

Il progetto Dieci disabili a scuola dai grandi chef

■ La ristorazione romana risponde all'appello della «Trattoria degli Amici» e dopo sei mesi di corso professionale dieci giovani disabili potranno iniziare uno stage presso i ristoranti romani che hanno aderito al progetto promosso dalla comunità di Sant'Egidio. I ragazzi hanno seguito lezioni di cucina, sala, igiene, sicurezza, storia del lavoro, lingua inglese e degustazione e ora entreranno nel vivo del lavoro mettendosi alla prova, in sala o in cucina, e dimostrando impegno e passione. Gli chef che da settembre accoglieranno i giovani disabili, dando loro una concreta esperienza formativa, sono alcuni tra i più rinomati della nostra regione: tra essi Antonello Colonna di Open Colonna, Anna Dente dell'Osteria di San

Cesario, Massimiliano Mariola e Enrico Pezzotti di Sin dell'Aleph Boscolo Hotel, Arcangelo Dandini dell'Arcangelo, Marco Gallotta di Primo al Pigneto.

La «Trattoria degli Amici», anche grazie alla società di consulenza enogastronomica Laurenzi consulting che da oltre due anni collabora con la Comunità di Sant'Egidio, ha dimostrato che è possibile coniugare un approccio solidale con il complesso mondo della ristorazione. Venerdì in Campidoglio si è anche svolta una tavola rotonda dal titolo «Saporidiversi», a cui hanno preso parte gli chef coinvolti nel progetto e tutti quelli che l'hanno sostenuto, primo tra tutti la Peroni, che ha reso possibile il corso di formazione professionale.

SOLIDARIETÀ Da **Colonna** alla Dente, la ristorazione romana risponde all'appello della Comunità di S. Egidio e offre stage ai giovani usciti da un corso



VULCANICA Anna Dente, chef dell'Osteria di San Cesario

