

# Su il Sipario

## Il ristorante dei ragazzi disabili nel circuito di Vetrina Toscana Con piatti e ricette della tradizione e un grande chef in cattedra

Laura non ama particolarmente il vino ma le piace servirlo. E lo fa in maniera impeccabile, da vero sommelier. Edoardo si diverte a portare i piatti in tavola «con grande attenzione». Francesco invece preferisce stare tra i fornelli «perché la cucina è troppo importante», mentre Cosimo è più portato per il lavoro di sala.

Portare avanti un ristorante «è duro» ma anche «bello» ammettono i camerieri e i cuochi di Ragazzi di Sipario, il locale gestito da giovani con disabilità intellettiva e sensoriale (che ne sono anche soci). Il ristorante, aperto 8 anni fa nella corte interna degli ex Artigianelli in San Frediano, da oggi entra a far parte di Vetrina Toscana il progetto lanciato da Regione e Unioncamere Toscana per promuovere locali e botteghe che usano prodotti tipici. Qui, nella piccola cucina, i ragazzi preparano piatti della tradizione culinaria toscana, seguendo le ricette e le indicazioni dello chef Giuseppe Alessi, cuoco storico fiorentino con la passione per le pietanze medioevali e rinascimentali, che ripropone in tavola vivande che sanno anche di storia: arrivano dal passato, dal repertorio delle accademie scientifiche della corte dei Medici.

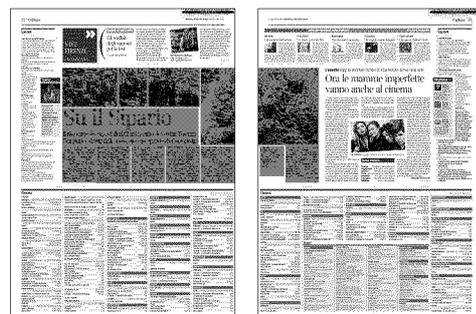
Alessi e la moglie, dopo una carriera nella ristorazione, sono andati in pensione, ma non sono riusciti a star troppo lontani dalla cucina così hanno deciso di insegnare i trucchi del mestiere e i segreti delle loro ricette ai ragazzi di Sipario.

«Per noi è un'occasione per ritomarci» racconta Alessi. Tra i fornelli «riflettiamo sulle domande che ci fanno e le scelte che propongono. Più i ragazzi vengono incoraggiati più ardiscono di fare». Il risultato sono piatti

«unici e irripetibili», come la crema carabazada, le pappardelle al sugo di lepre, il tacchino con le castagne, la zuppa inglese o le diaspore con gli amaretti. E ora altri grandi cuochi toscani sono pronti per cucinare con i ragazzi di Sipario: come «visiting chef» organizzeranno, a turno, iniziative ed eventi speciali al ristorante. «Vetrina Toscana è orgogliosa di accogliere questo ristorante nella sua rete — ha commentato l'assessore regionale alla cultura Cristina Scaletti che ha pranzato ieri al ristorante con l'assessore all'agricoltura Gianni Salvadori e il presidente di Unioncamere Toscana Vasco Galgani. Il progetto Sipario è nato alcuni anni fa da un gruppo di genitori di giovani disabili. Si sono accorti che «dopo la scuola per i nostri ragazzi non c'era nulla» così si sono dati da fare per mettere in piedi corsi che potessero valorizzare le loro abilità e dargli una professione e hanno fondato un'associazione. La prima attività è stato il ristorante (con 8 soci, 6 inserimenti socio-terapeutici e 4 in stage), poi sono arrivati la televisione e la bottega artigianale. «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 — spiega Marco Martelli Calvelli, presidente dell'Associazione di Promozione Sociale Sipario— Non solo il menù e il servizio sono opera dai ragazzi: il ristorante è arredato con i quadri coloratissimi fatti da loro e in tavola ci sono le tovaglie made in Sipario, piccole e allegre opere d'arte».

**Ivana Zuliani**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**Da provare**  
Il ristorante gestito dai ragazzi disabili del Sipario, è stato aperto otto anni fa nella corte interna degli ex Artigianelli, in San Frediano  
(foto:Cambi/Sestini)

