

"IL VOLTO UMANO DELL'IMPRESA ITALIANA": DIECI STORIE DI "BUONA RISTORAZIONE"

In occasione dell'Assemblea Nazionale, Fipe racconta alcune *best practice* legate al settore dei pubblici esercizi. Tra le innumerevoli esperienze che hanno visto come protagoniste le imprese della ristorazione ne abbiamo selezionate dieci. Testimoniano come la ristorazione sia in grado di superare il semplice concetto di "impresa" per favorire emancipazione, inclusione sociale, integrazione, aiuti concreti e superare le barriere. Uno scenario in cui sia le grandi che le piccole imprese sono animate nel loro lavoro dallo stesso sentimento di solidarietà.

LA SOLIDARIETA' PER I PIU' PICCOLI

Piccoli pazienti con le mani in pasta - Padova

Presso il reparto di Pediatria dell'Ospedale di Padova, da anni sono attivi dei laboratori di pasticceria promossi dall'Associazione Gioco e Benessere in Pediatria Onlus in collaborazione con il Gruppo Pasticceri Artigiani di Appe Padova. I pasticceri aiutano i piccoli pazienti a preparare torte, biscotti e dolcetti, nell'ambito di un programma di attività ricreative ed educative, necessarie per attivare nei bambini e ragazzi ricoverati quelle energie positive utili a superare la paura della malattia e lo stress del ricovero, promuovendo uno stato di benessere utile alla loro guarigione.

Nove top chef insieme per la Mensa di Solidarietà - Cantù (CO)

Un appuntamento organizzato dallo chef stellato Giancarlo Morelli all'interno dello Show Room & Museo del Legno Riva 1920 di Cantù. L'obiettivo è quello di riunire alcuni dei più talentuosi chef del territorio lombardo per un'occasione di beneficenza: nove chef (oltre a Morelli, Filippo La Mantia, Fabio Silva, Daniel Canzian, Vittorio Tarantola, Theo Penati, Eugenio Boer, Fabrizio Ferrari, Mauro Elli) cucineranno altrettante portate e il ricavato della cena sarà devoluto alla Mensa di Solidarietà di Cantù e a Briantea84, un'associazione dilettantistica sportiva che si occupa di promuovere lo sport tra giovani con disabilità.

Lo chef stellato ai fornelli gratis per l'asilo - Albavilla (CO)

Lo chef stellato Mauro Elli, ha lavorato, con il suo staff, gratuitamente per l'asilo infantile Giobbia nel corso della due giorni della Festa dei Crotti, proponendo piatti di alta ristorazione a prezzi popolari. Il ricavato è stato interamente devoluto all'asilo strettamente vicino al ristorante del top chef.

"L'idea è nata quasi per caso - spiega Elli, vicepresidente dei Confcommercio Pubblici Esercizi -, per realizzare qualcosa di bello per l'asilo che si trova a pochi metri dal mio ristorante, così ho parlato con loro ed è nata questa iniziativa. L'idea è di dare una nuova immagine al territorio passando dalla cucina".

Progetto "Varcare la soglia" de L'Albero della Vita

L'organizzazione, nata per aiutare bambini in condizioni di difficoltà e le loro famiglie, ma anche per promuovere i diritti dei minori, ha dato vita a questo progetto nelle città di Milano, Genova, Roma, Catanzaro e Palermo ed è sostenuta dal Gruppo Serenissima Ristorazione. L'obiettivo dell'organizzazione è fornire assistenza a famiglie in condizioni di povertà che non possono garantire ai loro figli riscaldamento, cure mediche, un'alimentazione regolare e la possibilità di praticare sport o altre attività di svago. E' inoltre previsto anche un percorso di inserimento lavorativo nelle strutture di Milano e Genova.

IL VALORE SOLIDALE DEL CIBO

Il vero benefit aziendale: fare del bene!

Nel 2016 i collaboratori di Autogrill hanno rinunciato al consueto regalo di Natale aziendale per devolvere l'equivalente a sostegno delle popolazioni colpite dal terremoto nel Centro Italia. Ogni dipendente ha ricevuto una cartolina di ringraziamento da parte di Croce Rossa, ed è stato diffuso attraverso la Intranet aziendale un video con la spiegazione del progetto che i collaboratori avrebbero sostenuto. A distanza di un anno, inoltre, quattro collaboratori dell'azienda si recheranno ad Amatrice con la Croce Rossa per vedere la struttura ambulatoriale costruita grazie a questo contributo, registrando una breve video-testimonianza.

L'azienda ogni anno rinnova inoltre il proprio impegno a favore delle persone più bisognose attraverso la cessione di alimenti devoluti principalmente alla Fondazione Banco Alimentare e ad altre organizzazioni radicate sul territorio.

Un pasto di solidarietà – Feltre (BL)

L'Associazione di volontariato e promozione sociale "Noi con Voi" di Feltre (BL), sostenuta dal Gruppo Serenissima Ristorazione, è nata nel 2015 su iniziativa del parroco locale e si dedica quotidianamente al sostegno a persone senza fissa dimora o in situazione di povertà estrema. A seguito della ricerca di lavoro per disoccupati e inoccupati della parrocchia di Farra è emerso il sommerso di disagi in famiglia o di condizioni di grande solitudine: da qui la decisione di accogliere le persone rimaste sole e senza aiuti e organizzare una piccola mensa per la preparazione di pasti caldi.

Un Natale 'da chef' per i senza-tetto milanesi - Milano

Per i pochi che non lo conoscono, Tindaro Scurria era il "ghisa buono", il vigile milanese che si occupava dei senza-tetto meneghini. Iniziò a farlo quando ancora era in servizio, e continuò, dedicando a questa attività il proprio tempo e le proprie risorse, anche dopo la pensione, fino a pochissimo tempo fa, il 3 gennaio 2017, quando improvvisamente ci ha lasciato.

L'incontro fra Tindaro e MyChef fu quasi casuale, ma nacque una bella iniziativa che è durata tanti anni. Ogni anno Tindaro organizzava per i clochard milanesi il "cenone", o meglio il pranzo di Natale, in un ristorante di MyChef in centro a Milano. Oltre un centinaio di senza-tetto venivano a festeggiare il Natale nel ristorante di MyChef, il menu proponeva cappelletti in brodo, manzo con purè, e panettone con crema al mascarpone, e MyChef provvedeva anche a fornire a ogni invitato un piccolo dono, per ricordare l'occasione, un mini panettone con una coperta in pile. MyChef ci teneva talmente tanto a celebrare questa iniziativa, che lo staff del ristorante veniva messo in ferie, e il servizio, in cucina e in sala, veniva eseguito dai dirigenti dell'azienda, che amavano essere presenti in prima persona.

IL VALORE DELL'INCLUSIONE SOCIALE

Lavorare al bar per inserirsi nella società - Bar Lillo - Roma

Il noto locale in zona Trastevere è particolarmente conosciuto anche per il fatto di dare lavoro, tra gli altri, anche a ragazzi immigrati e con disabilità. Un esempio è il caso di Piero, un ragazzo di 21 anni affetto da autismo che, grazie al contributo del progetto "Garanzia Giovani" di Regione Lazio, è stato assunto come barista.

Un cena sospesa di solidarietà - Milano e Roma

Il progetto, proposto sia a Milano che a Roma, ha visto la collaborazione tra Caritas, Comuni e associazioni di categoria per dare ai clienti dei ristoranti la possibilità di offrire un pasto alle persone bisognose. Con un'offerta libera, infatti, i clienti possono contribuire all'acquisto di buoni pasto solidali "Cena sospesa", del valore di 10 euro. I centri di ascolto Caritas distribuiscono buoni pasto alle persone che hanno bisogno di aiuto, e chi li riceverà potrà spenderli nei ristoranti e nei caffè come qualsiasi altro cliente.

Il Ristorante In Galera - Bollate (Milano)

"In Galera" è il primo ristorante stellato gestito da detenuti, all'interno del carcere di Bollate. A pochi mesi dall'inaugurazione il successo è confermato dalle recensioni (soprattutto dei clienti). Lo chef: "Tutti hanno diritto alla seconda chance e loro ce la mettono tutta". Mirco, fine pena 2020, dice a proposito del suo lavoro: "Lavorare mi ha restituito un progetto di vita. Così la mia testa è sempre fuori".

Il Ristorante Rob de Matt - Milano

Si tratta di un nuovo bar ristorante dove lavorano persone con disagio psichico, ma anche rifugiati, ex carcerati, una formula che ha già avuto successo ad Affori, dove Olinda ha aperto un bar gestito dagli ex degenti dell'ospedale psichiatrico Paolo Pini. "Rob de Matt" sorge all'interno della grande sede de L'Amico Charly Onlus, in via Guerzoni 23, di cui occupa due ampie sale e un grande giardino, con ingresso da via Enrico Annibale Butti. Il progetto nasce per favorire l'inclusione sociale e lavorativa di persone con storie di marginalità e svantaggio in un luogo dove la condivisione dello spazio, del tempo e delle esperienze e la "diversità" sono un valore e una ricchezza e in cui tutti sono benvenuti.

"Etico e Tipico", 23 pubblici esercizi con il cuore – Modena

Ventitré pubblici esercizi di Modena tra bar e ristoranti, dopo aver completato un corso di formazione e informazione ad hoc, hanno ottenuto la possibilità di fregiarsi del nuovo marchio di qualità "Etico e Tipico". A questi si aggiunge l'osteria Francescana di Massimo Bottura, tra i primi a condividere e sostenere il progetto. Il marchio "Etico e Tipico" contraddistingue le attività che, condividendo una "carta etica" in dieci punti, adottano comportamenti socialmente responsabili per la comunità, l'ambiente e i consumatori: dalla scelta di non avere slot o apparecchi legati al gioco d'azzardo, al contrasto all'abuso di alcol, dalla disponibilità di alimenti per celiaci all'offerta di prodotti tipici locali, all'impegno contro lo spreco e per l'ambiente, impegnandosi nella raccolta differenziata e nel risparmio energetico. Un punto in particolare della carta etica impegna i pubblici esercenti aderenti a donare a fine giornata le preparazioni alimentari invendute, ma valide a tutti gli effetti, ad associazioni di volontariato.

Il marchio - un cuore attraversato da una forchetta e un cucchiaino accompagnato dallo slogan "il buono di Modena" – sarà registrato e sostenuto da campagne e azioni di comunicazione per valorizzare e segnalare bar e ristoranti impegnati a offrire un valore aggiunto in termini di attenzione alla comunità e ai consumatori.

Ufficio Stampa FIPE

Deborah Moleri, 3929020133 deborah.moleri@mediatyche.it

Luca Cigliano, 393 8138965 luca.cigliano@mediatyche.it