

LA BELLA STORIA MILLE EMOZIONI CHIUSE IN UN CENTIMETRO



I sapori sono quelli dell'orto che si scorge oltre le finestre, i profumi riportano alle tavolate della domenica, i colori cambiano col variare delle stagioni, come le portate che racconta il menu. Ma il cuore della Locanda del Terzo Settore Centimetro Zero di Pagliare del Tronto, in provincia di Ascoli Piceno, il ristorante che nelle Marche ha saputo coniugare cucina di alta qualità, prezzi contenuti e impegno sociale, sono loro, 12 tra ragazzi e ragazze che si alternano nel ristorante della media valle del Tronto con varie mansioni, diverse esperienze di vita e un obiettivo comune: imparare un mestiere e acquisire autonomia, divertendosi, anche.

“I nostri giovani - spiega Emidio Mandozzi, responsabile della Locanda insieme a Roberta D’Emidio - hanno disturbi che vanno dalla sindrome di Down a disabilità mentali di grado più o meno marcato, ma riescono a interagire e lavorare con una professionalità e un entusiasmo che spesso stupiscono anche noi”.

Tre anni di attività e numeri significativi nel medagliere del progetto sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno: 80 coperti nella stagione fredda, che in estate diventano un centinaio con i gazebo in giardino. Sei giorni di apertura su sette con oltre 400 ingressi settimanali e il picco nel weekend e per il brunch della domenica, la maggior parte dei ragazzi assunti nella cooperativa sociale e gli altri impegnati con borse lavoro.

E poi l’attenzione dei media, anche nazionali, che hanno diffuso oltre i confini regionali il messaggio di un progetto in cui l’attività di ristorazione è il punto di arrivo, ma anche di partenza, di un piano molto più ampio che coinvolge disabilità, autoproduzione, formazione professionale e recupero creativo.

[VISITA IL SITO](#)

Teresa Valiani



GLI OBIETTIVI

UN'ESPERIENZA PIENA DI SPERANZA

“Non basta assumere ragazzi con disabilità per dare vita a una locanda sociale”. Cucina di qualità, filiera cortissima e formazione professionale sono gli ingredienti base del progetto sociale che dalle Marche sta richiamando una clientela sempre più esigente.

“Le verdure che utilizziamo in cucina - racconta Roberta D’Emidio, responsabile del progetto Locanda Centimetro Zero - arrivano dal nostro orto e gli altri prodotti da una filiera cortissima fatta di aziende locali. Mentre tra i nostri obiettivi primari c’è la formazione professionale per consegnare ai ragazzi con disabilità non solo esperienza ma anche un titolo da spendere fuori da qui, sul mercato del lavoro”.