

La buona cucina per promuovere l'impegno sociale

Apri "Il Poggio" a via Poggioreale

È un'iniziativa del gruppo Gesco e sorgerà in un ex opificio, riqualificato e restituito alla città come punto di ritrovo per giovani e famiglie

Napoli - Nasce da un'operazione di riqualificazione urbana nella periferia orientale e aspira ad avere un grande impatto sociale il nuovo polo enogastronomico Il Poggio, che il gruppo di imprese sociali Gesco apre il prossimo 11 febbraio a Napoli, in via Poggioreale 160/C. Il Poggio è ristorante, bar, pasticceria, laboratorio di produzione, market del cucinato e Scuola di formazione ed è aperto anche di notte, accessibile ai bambini e alle persone con disabilità.

Realizzato su un'area di circa mille e 500 metri quadri, con giardino annesso, occupa gli spazi di un ex opificio, riqualificati e restituiti alla città come punto di ritrovo per giovani e famiglie, oltre che di ristorazione.

Può accogliere mostre, presentazioni di libri, convegni, concerti e ospiterà gratuitamente alle serate musicali dei giovani emergenti. Impiega nelle sue attività circa 60 persone, di cui 50 ragazzi e giovani, alcuni dei quali provenienti da situazioni di disagio.

Tutti seguiranno i corsi della Scuola di formazione Gesco, per specializzarsi nelle professioni della cucina e dell'e-

nogastronomia. Tra le figure che saranno formate quelle di pasticciere, sommelier, operatore del servizio bar, maître.

Al Poggio si mangerà bene a costi contenuti e sarà possibile acquistare pietanze e salse pronte anche a tarda ora. Nel punto ristoro, l'offerta dei piatti tipici della tradizione napoletana come il ragù e la genovese, disponibili anche per l'asporto, si affianca a quella delle pietanze della cucina vegetariana e vegana, ai cibi da forno e da grill, a panini, pizze e kebab, ai prodotti da bar e pasticceria.

I cibi, compresi i fritti, sono cotti a vista e potranno essere accompagnati dal vino delle migliori cantine italiane. I piatti da portar via conservano invariate le caratteristiche di qualità e gusto, grazie al sistema cook and chill, mentre la consegna a domicilio avviene in 30 minuti in qualunque punto della città.

L'iniziativa è co-finanziata da Fondazione Vodafone e **Fondazione Con il Sud.**

L'apertura al pubblico è per giovedì 11 febbraio 2016 alle ore 15.

