



A Brescia, 21 Grammi in cucina per abbattere il pregiudizio

Nel pressi del centro di Brescia, c'è un locale per colazioni, pranzi, spuntini e aperitivi. Tra gli 11 dipendenti, ci sono anche ragazzi con sindrome di Down, a dimostrazione che la loro inclusione lavorativa è una scelta praticabile e da diffondere con iniziative analoghe.



Marco, uno dei ragazzi con sindrome di Down che lavorano al 21 Grammi (Foto © Cooperativa Big Bang).

21 Grammi a Brescia è un laboratorio di prodotti da forno, pasticceria, bar e gastronomia da asporto nato dall'iniziativa del [Centro Bresciano Down Onlus](#), socio fondatore della [Big Bang Cooperativa Sociale Onlus](#) che si occupa del locale, e da alcune famiglie di persone con sindrome di Down.

«Sono un uomo fortunato – ci racconta Gabriele, uno dei dipendenti del locale. – La relazione con i clienti è molto importante per me. Io li coccolo con un bel sorriso e mi ricordo cosa prendono di solito così dico “il solito?” E loro si sentono a casa».

Ventunogrammi è nato con l'obiettivo di favorire l'[inclusione lavorativa delle persone con trisomia 21](#), più conosciuta come sindrome di Down, ma anche e soprattutto per diffondere una cultura aziendale orientata al riconoscimento di disabili intellettivi come lavoratori e persone. Ne abbiamo parlato con **Giovanni Maggiori**, presidente della cooperativa **Big Bang** il quale ha spiegato:

«È il contesto che rende la persona disabile... Per i manager è una grande sfida includere lavorativamente ogni soggetto che si scosta da quella che viene percepita come la normalità; per i colleghi di lavoro, è un'opportunità per aumentare le proprie competenze».

Cosa offre 21 Grammi Brescia, la tavola calda dove lavorano ragazzi Down

Il **Ventunogrammi** è un locale luminoso e accogliente **situato nei pressi del centro di Brescia** (Viale Italia 13b, angolo via P. da Cemmo) che occupa **11 dipendenti**, di cui **4 con sindrome di Down**, e diversi tirocinanti anche in regime di Alternanza Scuola Lavoro.

Al suo interno contiene una cucina e una zona forno per la preparazione di pizze, focacce e piccola pasticceria da destinare alla vendita diretta oppure alla modalità take away.



Mattia nella cucina del 21 Grammi a Brescia (Foto © Cooperativa Big Bang).

Per i pranzi veloci e le cene evento, invece, la brigata è capitanata dallo **chef Alessandro Ferrara** e dal suo aiuto **Mirko Fiore** che dirigono l'intero staff di cucina, a cui si unisce il lavoro del personale di sala guidato dal direttore **Cristian Bonetti**.

Non bisogna infatti dimenticare che, oltre alla finalità sociale, il locale è un progetto imprenditoriale a tutti gli effetti che garantisce qualità e professionalità nella scelta delle materie e nella professionalità del personale. Per questo motivo, gli inserimenti lavorativi sono stati preceduti da un percorso formativo in collaborazione con l'[Istituto Alberghiero Mantegna di Brescia](#), dal corso HACCP e dai corsi sulla sicurezza tenuti con modalità semplificata da agenzie formative accreditate.



Luca, al lavaggio, e Michel all'impasto dei biscotti (Foto © Cooperativa Big Bang).

«Vogliamo che i clienti tornino e portino gli amici – sottolinea Maggiori – perché al 21 Grammi si mangia bene, si sta a proprio agio in un ambiente accogliente, luminoso e rilassante, al di là del mero aspetto sociale.»

21 Grammi Brescia

Brescia, Viale Italia 13b, ang. Via P. da Cemmo

Lunedì – Martedì: 7.30 – 19.30

Mercoledì – Sabato: 7.30 – 23.30

Domenica: 9.00 – 15.30

[Pagina Facebook](#)

Data di creazione

23/01/2019

Autore

pamela-mussio