

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## A Olgiate Olona la risotteria dove possono lavorare ragazzi con disabilità

Redazione · Thursday, May 25th, 2017

Una **risotteria dove possano lavorare ragazzi con disabilità**. E' il sogno-progetto della onlus «Il volo del gabbiano», impegnata nella creazione di un ristorante con **menù e prodotti freschi ma «standardizzati»** in modo da semplificare a cuochi e camerieri il lavoro in cucina e in sala. L'idea è venuta al **legnanese Alessandro Lamperti e alla moglie Giusy Masci, genitori di Riccardo**, ragazzo affetto da un disturbo dello spettro autistico.

Dopo avere frequentato l'**Istituto Falcone di Gallarate**, da parte del figlio è emersa la forte volontà di lavorare in un ambiente professionalizzante superando la disabilità. Il problema era trovare il posto di lavoro giusto. Alessandro e Giusy hanno subito rivolto la mente al **ristorante Lè Ris di Suno**, dove spesso andavano a mangiare in compagnia di amici, un ambiente familiare e accogliente che li ha colpiti per la standardizzazione dell'offerta: **solo risotti, presentati al tavolo nei tradizionali pentolini di acciaio in diverse varianti**. Anche gli antipasti sono sempre gli stessi e uguali per tutti.

 Da qui la decisione di "esportare" **questo modello di ristorazione**, che permette ai ragazzi con disabilità di lavorare, nel loro paese: **Olgiate Olona**. A loro si sono uniti **Massimo Vallogini, chef e proprietario del ristorante Lè Ris di Suno**, e **Chiara Carabelli, responsabile dell'inclusione dell'istituto Falcone di Gallarate**. *«Questa avventura – spiega Alessandro – non sarebbe partita senza il percorso compiuto con nostro figlio Riccardo. Nell'Istituto Falcone abbiamo trovato una scuola capace di integrare i ragazzi con disabilità grazie ad una corretta gestione del sostegno».*

Il progetto, però, non è pensato solo per Riccardo: *«La speranza – spiega Alessandro -, è quella di dare vita a una realtà in cui dare lavoro **part time a quattro ragazzi con disabilità e quattro stagisti**».*

**Questa sera, 25 maggio, la cena di presentazione del progetto organizzata al ristorante «Saperi e sapori» dell'istituto alberghiero Falcone**, il cui ricavato verrà devoluto alla onlus.

This entry was posted on Thursday, May 25th, 2017 at 2:00 pm and is filed under [Cronaca](#), [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

