

Il classico buffet? Meglio se etico e solidale. Arriva Ethicatering

Dalle coltivazioni bio sui terreni confiscati alle mafie ai prodotti degli agricoltori antindrangheta della Locride, fino ai dolci fatti nelle carceri di Busto Arsizio, Verbania e Padova: un servizio di ristorazione che punta sulle “tante storie di riscatto che ci sono in Italia”

09 gennaio 2014

ROMA – Dalle coltivazioni bio sui terreni confiscati alle mafie ai prodotti degli agricoltori della Locride e della Piana di Gioia Tauro che si oppongono alla 'ndrangheta, fino ai dolci e le cioccolate fatte nelle carceri di Busto Arsizio, Verbania e Padova. Si chiama **Ethicatering** il nuovo progetto di ristorazione, che punta a dare al classico buffet organizzato per un evento istituzionale o una cerimonia, un'impronta fortemente etica e sociale. L'idea è di Ludovica Guerrieri, che già due anni fa **apri in Francia la prima bottega con i prodotti di Libera**, e che oggi insieme a Beatrice Busi Deriu, ha appena lanciato questo nuovo servizio per le aziende, i privati ma anche associazioni e fondazioni.

“Quando ero Parigi volevo far conoscere questo tipo di prodotti sociali anche all'estero e così è nata la bottega Ethicando. In Francia, per ovvie ragioni, non ci sono realtà come le coltivazioni sui terreni confiscati alle mafie ma neanche progetti di lavoro in carcere – spiega Guerrieri - per cui insieme ad un'amica ho deciso di lanciare questo locale, che avrebbe dovuto essere una **vetrina per le tante storie di riscatto che ci sono in Italia**. Ed è stata un'avventura molto interessante, perché abbiamo cercato di raccontare soprattutto le storie che erano dietro ai manufatti: dai prodotti enogastronomici di Libera alle borse della cooperativa Ora d'aria, fino alle magliette made in Jail. Alle nostre iniziative sono intervenuti molti personaggi importanti, ministri francesi, ricercatori di politiche sociali ma anche tanta gente comune. Eravamo diventate un punto di riferimento della comunità italiana a Parigi”. Ma l'esperienza di Ludovica, si è dovuta interrompere lo scorso anno per un felice contrattempo: come tante famiglie italiane, infatti, era in lista per un'adozione internazionale. E, quando ormai quasi non ci sperava più, è arrivata la comunicazione che le sarebbero stati affidati due bambini. E così tornata a Roma ha lanciato questo nuovo progetto, sulla scia di quello francese.

“L'esperienza parigina mi ha insegnato una cosa importante, e cioè che **anche da un solo pezzo di cioccolata puoi raccontare una grande storia e restituire dignità a tutta la filiera**: da chi lo produce a chi lo consuma –continua Guerrieri -. E una volta in Italia non volevo perdere quello che avevo costruito. L'idea è nata insieme a Beatrice Deriu, che si è sempre occupata di organizzazione di eventi e anche lei è molto sensibile alle tematiche sociali”. **Sui tavoli dei buffet, istituzionali e non, vengono presentati i prodotti di 17 cooperative sociali** “ognuna con la sua storia, ciascuna con un forte desiderio di riscatto - spiega ancora - Puntiamo innanzitutto sulla qualità: per questo abbiamo scelto la cioccolata di Dolci libertà, la cooperativa del carcere di Busto Arsizio che ha vinto il primo premio nel 2011 a Eurochocolate, c'è poi la marmellata di clementine prodotta dagli imprenditori calabresi antindrangheta, i prodotti di Libera terra, il panettone del carcere di Padova e un vino fatto nel carcere di Alba dai detenuti in collaborazione con una scuola di vini. E in ogni evento facciamo anche molta comunicazione del valore aggiunto di questi manufatti”. **Nel servizio Ethicatering si avvale anche della collaborazione della cooperativa Capodarco: ad aiutare nel catering ci sono infatti i ragazzi di Don Bosco**, che seguono percorsi di recupero sociale. “ A noi si rivolgono sia associazioni che privati, per organizzare eventi anche diversi – conclude Guerrieri – ma **il nostro obiettivo sono le istituzioni, perché è da lì che deve arrivare il cambiamento e la promozione di queste importanti esperienze**”. (ec)

