

## COMUNICATO STAMPA

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

**Mercoledì 19 giugno, nel bistrot di Bruno Barbieri, un gruppo di ragazzi con peculiarità intellettive impareranno ad impastare grissini e preparare aperitivi analcolici.**

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**” è un’iniziativa sociale ideata e organizzata dalla rivista enogastronomica **La Gazzetta del Gusto** ([www.gazzettadelgusto.it](http://www.gazzettadelgusto.it)) con la finalità di favorire l’integrazione delle persone con la **Sindrome di Down o con 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.

A condurre gli allievi in questa nuova avventura al **Fourghetti**, saranno il giovane executive chef **Erik Lavacchielli** e **Francesca Lolli**, barlady 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.*».

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 – Brigate del cuore**

**Pagina Facebook:** Un futuro da Chef - Brigate del Cuore

**Ufficio stampa:** DoppioQuarto, tel. +39 051 4855630 – 333 9475200 (Enzo Radunanza), [comunicazione@doppioquarto.it](mailto:comunicazione@doppioquarto.it)