

L'Osteria Sociale "Magna Neta"



La Fondazione CRC ha erogato un contributo per il progetto Osteria Sociale & Sport per Tutti nell'ambito del bando Cantiere Nuovo Welfare 2016 – Misura B.



“la solidarietà si esprime anche con l'amore per il buon cibo”

Il progetto “Il Circolo Ricreativo e Sportivo San Cassiano” è stato ideato dalla Cooperativa Astrolavoro per combinare il mondo del sociale, con le sue esigenze ma soprattutto risorse (le persone), con la collettività, cittadinanza.

In sintesi un binomio tra solidarietà e attenzione, tra attenzione alle persone e alle regole, quelle buone e corrette, del mercato.

Ecco cos'è il CENTRO SAN CASSIANO: PERSONE che si impegnano attraverso un lavoro reale per superare un disagio, un insieme di ingredienti che si trasforma in una pietanza appetitosa.

...e buon appetito

L'Osteria Sociale "Magna Neta" sarà realizzata all'interno del Centro San Cassiano.

La ristorazione è il cuore del progetto, l'attività che ci ha spinto nel realizzare l'innovazione sociale nel territorio albese. Un'osteria dove l'amore per la buona cucina e la solidarietà coabitano in armonia e che offrirà anche grazie a collaborazioni con cooperative agricole del territorio, piatti della tradizione piemontese rivisitati e prodotti biologici e a km zero..

Ad oggi i lavori di riqualifica, sanificazione e messa a norma della parte ristorativa sono in atto, e si prevede di riaprire con una inaugurazione, indicativamente nel mese di settembre.



Figura 1_Quadro Relaiizzato dal Centro Diurno Ippocatano

L'idea di ristorazione sociale nasce come opportunità finalizzata allo sviluppo di reale esperienza lavorativa e sviluppo di background professionale per i soggetti disabili del territorio albese (e non solo). Il disabile – fisico o mentale – nell'ottica del progetto, è una vera e propria risorsa che si mette in gioco all'interno di un'attività lavorativa, in linea e compatibilmente a un ruolo professionale idoneo. Obiettivo del progetto è offrire una collocazione lavorativa duratura e retribuita a soggetti che, a termine del ciclo scolastico, e anche successivamente, sarebbero molto probabilmente destinati ad una vita priva di possibilità di crescita personale e di sviluppo di autonomie.

A voi commensali, non rimane che gustarvi una piacevole esperienza ristorativa, sapendo che, con la vostra partecipazione darete una possibilità di lavoro a chi si trova più in difficoltà.

Questa nuova realtà di inserire la "ristorazione" come strumento di inserimento lavorativo si sta diffondendo in Italia e prevede il connubio tra cucina, inserimenti lavorativi e finalità sociali.

Il progetto di ristorante sociale prevede un'attività ristorativa prodotta e sostenuta da persone con disabilità – di tipo fisico o mentale – adeguatamente formate, supervisionate e accompagnate da

personale normodotato. Varie esperienze italiane dimostrano il successo di iniziative di questo tipo, supportate da solide organizzazioni e da basi progettuali concrete.



Figura 2_rendering Osteria Sociale Magna Neta

L'esperienza lavorativa è pertanto un punto di arrivo del percorso formativo del soggetto diversamente abile e/o un'esperienza per accedere ad altre attività di tale natura o in altri luoghi o strutture produttive.

L'ambito culinario, sarà gestito interamente dalla Cooperativa Astrolavoro, una cooperativa di tipo B, che si occuperà di offrire una soluzione elegante ed economica, con una buona qualità di prodotti. Il personale di cucina, sarà affiancato dal personale di sala, composto da persone svantaggiate e disabili, che si occuperanno del servizio tavoli. Molta importanza sarà data ai prodotti del territorio, con la collaborazione di Confartigianato e delle piccole realtà agricole ad essa aderenti. Organizzando serate a tema, con scambi di competenze e ricette, dando spazio a queste realtà di pubblicizzarsi e agli avventori di conoscere direttamente i produttori. Ovviamente i prodotti utilizzati saranno corrispondenti alla ricerca della massima qualità e la cucina sarà Piemontese, ma rivisitata (così come richiesto dall'analisi del territorio). In fase di avvio collaborazioni, con altre realtà territoriali (Slow Food, Apro Formazione).



Figura 3_ Rendering Osteria Sociale Magna Neta