



## Un Futuro da Chef: al Fourghetti di Bologna per un cocktail “speciale”

**Mercoledì 19 giugno, nel bistrot di Bruno Barbieri, scende un campo “La Brigata del cuore”. Un gruppo di ragazzi con la Sindrome di Down e altre peculiarità intellettive impareranno ad impastare grissini e miscelare aperitivi analcolici.**



I ragazzi impegnati in un corso di sfoglia e tortellini (Foto © Un Futuro da Chef).

Il progetto no-profit “**Un futuro da Chef – Brigate del Cuore**” si arricchisce di un nuovo e prestigioso appuntamento perché, mercoledì 19 giugno dalle 15 alle 18, approda nelle cucine del **Fourghetti di Bologna**.

Per un pomeriggio, il prestigioso **bistrot dello chef Bruno Barbieri**, 7 stelle Michelin e giudice di Masterchef, ospiterà i ragazzi dell’[Associazione GRD Bologna Genitori Ragazzi Down](#) per una lezione su “**Grissini e Cocktail analcolici**” che va ad integrare le esperienze già vissute negli ultimi mesi con la [pasticceria](#), la pasta fresca e la [caffetteria](#).

## **Un futuro da Chef – Brigate del Cuore: il progetto**

“Un futuro da Chef – Brigate del Cuore” è un’iniziativa sociale ideata e organizzata da [La Gazzetta del Gusto](#) con lo scopo di favorire l’integrazione delle persone con la Sindrome di Down o altre limitazioni, aumentando le loro conoscenze in un ambiente accogliente.

Il format prevede una serie di **iniziative, esperienze e corsi di cucina, sala e caffetteria** per accrescere l’autostima e trasmettere competenze che potrebbero anche suggerire futuri sbocchi lavorativi.

## **Un Futuro da Chef al Fourghetti con lo chef Lavacchielli**



Lo chef **Erik Lavacchielli** e la bar lady **Francesca Lolli** (Foto © Fourghetti).

A condurre gli allievi in questa nuova avventura al Fourghetti di Bologna, saranno il giovane executive chef **Erik Lavacchielli** e **Francesca Lolli**, bar lady del Bar Bieri interno al bistrot. Due giovani professionisti di talento e dalla forte carica umana, capaci di creare l'atmosfera rilassante di cui queste **persone speciali** hanno bisogno per sentirsi integrati e valorizzati.

«Siamo entusiasti di accogliere questo importante progetto – dichiara lo chef Erik Lavacchielli. – Il Fourghetti è un locale che punta alla qualità nel cibo e nel vino ma è anche uno spazio pensato per una convivialità allegra ed estensiva dove vivere i valori dell'amicizia. Coinvolgere queste persone nella preparazione di grissini e cocktail analcolici vuol dire trasmettere loro la convinzione che possono essere indipendenti anche nell'esecuzione di ricette così specifiche.»

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

---

«I giovani disabili hanno le stesse esigenze di tutti gli altri giovani. Le ragazze amano truccarsi e i maschi essere alla moda, a tutti loro piace andare a fare aperitivo con gli amici. Dobbiamo uscire dallo stereotipo che la disabilità porti tristezza, un disabile può essere felice come chiunque altro. In questa occasione, i nostri ragazzi impareranno a stupire gli amici con qualcosa fatta da loro».

Dopo la lezione, gli allievi con i loro docenti si intatteranno per degustare quello che è stato preparato. L'appuntamento è per mercoledì 19 giugno, dalle 15.00 alle 18.00, al **Fourghetti in via Augusto Murri, 71 Bologna**.

**Un futuro da Chef – Brigade del cuore**

**Pagina Facebook:** [Un futuro da Chef – Brigade del Cuore](#)

**Informazioni:** [DoppioQuarto](#), tel. +39 051 4855630 – 333 9475200,  
comunicazione@doppioquarto.it.

**Data di creazione**

10/06/2019

**Autore**

redazione