disabilitateat”, evento conclusivo dell’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù in collaborazione con la Caritas Ambrosiana a Expo 2015*



15 ottobre 2015 – “Sono un inventore di ricette, sentirete parlare di me”. “Lavorare è importante, ma è ancora più importante metterci il cuore”. Emanuele, giovane cuoco della *Locanda dei girasoli* di Roma e Guido cameriere del ristorante *La pecora nera* di Lucca, tra fornelli e tavoli da preparare raccontano la loro esperienza di persone con abilità differenti che hanno trovato spazio nel mondo del lavoro.

L’occasione è “Disabilitateat: l’empowerment delle persone con disabilità”, appuntamento conclusivo del ciclo promosso dall’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù in collaborazione con la Caritas Ambrosiana della Diocesi di Milano nell’ambito delle iniziative della Santa Sede a Expo 2015.

Il Refettorio Ambrosiano di Milano oggi è stato animato da una grande attività: 20 ragazzi e ragazze con disabilità (intellettiva o con sindrome di Down) esperti nel campo della ristorazione, provenienti da diversi ristoranti italiani, hanno indossato grembiuli da cuoco e toque blanches (tradizionale cappello da chef) per occuparsi della preparazione di un menù di 6 portate, dall’antipasto al dolce, e del servizio in sala per 90 ospiti.

Mentre fervevano i preparativi nella grande e moderna cucina a vista del Refettorio e tra i tavoli della sala, la giornata si è aperta con il saluto del presidente del Bambino Gesù, Mariella Enoc: “Promuovere l’integrazione dei ragazzi con disabilità non è assistenzialismo. Il Compito dell’Ospedale è fare ricerca e fornire cure, compito della società è fare inclusione” e del direttore scientifico dell’Ospedale della Santa

Sede, Bruno Dallapiccola: “Educazione. Competenza. Eguaglianza. Esperienza. Coinvolgimento. Sono le chiavi per l’integrazione sociale dei pazienti con diverse abilità”.

I ristoranti coinvolti nell’iniziativa (La pecora nera di Lucca, Trattoria de ‘Gli amici’ di Roma, Ristorante Fantàsia di Venezia, La locanda dei girasoli di Roma e I Ragazzi di Sipario di Firenze) hanno tutti una lunga esperienza nell’inserimento nel mondo del lavoro delle persone con disabilità. Hanno promosso progetti di inclusione sociale che consentono a tanti ragazzi di sviluppare nuove competenze e abilità, di sentirsi realizzati, più autonomi e sicuri.

Il luogo scelto per approfondire il tema della disabilità nella ristorazione, non i padiglioni di Expo ma il Refettorio Ambrosiano di Milano, un ex teatro degli anni ‘30, fino a poco tempo fa spazio urbano abbandonato e oggi trasformato in refettorio. Un luogo solidale completamente ristrutturato da grandi artisti e designer italiani dove le persone in difficoltà possono trovare un pasto e soprattutto accoglienza.

Disabilitateat chiude il ciclo di convegni scientifici ed eventi promossi dall’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù nell’ambito delle iniziative dalla Santa Sede a Expo Milano 2015 e del progetto “Nutrire la vita”, pensato per raccontare “Il pasto che educa e che cura, dalla parte dei bambini”.

*fonte: ufficio stampa*