Locanda Centimetro Zero

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Un ristorante ma prima di tutto un progetto sociale che coinvolge i ragazzi disabili offrendogli un lavoro e utilizza esclusivamente prodotti a km zero e delle cooperative locali

«Una cena da **Centimetro zero** è più che una cena: è mangiare bene, è mangiare sano, è sostenere il territorio, è partecipare ad un progetto sociale!», così si legge sul [sito di Centimetro zero](#), la locanda del terzo settore aperta a **Pagliare del Tronto** (AP). Qui a servire ai tavoli, a coltivare l'orto, ad occuparsi di tutte le mansioni ci sono **giovani con disabilità fisiche e mentali** che si mettono in gioco quotidianamente, imparando un mestiere che potrebbe servirgli per entrare, in un futuro, nel mondo del lavoro. Un ristorante per annullare le distanze, i ragazzi coinvolti infatti non si occupano solo della cucina e del servizio ai tavoli ma hanno contribuito anche a tutte le fasi di realizzazione della locanda: dal restauro dei mobili alla scelta dell'arredamento. Prima dell'apertura infatti i giovani coinvolti hanno seguito mesi di corsi e si sono specializzati ognuno in un mestiere diverso: dal cuoco al cameriere. Il progetto prevede inoltre laboratori per il recupero creativo: le sedie, i vassoi, le lampade, i tavoli, le credenze e le cassette portaoggetti che si trovano all'interno della locanda sono pezzi unici realizzati dai ragazzi del Centro Diurno di Integrazione sociale, aiutati da artigiani professionisti. E per dare ancora più valore a questi lavori, i clienti hanno la possibilità di acquistare gli oggetti che trovano nel locale, dalla lampada alla sedia su cui hanno passato la serata, e l'acquisto diventa anche un modo per aiutare nella realizzazione economica di nuovi laboratori. E dietro al locale, a pochi metri di distanza, si trova l'orto lavorato dai ragazzi. I prodotti raccolti finiscono direttamente sulla tavola, per questo i menù cambiano ogni stagione e i prodotti sono sempre freschi. Quello che non produce l'orto a km zero, come carne, vino ed olio, viene fornito da una rete di aziende locali e cooperative sociali del territorio, in modo tale da promuovere l'autoproduzione e aiutare le piccole aziende locali.