
Testecalde, cuochi e sommelier astemi

Autore: Giulia Martinelli

Sono i ragazzi della cucina del ristorante Testecalde, capaci di suggerire o riconoscere un vino solo dal colore e grazie all'olfatto, cuochi e camerieri con disabilità che a causa di patologie psicofisiche non possono assumere bevande alcoliche ma possono diventare professionisti

Non possono bere alcolici a causa dei farmaci che prendono, ma sono diventati **esperti Sommelier astemi, sono i ragazzi del Ristorante Testecalde di Rutigliano, nel barese**, nato dall'impegno della Cooperativa Dis-Abilità e lavoro e dal sostegno della Comunità di Sant'Egidio. Pizza, pasta, birra ed ora anche buon vino, i ragazzi con disabilità psicofisiche che lavorano da Testecalde **si occupano di tutto, dalla cucina al servizio in sala, spillano la birra dietro al bancone e si intrattengono con i clienti**. L'esperienza è partita nel 2014 quando la riabilitazione si è trasformata, per 10 di loro, in un vero e proprio lavoro. **Con il sostegno dell'imprenditore Francesco Divella e del birrifico Peroni** è nato così un locale che consente ai giovani lavoratori di imparare un mestiere e trovare il proprio spazio nella società. Ma la loro esperienza non si è fermata a questo, lo scorso marzo è partito infatti **un corso per Sommelier astemi, fortemente voluto da Raffaele Massa di Ais (Associazione Italiana Sommelier) Bari** con l'obiettivo di ampliare la professionalità dei ragazzi. Un corso unico nel suo genere, rivolto principalmente a quelle persone che per patologie psicofisiche non possono assumere bevande alcoliche. Le lezioni si sono tenute proprio all'interno del ristorante dove ai 10 ragazzi se ne sono aggiunti altri 15, pronti a diventare sommelier astemi professionisti. Durante le 8 lezioni si è parlato di viticoltura ed enologia, di come abbinare i vini ai diversi menù e come servirli, ma soprattutto su come riconoscerne le caratteristiche visive e olfattive. Ottenuto il riconoscimento dell'Ais i ragazzi sono oggi in grado di riconoscere un vino dalle sue sfumature e dall'odore, classificarlo e decidere a quale piatto accompagnare un buon calice. Un altro limite superato e un nuovo traguardo raggiunto.