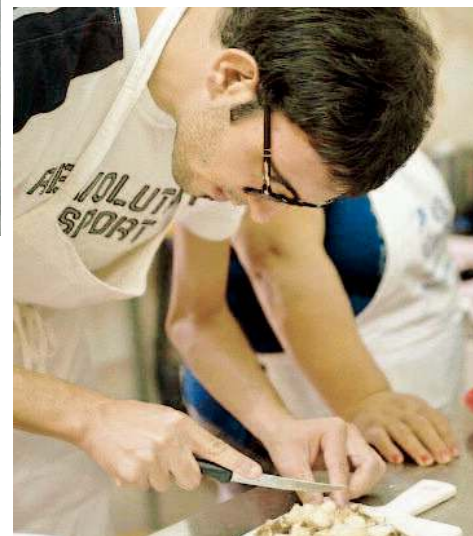


Trentadue ragazzi con disagi psichici a febbraio inaugureranno il locale nell'ExFadda



IN CUCINA
Qui sopra e in basso due momenti dei corsi di cucina: i ragazzi sono istruiti dallo chef stellato Sebastiano Lombardi



ANTONELLA GAETA

Una sedia non sarà uguale all'altra, neanche i tavoli saranno e i piatti, i bicchieri, le tovaglie. Come non sono uguali tra loro Stefano, Antonio, Isa, Roberto, Rosario, Arcangelo, Anna e gli altri che serviranno ai tavoli, e come non potranno esserlo i loro clienti. Si entrerà in questo ristorante, e ci si abbandonerà allo straordinario gusto di "Qualcosa di diverso". Un claim che ha il pregio della sintesi dell'essenza per il ristorante XFood che aprirà al pubblico a fine febbraio negli spazi di una realtà creativa e innovativa come quella dell'ExFadda a San Vito dei Normanni. E non si sbaglia a definire XFood, un ristorante speciale perché ad occuparsene come brigata di sala e di cucina saranno 32 ragazzi diversamente abili, provenienti da Francavilla Fontana e da Brindisi. Avrà una versione invernale al chiuso da 50 coperti e una estiva en plein air da 100. Il progetto di XFood nasce dalla collaborazione tra ExFadda e il consorzio di cooperative sociali Nuvola, sostenuto dalle azioni di formazione e job coaching della Regione, e sarà il primo ristorante pugliese con personale composto da persone con disabilità, al lavoro in cucina, in sala, nella gestione e manutenzione dell'orto.

XFood

Disabili al lavoro: "Ecco il nostro ristorante"



IN SALA
In queste foto (tutti gli scatti in pagina sono di Martina Leo /XfOTO) due momenti dei corsi con il vicepresidente Angelo Basile e l'apicoltore Luigi Lanzillotti



pre la buona regola della sinergia con il territorio. Dopo i primi due mesi di formazione e alla vigilia dell'inaugurazione, Roberto Covolo, il project manager di ExFadda spiega: "Si è creato subito un clima di fiducia nel gruppo di lavoro,

l'intento era quello di trasmettere loro competenze ma anche farli sentire protagonisti di un'avventura importante. La loro posizione di debolezza doveva diventare un punto di forza, evangelicamente la pietra scartata dal costruttore tra-

sformarsi in testata d'angolo". E sempre Covolo, inserito da Riccardo Luna nella lista dei 100 innovatori italiani del 2013, racconta di un'altra avventura che unisce impegno sociale e cibo, una rete regionale, "un progetto autonomo, dal

basso e visionario" che annovera già, oltre XFood, altre quattro realtà operative. Conversano Social Food è un'impresa impegnata nel social eating che, con l'aiuto di persone in condizioni di svantaggio sociale, si occupa di mini-catering e

banqueting equo, etico e solidale. Forkin Progress, invece, gestisce un ristorante di cucina tradizionale a chilometro zero a Foggia dove ogni sera una coppia "nonno&nipote" — anziani a rischio di emarginazione sociale e studenti dell'alberghie-

Gli spazi a San Vito dei Normanni ospitano già il cantiere e i corsi per il personale

In questi giorni è attivo il cantiere, i ragazzi stanno imparando a provvedere all'orto sinergico (perché quel che si mangerà sarà spesso autoprodotta), si sistemano i mobili recuperati che arrederanno i locali. I maestri che stanno insegnando la complessa arte della ristorazione alla "brigata" sono Sebastiano Lombardi, chef stellato del Cielo di Ostuni, il vicepresidente dell'istituto alberghiero di Carovigno, Angelo Basile, e l'apicoltore, Luigi Lanzillotti.

Si procederà poi a stringere accordi con aziende locali, a cominciare dalla Faniuolo di Putignano che con le luminarie disegnerà la luce del ristorante, seguendo sem-

Il corto

Non solo autistici ecco "I super abili"

È IL traguardo del percorso educativo del laboratorio *Ciak si gira*, rivolto a ragazzi autistici, asperger e con un lieve ritardo cognitivo. Alle 17,30 nella medioteca di Bari si presenta il cortometraggio *I super abili*, nato dalla collaborazione della cooperativa Per.L.A. col regista Vincenzo Ardito e la partecipazione dell'illustratore Gianfranco Bonadies. Il progetto intende dare una risposta all'esigenza di integrazione sociale delle persone diversamente abili.

I Film del Circuito



2 giorni a New York

di Julie Delpy

CINEMA IL PICCOLO / BARI

Dopo 2 giorni a Parigi, Julie Delpy ribalta l'ambientazione e insiste sui luoghi comuni che separano americani e francesi. Tra equivoci, giochi di parole e comicità viscerale, la Delpy mette in scena un film spiritoso che sa ironizzare sugli stereotipi. Divertente cameo di Vincent Gallo.



D'Autore
FONDAZIONE
APULIA FILM
COMMISSION

La brigata lavorerà anche nell'orto per piatti a chilometro zero: "Protagonisti in ogni fase"

ro — "sperimenta la solidarietà tra generazioni ai fornelli". Sacra Cucina Unita è il progetto food di Libera Terra di Mesagne che cura eventi e incontri utilizzando e divulgando prodotti provenienti dai terreni confiscati alla mafia. E, per concludere, Fa-tù, ristorante temporaneo "basato sui valori della fiducia, dell'apertura e della condivisione" promosso da Labuat di Taranto. Non ha una sede fissa, non indica prezzi accanto al menu ma, a fine pasto, chiede ai clienti di stabilire il "giusto conto" per quanto si è consumato. Insomma, tavole sociali (e speciali) che possono nutrire una nuova cittadinanza.