



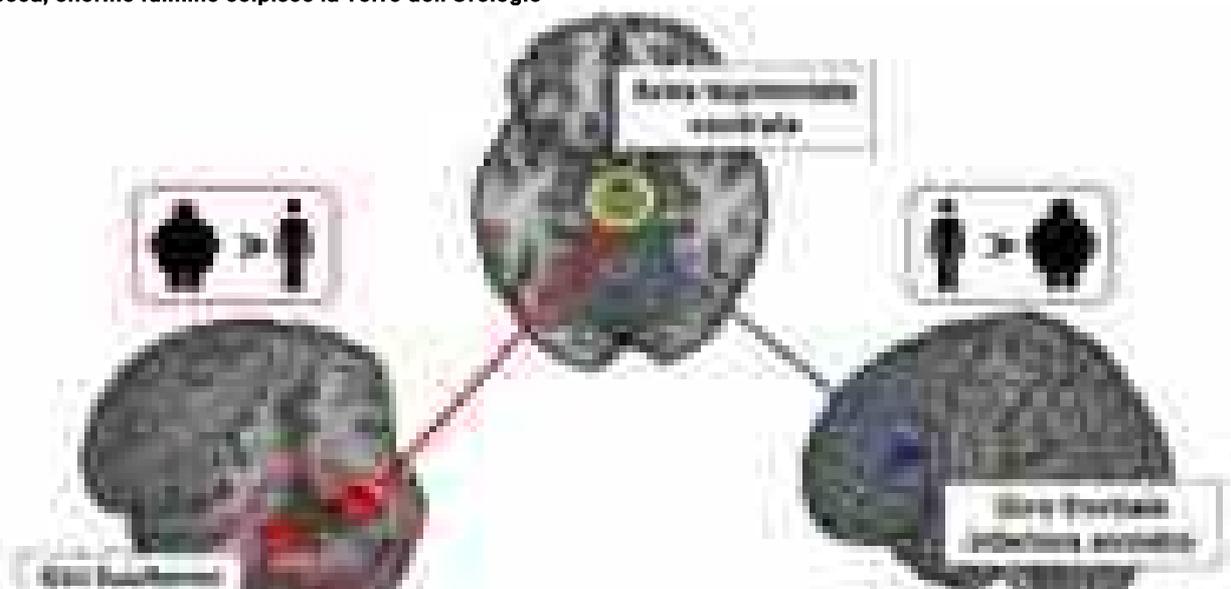
Menu

Edizione **Italia**

**Abbonati**



**La Mecca, enorme fulmine colpisce la Torre dell'Orologio**



**Le immagini dei cibi innescano crisi di astinenza nell'obesità**



Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

SPIDER-FIVE-150561426



Servizi di Media Monitoring

[LINK ALL'ARTICOLO](#)



**Dal telescopio nuove Immagini della diva delle nebulose**



'Sarai il mio erede', Cutugno e la telefonata di Modugno

Podcast

**Il trend food dell'estate (di Alessandra Magliaro)**

ANSA



**Temi caldi** Prigozhin migrant manovra Vannacci violenza contro le donne

**ANSA 2030** Scuola Osservatorio IA

/ **LIFESTYLE** / Food

Naviga :

# PizzAut e gli altri bar, ristoranti, hotel che raccontano storie di inclusione

Ristorazione e hotellerie che valorizzano le differenze, il cambiamento è in atto

23 agosto 2023, 19:31  
 di A.M.

—  
 - RIPRODUZIONE RISERVATA



**L**'inclusione nel mondo della ristorazione e dell'hotellerie è qualcosa di recente ma una tendenza è in atto e speriamo non si torni indietro. La valorizzazione delle differenze, un'aspirazione di una società che vuole diventare più equa, è in atto e se qualche anno fa vedere tra i camerieri ai tavoli una persona diversamente abile, magari con sindrome di Down, era davvero impossibile, oggi capita e c'è da esserne felici. Merito di buone regolamentazioni e di gestori e proprietari pronti ad accogliere e a valorizzare. Nel mare di pessime notizie in cui navighiamo a vista ogni giorno cogliere dei segnali positivi di qualcosa che prima non c'era e oggi a poco a poco c'è ci fa sperare. A volte sono progetti sociali veri e propri per aiutare persone più fragili, con disabilità o per supportare percorsi riabilitativi. Altre volte è l'inserimento vero e proprio nel mondo dell'ospitalità nel team del personale in servizio. A Padova Dadi Home è un piccolo hotel interamente gestito con successo da giovani con disabilità, mentre l'hotel Nh di Padova è un esempio con una giovane lavoratrice con sindrome di down ben integrata al servizio ristorazione. Un esempio noto è PizzAut, il progetto di ristorazione che integra ragazzi autistici nel mondo del lavoro e ad educare la società su questo disturbo. A



Bologna c'è molto popolare tra gli studenti universitari il Bar senza nome, in pieno centro, interamente gestito da giovani sordi. A Roma è celebre La Locanda dei girasoli, un Ristorante/pizzeria nato con l'obiettivo di favorire l'inserimento lavorativo di persone con sindrome di Down, diventato con il tempo anche altro con progetti di catering ad esempio per eventi e il nuovo Special Food per la formazione. E tanti altri favoriscono l'integrazione di migranti, persone in difficoltà che così trovano la dignità del lavoro.

Sono pochi esempi del cambiamento in atto.

## 10 ristoranti di valore

Il cambiamento arriva persino in una popolare piattaforma, TheFork, ed è un atto notevole per accelerare la tendenza. Nella piattaforma di prenotazione online di ristoranti in Europa sono ospitate ora realtà come PizzAut che fondono perfettamente l'arte della cucina con il perseguimento di iniziative di grande impatto. Questi locali, animati dalla passione per qualcosa che va oltre al buon cibo, sono i pionieri di un vero e proprio movimento sociale.

“La missione di TheFork è supportare i ristoranti per accrescere le loro prenotazioni e contemporaneamente aiutare i clienti a trovare il locale che renda indimenticabile ogni loro pasto fuori casa. Siamo oltremodo soddisfatti quando questa missione riesce a unirsi anche a una buona causa, perché riusciamo a renderci promotori di una ristorazione e di una società sempre più sostenibili e inclusive, in linea con i nostri valori”, ha spiegato Carlo Carollo, Country Manager di TheFork in Italia.

**Ecco 10 ristoranti “buoni” in tutti i sensi:**

**PizzAut (Milano, Monza):** In questi giorni con il suo truck al **Meeting di Rimini**, il progetto gastronomico e sociale di Nico Acampora mira a crescere sempre di più per garantire a quanti più ragazzi autistici futuro e dignità.

**Jodok Pizza e Cucina (Milano):** Attività di ristorazione che fa capo a Olinda, progetto collettivo nato nel 1996 nel parco dell'ex Ospedale Psichiatrico Paolo Pini con la missione di sostenere la riabilitazione di persone con problemi di salute mentale. Jodok ne è una delle emanazioni. Un ristorante-pizzeria ideale per fuggire dall'afa milanese restando in città e gustando pizze gourmet e piatti d'ispirazione mediterranea.

**Fiore Cucina in Libertà (Lecco):** Nel 1996 lo stabile ex Wall Street, sede di questa attività, è stato confiscato alla criminalità organizzata e nel 2017 restituito ai cittadini come esercizio di ristorazione dedicato all'inclusione sociale, alla promozione culturale e alla buona cucina, con particolare attenzione a valori quali legalità, accoglienza e inserimento lavorativo di persone svantaggiate. A tavola pizze con impasti e topping ricercati e gustosi.

**Le Fonderie Ozanam (Torino):** Fonderie Ozanam è una cooperativa sociale senza scopo di lucro che opera nel mondo della ristorazione da 33 anni e ha come missione formare ragazzi con certificata situazione di svantaggio, gli stessi che ogni giorno lavorano nelle cucine mettendosi alla prova in maniera professionale e divertente. Ne scaturisce un laboratorio di ricette culinarie che prende vita dalla costante condivisione di idee e che si nutre dei prodotti del proprio orto, sposando un concetto di cucina slow e a km zero. Non mancano pizze perfettamente lievitate.

**Antica Riva (Vimercate, MB):** Progetto di ristorazione che punta a formare e integrare persone con disabilità e non. Il menù è stagionale, moderno e d'ispirazione mediterranea e pone grande attenzione alla qualità degli ingredienti dei piatti e delle pizze, realizzate con impasto a base di farina di tipo 1 con germe di grano.

**Roots (Modena):** Questo progetto di impresa sociale per donne migranti a Modena è un ristorante, un coworking e uno spazio per eventi. Il menù è stagionale e racconta la storia di chi sta in cucina: ad ora, ospita ricette di origine albanese e nigeriana. Anche la carta dei vini è frutto di una selezione proveniente da



produttrici che promuovono esempi di leadership e di imprenditoria femminile in campo vinicolo.

**CIM - La Taverna del Castoro (Bologna):** Il ristorante La Taverna del Castoro offre integrazione, formazione e solidarietà promuovendo percorsi di inserimento lavorativo di persone fragili nel mondo della ristorazione. La cucina affonda le sue radici nei prodotti della terra, sapientemente trasformati per la tavola e ispirati alle ricette del territorio.

**El Pueblo con Gustamundo (Roma):** Gestito da In Cammino con Gustamundo APS, punta ad aumentare l'inclusione socio-lavorativa di rifugiati politici, richiedenti asilo e migranti, principalmente attraverso la gastronomia. Il ristorante El Pueblo, dal 2017, attraverso l'omonimo progetto Gustamundo, ha già offerto la possibilità concreta di implementare l'attività ristorativa a uomini e donne che erano cuochi o ristoratori nei loro paesi di provenienza, valorizzando le differenti culture in ottica di crescita reciproca.

**Moltivolti (Palermo):** Nato nel 2014 da un gruppo di 14 persone provenienti da 8 paesi, è un progetto pensato e strutturato per offrire dignità, cittadinanza e valore a partire dalla diversità. Nel cuore del quartiere Ballarò, parla di integrazione culturale ed economica, sia nella sua progettualità che nella sua cucina, che si racconta come un caldo abbraccio tra tradizione siciliana e ricette provenienti da diversi paesi del Mediterraneo: dal Senegal alla Tunisia, dall'Afghanistan alla Palestina.

**Locanda dei Buoni e Cattivi (Cagliari):** Progetto di impresa sociale della Fondazione Domus de Luna Onlus. Include nel proprio team ragazzi e giovani mamme che vivono in una condizione di emarginazione e fragilità, alcuni con disabilità e con passati difficili e provenienti da percorsi di autonomia dopo aver vissuto in comunità. Ha ricevuto riconoscimenti, tra gli altri, da Guida Michelin, Slow Food, Gambero Rosso, Touring Club e Accademia Italiana della Cucina.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

## Condividi



## Ultima ora

21:37

**Grey Zone, 'Prigozhin è morto, ucciso dai traditori'**

21:32

**Biden, niente accade in Russia senza ci sia dietro Putin**

21:04

**Spagna: Hermoso rompe il silenzio e affonda Rubiales**

20:35

**Filorussi, 'Prigozhin e Utkin sono morti'**

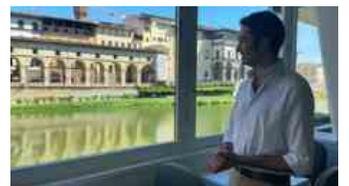
20:20

**Media, 'sul jet caduto anche braccio destro di Prigozhin'**

19:38

**Precipita aereo in Russia, 'Prigozhin era tra i passeggeri'**

## Video >



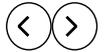
Newsletter ANSA

Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail.

Iscriviti alle newsletter



La nazionale femminile

▶ **Spagna, il ct della Nazionale femminile Vilda tocca il seno alla sua vice**▶ **Luna, la missione indiana tocca il suolo**▶ **Morto Cutugno, in un'intervista del 2013 ricordava Domenico Modugno**▶ **Corridoio vasariano imbrattato, il rammarico di due fiorentini****ANSA**it

Periodicità quotidiana - Iscrizione al Registro della Stampa presso il Tribunale di Roma n. 212/1948

P. Iva IT00876481003

Copyright 2023 © ANSA  
Tutti i diritti riservati

ANSA Corporate

Profilo societario

Prodotti e Servizi

ANSA nel mondo

**Scritti**

Ultima Ora

Cronaca

Politica

Economia

Mondo

Cultura

**Sport**

ANSA 2030

ANSA Verified

Scuola, Università e Giovani

Lifestyle

Motori

Osservatorio IA

Salute &amp; Benessere

Scienza

Tecnologia

Terra &amp; Gusto

Vaticano

Viaggi

Foto

Video

**Regioni**

Abruzzo

Basilicata

Calabria

Campania

Emilia Romagna

Friuli V.G.

Lazio

Liguria

ANSAMag

Speciali

Molise

Piemonte

Puglia

Sardegna

Sicilia

Toscana

Trentino Alto Adige/Südtirol

Umbria