



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