

Ecco “Sit Down”, la cena che fa bene a tutti. Ai tavoli sei ragazzi disabili



Sembra di essere sul set di “Hotel a sei stelle”, la docu-fiction trasmessa da Rai 3 che racconta l’esperienza lavorativa di sei ragazzi speciali affetti dalla sindrome di Down e altre disabilità intellettive. La

differenza è che, questa volta, l’opportunità professionale è offerta sul campo da Maté, il risto-market di Treviglio. L’iniziativa, che ha debuttato il 10 novembre ed è l’unica nel territorio bergamasco, si chiama “Sit Down”, la cena che fa bene a tutti. E, in effetti, fa riflettere i clienti del locale, abbatte luoghi comuni e pregiudizi sulla diversità, ponendo attraverso il cibo l’attenzione sulle tematiche sociali. E aiuta chi, essendo in condizioni svantaggiate, si scontra con un muro, l’impossibilità effettiva di entrare nel mondo del lavoro. I sei nuovi camerieri provengono dalle cooperative Insieme di Treviglio e Fili intrecciati FA di Brignano. Per tutti è la prima esperienza in un luogo pubblico. Anche se all’apparenza appaiono sicuri, in realtà

l’emozione è tanta.



C’è Simone, il più grande con i suoi 33 anni, da Misano. “Mi

sono sempre dato da fare con lavori di meccanica, ma ora mi diverto, sono in compagnia e sto bene”, dice sorridente. Ylenia, 22 anni, vive a Treviglio. “Paura di sbagliare? Certo ce l’ho, ma può capitare a chiunque – dice -. Qui non si scherza, facciamo sul serio”. I loro compagni sono Paolo, 28 anni, di Cascine San Pietro, Roberta, 30 anni, di Treviglio, Alice, 27, di Ghisalba. E Marco, 21, di Romano, che nella sala affollata ha letto il discorso che aveva preparato: “So portare i bicchieri e le portate, so apparecchiare, sistemare coltelli e forchette, disfare la tavola. Sono contento, ma non mi basta perché voglio migliorarmi – afferma commosso -. Prometto che farò del mio meglio, ci impegneremo tutti”.



I ragazzi non improvvisano: si sono preparati seguendo per due mesi il corso di operatore di sala all’Abf di Treviglio. Al loro primo giorno in un vero ristorante, si sono presentati in modo professionale con indosso la divisa, alcuni servendo dietro al bancone riso, affettati, focacce, antipasti, cous cous, altri dandosi da fare soddisfacendo i clienti ai tavoli. L’appuntamento continua ogni martedì, dalle 18.30 a mezzanotte, e vedrà impegnati a turno un paio di ragazzi, che saranno pagati per le ore di servizio prestate grazie a un contratto come tirocinanti. Importante la collaborazione con le due cooperative, dal momento che i neo camerieri saranno seguiti passo a passo dagli educatori. “Il nostro gruppo è nato nel 1979. Da allora ci sono stati tanti progressi grazie a iniziative fuori dall’ordinario che usano diversi linguaggi, come il coro, il teatro. Siamo stati scelti anche come maestri

di giardinaggio a Cervia, ora abbiamo colto con entusiasmo questa nuova opportunità che accresce l'autostima dei nostri ragazzi" – commenta Armando Ambivero, che presiede la cooperativa trevigliese. L'attività sarà impegnativa e gratificante. "Daranno una lezione di efficienza e caparbietà perché il cibo è portatore sano di convivialità", commenta Giuliano Mattavelli, socio di Matè.

“in dispArte”, ecco il locale che mixa cibo e cultura



Il locale in dispArte (Foto Antonio Milesi)

Inaugurato “in dispArte”, un luogo di incontro a Bergamo, in pieno centro. Un locale per fare arte e cultura, in via Madonna della Neve 3, promosso da Cristian Sonzogni e Natale Malena.

Vi si possono trovare mostre di pittura, fotografia, musica e teatro, ma anche una biblioteca con duemila volumi selezionati per portare alla luce titoli e autori che meritano di essere letti.

L'intenzione dei titolari è quella di far vedere che anche a Bergamo c'è un luogo dove poter trovare un gruppo di persone capace di esprimere talento ed emozione, senza l'assillo del business. "Sì perché in dispArte – affermano Malena e Sonzogni – nasce così: per dare modo a chi abbia qualcosa da dire di farlo notare attraverso la forma d'arte che meglio gli si confà. Per far sì che i nostri tesori non restino nascosti".

In dispArte è però anche bar (già attivo) e ristorante (a partire dalla fine di novembre, affidato allo chef Stefano Asperti), con apertura dalle 7 alle 2 di notte, senza giorno di riposo.

Seicento metri quadrati divisi in due: da una parte, il ristorante che punta sulla semplicità e su prodotti di qualità, provenienti da tutta Italia e da altri Paesi, spiegati e raccontati ai clienti nei dettagli; dall'altra, un'area espositiva e un'area eventi per musica (ogni sabato), teatro (ogni venerdì), interviste e convegni (ogni domenica).

Poi, la rivista: un mensile già attivo da settembre, con arte e cultura in primo piano. E un obiettivo: portare a galla ciò che sta un po' nascosto, ma che ha qualità importanti e nulla da invidiare a ciò che è più popolare. Musica, teatro, cinema, letteratura, e qualsiasi altra cosa possa essere classificata come arte o cultura.

<http://indisparte.com/>

A Treviglio il ristomarket

che fa cucinare il cliente

Nell'ex Upim aperto Matè. Si possono acquistare gli ingredienti e prepararsi il pranzo nell'area "You cook". Forte l'attenzione alle intolleranze alimentari

Gustando Sel...Vino, tour in 24 locali tra etichette del territorio e menù tipici

Sabato 24 e domenica 25 ottobre proposte a prezzi speciali sull'altipiano. Ci sono anche la card e il servizio di bus navetta

Al Carroponte si aggiudica il titolo di locale "Radioso"



Oscar Mazzoleni e lo chef Alan Foglieni

A un mese dal brindisi per il primo anno dall'apertura, Al Carroponte di Bergamo festeggia il riconoscimento come Locale "Radioso" 2016, attribuito dal "Taccuino dei Ristoranti d'Italia 2016", la guida alle migliori soste italiane secondo Marco Gatti e Paolo Massobrio. La premiazione è avvenuta nel corso della manifestazione Golosaria 2015, decima rassegna di cultura e gusto del Club di Papillon, tenutasi a Milano dal 17 al 19 ottobre scorsi. Già lo scorso anno, nel corso dell'edizione 2014 di Golosaria, l'enoteca-bistrò di via De Amicis, a Bergamo, aveva guadagnato il "Faccino Radioso" e il premio come "Osteria del futuro", a conferma della vocazione innovativa che anima il ristorante. Al Carroponte è infatti un locale versatile, dove è possibile apprezzare fino a tarda ora una creativa e gustosa offerta enogastronomica proposta dal patron Oscar Mazzoleni, dallo chef Alan Foglieni e da tutto lo staff.

Voci del Mare, 25 anni di ristorazione "formato famiglia"

I fratelli Maria Cristina e Vincenzo Amato hanno aperto il locale di via San Bernardino appena ventenni e festeggeranno il traguardo con una ristrutturazione. Tra le iniziative che propongono, servizio a domicilio, menù baby e il gratta e vinci che regala sconti e consumazioni

“PiattoForte”, a Dalmine cene con spettacolo in sette locali

Dal 15 ottobre al 26 novembre i giovedì del buongusto con menù al prezzo di 23 euro accompagnati da musica e performance

Osterie Slow Food, a Bergamo confermate due “Chiocciole”

Alla Trattoria Dentella di Bracca e all’Osteria Burligo di Palazzago il più prestigioso simbolo sulla guida

Al Carroponte spegne la prima candelina. Il 15 settembre grande evento aperto a tutti



E
,
f
e
s
t
a
A
l
C
a

Carroponte! Il ristorante eno-bistrot di via De Amicis 4, a Bergamo, spegne la prima candelina e annuncia un grande evento, aperto a tutti. L'appuntamento è per il prossimo 15 settembre. “Quella che dodici mesi fa era per noi un’ambiziosa scommessa – ammette il sommelier Oscar Mazzoleni, ideatore e guida del locale – oggi è una splendida realtà che ci regala infinite soddisfazioni. Il merito di questo successo lo devo ai clienti, allo staff e anche alla famiglia. Ecco perché ho voluto condividere con tutti questo primo traguardo”.

Martedì, dalle 19, porte aperte quindi, con l’occasione di degustare i vini di grandi produttori come Berlucchi, Ferghettina, Derbusco Cives, Colline di Sopra, Feudi San Gregorio, Conte Vistarino, Castello delle Regine e Tenuta Vinea. Tutti i produttori saranno presenti e disponibili a raccontare i loro grandi vini. Spazio anche agli amanti della birra, con lo storico birrificio Angelo Poretta. Non mancheranno inoltre i patanegra de La Fenice di Grassobbio, fedele fornitore fin dall’apertura, oltre agli ormai famosi finger food, simboli dell’anima bistrot di Al Carroponte. Infine, per concludere i festeggiamenti, alle 21.30 verrà spenta la prima candelina con relativo taglio della torta e brindisi collettivo. “Sarà l’occasione – annota Mazzoleni – per rivederci, per stare insieme, per fare festa e per ringraziare tutti del consenso ricevuto in questo primo anno”.

Nembro, chiude il ristorante “del manichino”

In divisa da cameriere il testimonial del Coq d'Or è stato un punto di riferimento sulla provinciale della Valle Seriana. Ora i titolari vanno in pensione. E lui? «Lo teniamo sul terrazzo!»