

A Bologna i ragazzi Down vanno in aula per “Un futuro da Chef”

scritto da Redazione | 04/01/2019



Saranno “brigate del cuore” quelle che si formeranno il 9 e 17 gennaio a Bologna in occasione del progetto ideato da La Gazzetta del Gusto in collaborazione con l’Associazione Genitori Ragazzi Down di Bologna e la scuola “Otto in cucina”. Si inizia con un corso di pasticceria creativa e uno sulla sfoglia.



UN FUTURO DA CHEF

★ *brigate del cuore* ★

“Un futuro da Chef - Brigate del Cuore” è un progetto nato dal desiderio di favorire l'**integrazione sociale delle persone con la sindrome di Down o altri handicap**.

Il format, che parte da Bologna ma si replicherà anche in altre città italiane, prevede **corsi di cucina e di sala** di vario livello per aiutare i ragazzi ad acquisire una serie di competenze che potrebbero portare anche a opportunità lavorative. Soprattutto, l'impegno sarà prezioso per accrescere l'autostima e divertirsi.

L'idea nasce da **La Gazzetta del Gusto** e, nel capoluogo emiliano, è stata accolta con entusiasmo dall'[Associazione GRD Bologna Genitori Ragazzi Down](#) e dalla scuola [Otto in Cucina](#) che metterà a disposizione ampi spazi e docenti qualificati.

I due corsi a Bologna per ragazzi Down

Due i corsi in programma. Il primo dal titolo **“Torte decorate con cioccolato plastico”** è fissato per mercoledì **9 gennaio alle 17.00** mentre il secondo si terrà giovedì **17 gennaio** (sempre alle 17.00) e sarà dedicato a **“Sfoglia: tagliatelle e tortelloni”**, un classico della cucina emiliano-romagnola.

Antonella Misuraca, Presidente e Responsabile Progetti dell'Associazione GRD Bologna Genitori Ragazzi Down (**Facebook:** [Junior GRD Bologna](#)) spiega:

«Il progetto de La Gazzetta del Gusto ci è piaciuto subito perché riteniamo che la cucina possa essere un ottimo ausilio per facilitare lo sviluppo delle potenzialità dei ragazzi Down o con altri handicap. È un'occasione per mettersi in gioco, crescere nelle competenze ed, eventualmente, far immaginare un lavoro che li appassioni. È molto importante che questi ragazzi si riconoscano capaci, che crescano in autostima potendo dire di aver imparato qualcosa che va oltre il semplice svolgimento di attività quotidiane. La disabilità intellettiva dei giovani che seguiamo come associazione, spesso li tiene ai margini della vita sociale e invece in loro c'è la voglia di mettersi in gioco con entusiasmo».

Come si svolgeranno i corsi

Ogni allievo avrà una propria postazione di lavoro con tutti gli attrezzi di cucina affinché si senta

protagonista del lavoro e sarà affiancato dagli **educatori dell'associazione**.

Gli chef di Otto in cucina li guideranno nella preparazione delle ricette spiegando tutte le fasi, dal peso degli ingredienti fino alla concreta creazione del prodotto finito. Non mancheranno i **momenti di interazione** tra i ragazzi per alcune fasi che serviranno ad alimentare lo spirito di gruppo per ottenere un buon risultato finale. Alla fine del corso, si potranno mangiare tutte le prelibatezze preparate.

La scuola **Otto in cucina** situata a Bologna in via del Giglio 25/2, è una realtà di primo livello nella formazione gastronomica con oltre 500 metri quadri a disposizione e ha già formato migliaia di italiani e stranieri.

«Siamo molto felici di ospitare la prima edizione di questa bellissima iniziativa, - afferma Simona Guerra, Presidente di Otto in Cucina. Da sempre promuoviamo la cultura gastronomica a 360 gradi e abbiamo già organizzato dei corsi con i bambini; ogni volta ci entusiasmano per la creatività e la capacità di apprendere in poco tempo, divertendosi. Questa sarà una nuova sfida con ragazzi ancora più speciali, nei cui occhi si legge la voglia di vivere e di scoprire quanto possano concretizzare con le proprie mani. Credo che sia il modo migliore per non sentirsi diversi».

Per **informazioni oppure per sponsorizzazioni** scrivere a info@gazzettadelgusto.it.