

Il ristorante di Olgiate Olona che dà lavoro ai diversamente abili compie 3 anni e allarga il menù

Pubblicato: Mercoledì 12 Gennaio 2022



Il 6 gennaio 2019 si realizzava il sogno di Riccardo, giovane cuoco diversamente abile, e di sua mamma Giusy con l'inaugurazione del ristorante "Un risotto per un sorriso", in via Giacomo Matteotti 7 ad **Olgiate Olona**, aperto dalla cooperativa sociale "Il volo del gabbiano onlus".

Il progetto di inserimento lavorativo

Sono passati esattamente 3 anni da quel momento importante e di mezzo c'è stata una pandemia con la chiusura del ristorante e la ripartenza. Il progetto era ed è ancora oggi volto all'inserimento di ragazzi diversamente abili nell'ambito ristorativo: «Oltre a Riccardo, nell'ultimo periodo, abbiamo promosso l'inserimento di un tirocinio scolastico con una ragazza da ottobre a dicembre e che riprenderà a Febbraio. Tra circa una settimana ci sarà l'inserimento, sempre di tirocinio scolastico di un altro ragazzo in cucina» – racconta Giusy Lamperti.

La vocazione del ristorante è quella di poter dare questa possibilità a ragazzi "speciali" «Loro lavorano con entusiasmo e si sentono gratificati per l'impegno che mettono nelle loro piccole attività. Aiutano nella preparazione di dolci, negli impasti di gnocchi, nel taglio delle verdure, ecc.».

Non solo riso

La novità che vogliono raccontarci è il cambiamento nel loro menù «È leggermente cambiato rispetto all'apertura – prosegue Giusy –, oltre ai nostri speciali risotti, proponiamo appunto gnocchi, pasta fresca, antipasti vari ed ottimi secondi piatti di carne, pesce, abbiamo inserito secondi piatti oltre che deliziosi dolci, sempre fatti in casa».

Nonostante le difficoltà legate alla pandemia, e alle varie restrizioni imposte, sono andati avanti con caparbia e tenacia: «Ce la stiamo facendo, ci crediamo molto ma abbiamo bisogno del supporto dei nostri clienti, sia quelli nuovi che quelli del primo giorno» – conclude Giusy.

Orlando Mastrillo

orlando.mastrillo@varesenews.it