



**16 Dicembre 2013 - 16:46**  
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI  
ENOGASTRONOMICI - Letto: 171 volte

## I Ragazzi di Sipario entrano nella rete dei Ristoratori di Vetrina Toscana

**Su il sipario! E' la frase che si pronuncia quando si da' inizio ad uno spettacolo: in questo caso lo spettacolo straordinario è costituito dal lavoro che ogni giorno un gruppo di ragazzi riesce a fare per portare in tavola il pranzo e la cena per i commensali del loro ristorante.**

 Rss  Invia a un amico  Condividi su Facebook  Condividi su Twitter

I Ragazzi di Sipario è un ristorante "speciale", in cucina e in sala lavorano ragazzi con disabilità intellettiva e/o sensoriale, che offre a pranzo un menù "alla carta" a prezzo fisso, sfizioso e toscano e a cena una proposta più ricca di "sapori nuovi" della tradizione toscana. Era naturale, quindi, un ingresso in Vetrina Toscana il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove la rete di Ristorante e Botteghe che utilizzano i prodotti tipici.

"Un'unione che nobilita la rete di Vetrina Toscana. Siamo molto orgogliosi e sono certa che insieme cresceremo. - così esordisce Cristina Scaletti, Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Toscana e prosegue - Vetrina Toscana supporterà questa struttura con una comunicazione mirata a promuovere le serate a tema che oggi vengono presentate e a far conoscere in maniera più capillare quest'importante realtà. I ragazzi di Sipario, grazie al loro impegno e alla loro forza, riescono ad interagire con tante persone e a costruirsi una carriera. Auguro a questi giovani così speciali sempre più successo".

Il ristorante verrà promosso anche tramite l'organizzazione di serate speciali con la partecipazione di "visiting chef" in cui alcuni ristoratori della rete di Vetrina Toscana, a turno, cucineranno insieme ai ragazzi.

"I ragazzi con il loro straordinario lavoro riescono non solo ad avere un sostentamento economico, che è la base per ogni individuo per vivere dignitosamente, ma a ricavare soddisfazioni concrete" - racconta Marco Martelli Calvelli, Presidente dell'Associazione di Promozione Sociale "Sipario" e prosegue - "Come tutte le attività commerciali il ristorante necessita di un'attività promozionale importante e ci auguriamo che Vetrina Toscana ci possa supportare in quest'attività anche grazie al lavoro sui social media. I ragazzi di Sipario baseranno la loro cucina sulla conoscenza del prodotto tipico e sulla stagionalità organizzando, oltre alla normale attività, speciali serate a tema".

"Il lavoro, oltre ad essere un diritto costituzionale ha un valore che va al di là del reddito percepito, ma assicura dignità e inclusione" - rilancia l'Assessore all'Agricoltura Gianni Salvadori - "per questo 362 persone con disabilità svolgono attività in campagna grazie al progetto di "Agricoltura sociale" della Regione Toscana". L'agricoltura sociale è un'attività economica che non va confusa con l'assistenzialismo, ma che deve garantire reddito per le imprese e per chi ci lavora. "Un'esperienza forte - prosegue l'Assessore - che rispecchia la carta d'identità stessa della Toscana, che dal rinascimento ad oggi è conosciuta per la sua bellezza, per il suo buon cibo e per la sua cultura, ma anche come esempio di civismo. Basti pensare a tutte le attività di volontariato in cui la Toscana eccelle. Anche questo sarà uno dei biglietti da visita con cui ci presenteremo a Expo 2015".

Vasco Galgani, Presidente di Unioncamere Toscana, ha sottolineato l'importanza della cooperazione: "L'integrazione, usata in Vetrina Toscana come metodo, ci permette di comunicare un sistema, integrare soggetti pubblici con il mondo delle imprese private: in una parola convogliare le varie risorse facendole confluire verso un fine comune. Mai come in questo caso integrare vuol dire includere e non escludere."

Anche l'artigianato locale ha giocato un ruolo importante: due aziende toscane, RCR Cristallerie e Ceramiche Virginia, hanno contribuito con i loro prodotti di alta qualità a rinnovare le stoviglie e i bicchieri di questo ristorante. L'Associazione Castanicoltori della Garfagnana ha offerto gratuitamente il prodotto per le serate a tema e Giuseppe Alessi, un cuoco "storico" della ristorazione toscana, ha messo a disposizione le proprie conoscenze per guidare i ragazzi alla scoperta di nuovi menù.

La Toscana fa sistema. Non è una frase "fatta", ma un dato di fatto.