



25 ottobre 2018

INDICE

RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

25/10/2018 Silhouette Donna
PIZZA SOLIDALE

4

RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

1 articolo

TEMPO D...

pizza

SOLIDALE

Una serata con gli amici può diventare l'occasione per stare vicino agli altri e aiutarli nei locali che offrono due ingredienti in più: la generosità e l'impegno sociale

È uno dei cibi simbolo dell'Italia (anche quando non è la classica Margherita tricolore) e anche un sinonimo di cena semplice e buona, di momento conviviale gustoso e informale che **unisce e fa sorridere**. Forse per questo sempre più spesso la pizza diventa **solidale** e porta in tavola, oltre che tranci di puro piacere, anche il desiderio di **rendersi utili** e offrire il proprio contributo.

bio & inclusive

Il binomio perfetto: **biodiversità**, ovvero la ricerca dell'ingrediente d'eccellenza, a km zero e di stagione e **inclusività**, integrazione delle persone diversamente abili o che hanno alle spalle un passato difficile. Lavorare in cucina e al forno è un ottimo modo per sviluppare creatività e consapevolezza. Anche stare in sala a contatto con il pubblico è però importante: diventa socializzazione.

A NAPOLI, patria della pizza ma anche di problematiche sociali non del tutto risolte, ha aperto da qualche mese nella frazione di San Giorgio a Cremano **PRiStò** gestito da una cooperativa di **ragazzi diversamente abili** (pagina FB PRiStò Pizzeria Solidalis).

LOCATION ITINERANTE per **PizzaAut** un progetto e un successo nati dal crowdfunding. Non solo una pizzeria che cambia ogni volta locale in Brianza (si prenota via mail) ma un'occasione per i **giovani autistici** di imparare un lavoro a fianco dei professionisti della ristorazione. <https://pizzaut.starteed.com>

PER RICOSTRUIRE INSIEME

Cinque spicchi differenti farciti con i prodotti tipici delle regioni colpite dal terremoto: **Campania, Umbria, Marche, Abruzzo e Lazio**. È l'originale pizza Spicchi solidali, un'idea dell'Upter, Unione pizzaioli tradizionali, per aiutare le regioni colpite dal terremoto del 2016. Si può gustare nelle pizzerie dei maestri pizzaioli che l'hanno creata nelle diverse regioni: una parte del ricavato finanzia le attività dell'associazione no-profit Laboratorio della rinascita. (www.unionepizzaiuolitraddizionali.com)



A MILANO la nuova pizzeria urban chic in zona Tortona **Cocciuto** oltre ad avere uno staff volutamente giovanissimo in sala (solo Millennials...) sviluppa anche un progetto etico per inserire nel mondo del lavoro **ragazzi che arrivano dalla casa famiglia Harlock** (pagina FB Cocciuto).

A SAN PATRIGNANO premiata per la qualità la pizzeria **Sp.accio** gestita dagli ospiti (www.spaccio.sanpatignano.org).

CONTRO LA POVERTÀ

Fino al 31 dicembre mangiare in pizzeria può voler dire anche condividere la gioia del cibo con chi ne ha bisogno. Torna infatti per la IV edizione **Ristoranti contro la fame**. In tutta Italia in pizzerie selezionate si potranno scegliere pizze solidali: una parte del prezzo viene donato a chi si trova in povertà. Previste anche serate speciali a tema. (www.ristoranticontrolahame.it)

Lucia Fino