

Tra i tavoli del ristorante nessuno si senta diverso In centro apre "Da Noi"

In via Lambertenghi è pronto ad aprire "Da Noi", un ristorante davvero inclusivo. Una brigata di giovani diversamente abili si appresta a proporre piatti valtellinesi a chilometro zero, guidata da un giovanissimo e promettente chef comasco di soli 21 anni. L'inaugurazione del locale è fissata per la settimana prossima, un appuntamento dedicato alle sole autorità. Poi dal 14 ottobre l'apertura.

Gli ultimi lavori al civico 24 sono ancora in corso, ma i 34 coperti tra quindici giorni verranno tutti serviti.

«Dobbiamo riuscire per forza - racconta **Guido Grilli**, il responsabile del nuovo ristorante - stiamo correndo. Aprire un'attività in Italia è una vera fatica, i costi per la burocrazia sono incalcolabili, c'è sem-

pre qualche complicazione. La nostra avventura, in più, è un po' più speciale. Stiamo preparando permessi e documenti per assumere gradualmente otto ragazzi diversamente abili. A turno tra sala e cucina lavoreremo in cinque, con uno staff bilanciato da dipendenti normodotati. Il menù, a buon prezzo, prevede prodotti provenienti dalla Valtellina, pasta fresca e carne alla piastra».

Tra i tavoli ci sarà di sicuro **Federico Tiranti**, un ragazzo di quasi 50 anni portati eccezionalmente grazie alla passione per il nuoto e il canottaggio. Darà una mano come tutto fare alla brigata.

«Una volta raggiunta la maggiore età, concluso il percorso di studi, difficilmente chi ha una disabilità importante riesce a trovare un'occupazio-

ne, a diventare autonomo - racconta la mamma, **Giovanna Varesi** - ed invece è importante darsi da fare, stare in compagnia, avere una propria autosufficienza. Ecco perché **Federico** intende sposare questo progetto».

Lo chef designato e già messo sotto contratto è **Angelo Puzzo**, fresco di diploma al Cfp di Monte Olimpino. Gli altri camerieri e aiuto cuochi sono giovani diversamente abili, con diverse difficoltà, non di tipo motorio.

Quanto a **Grilli**, docente e formatore del Setificio, ci tiene invece a ribadire che non è il proprietario del ristorante, ma è come tutti gli altri un dipendente. Non solo, non percepirà stipendio, al pari dei membri del consiglio direttivo. L'obiettivo prioritario del ristorante,

almeno alla partenza, è garantire lo stipendio ai giovani disabili impiegati. Accanto a **Grilli** ci sarà **Matteo**, suo figlio che ha tenacemente concluso gli studi ed anch'egli è portatore di una disabilità.

Una storia di solidarietà

Alle spalle di questa neonata attività c'è una storia di solidarietà. Per partire con l'aiuto di Concooperative e del mondo tessile comasco è stata costruita Anima e Cuore che ha raccolto 67mila euro di donazioni, oltre il traguardo prefissato. La raccolta è ancora aperte sul sito della Fondazione Comasca che ha supportato questa coraggiosa avventura giunta ai blocchi partenza.

L'evento inaugurale di prossima settimana come detto è pensato per le sole autorità locali, la brigata si sta impegnando per invitare tutti i più importanti rappresentanti del territorio. Poi da sabato 14 ottobre la porta di via Lambertenghi apre a tutti. Sono tanti i cittadini di passaggio che già si fermano per domandare. Le prenotazioni per ora vengono prese tramite via Whatsapp (3270806717).

S. Bac.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Federico Tiranti con Guido Grilli dentro il nuovo ristorante Da Noi BUTTI



Grilli, Tiranti con il volontario Mario Argentino fuori dal ristorante

OGGI
Valduce, open day
per futuri genitori

Arrestato
per stalking