

{ Foggia } **Quattro laboratori per bambini e ragazzi con disturbo dello spettro autistico**

# “Buone forchette”: chef e foodblogger in cucina col progetto iDO

Quattro laboratori per i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico, guidati da Letizia Consalvo, Lele Murani, Andrea e Valentina Pietrocò, Francesco Panniello. Dal 21 al 31 luglio 2020 presso la Masseria “A. De Vargas” a Foggia. La squadra di iDO sta continuando la sua preparazione per apprendere nuove competenze lavorative. È il momento di affrontare il mondo del cibo e della cucina con tutte le sue possibilità. Avremo futuri chef? Saranno pronti anche per competizioni di cucina? Al momento sappiamo che sono delle “Buone forchette” e per buone forchette come loro, servono professionisti affermati tra i fornelli.

È nata così l’idea di organizzare dei laboratori di cucina all’interno del progetto iDO, che mira a formare bambini e ragazzi con problematiche psico-sensoriali per donare loro competenze utilizzabili nel mondo del lavoro, migliorandone l’autonomia e favorendo l’inserimento nella società.

“Buone forchette” prevede quattro appuntamenti che si svolgeranno nella cucina super attrezzata della Masseria

“A. De Vargas” a Foggia. Ad accompagnare i bambini e i ragazzi con disturbo dello spettro autistico alla scoperta di ricette semplici e di stagione, saranno chef e foodblogger del territorio, che hanno accolto l’invito con entusiasmo. Ad aprire le danze sarà, martedì 21 luglio alle 17.00, Letizia Consalvo chef e ideatrice de “Il Laboratorio di Felicità”, progetto nato dalla voglia di condividere la passione, la curiosità e l’amore per il buon cibo, preparato con cura e attenzione sin dalla scelta dell’ingrediente apparentemente più insignificante. Oggi “Il Laboratorio di Felicità” è un ristorante, un bistrot, un contenitore culturale, un’officina dove preparare per feste ed eventi pubblici e privati. Lunedì 27 luglio, sempre alle 17, sarà la volta di Lele Murani, chef e patron di “Terra Arsa”, con una lunga esperienza maturata attraverso una moltitudine di stagioni sul Gargano, sulla Riviera Romagnola e poi all’estero. Una contaminazione di culture culinarie diverse che Lele ha portato con sé al ritorno in Italia, prima nel borgo toscano di Suveto, dove ha lavorato con pas-

sione nello staff delle Nuvole, e poi a Foggia. Qui nel 2010 ha dato vita al suo ristorante, credendo nella stagionalità e nel chilometro vero. Poi sarà la volta di Andrea e Valentina Pietrocò, fratelli e foodblogger. Lei laureata in lettere moderne ed Editoria e Giornalismo, lui laureando in Architettura. Insieme hanno fondato La cucina del fuorisede, blog nato con l’intento di dimostrare che lo studente fuori sede non è per forza il classico tipo che non sa far la spesa ed è incapace in cucina. Dalla loro passione per le ricette e per il buon cibo è nata la community dei #cuochifuorisede che raccoglie moltissime ricette e oltre 50mila followers. Andrea e Valentina, che hanno già proposto una videoricetta in occasione della Giornata Mondiale per la Consapevolezza sull’Autismo, terranno il laboratorio mercoledì 29 luglio alle 17. L’ultimo appuntamento vedrà all’opera Francesco Panniello, chef e tecnico per la gastronomia dei processi produttivi alimentari che insieme a Rosa, sua compagna di vita e business partner, si occupa di start-up nell’ambito della ristorazione.

Venerdì 31 luglio alle 17, Francesco raccoglierà ortaggi di stagione nell’orto della Masseria insieme ai ragazzi e poi preparerà con loro una ricetta fresca.

Questo primo ciclo di “Buone forchette” si chiuderà con una festa per ritrovarsi e stare insieme, in programma il 31 luglio, che vedrà protagonisti i bambini e i ragazzi del progetto iDO.

«Crediamo che laboratori pratici, come questi in cucina, siano delle occasioni preziose per i nostri bambini e ragazzi. Per sperimentare, apprendere, scoprire delle attitudini e, perché no, divertirsi. Il nostro obiettivo è renderli autonomi e, da questo punto di vista, anche apparecchiare la tavola o preparare uno spuntino può essere una conquista utile nella routine quotidiana e ci permette di far conoscere il nostro progetto di presa in carico e vita indipendente», affermano dal direttivo di iFun, l’associazione di promozione sociale di genitori di figli con autismo e disturbi psicosensoriali che porta avanti il progetto iDO – Io Faccio Futuro col sostegno di **Fondazione con il Sud.**

