Altrove, a Roma il ristorante sociale da un progetto Cies

altrove-0178139a

È un progetto dall’ampio respiro quello di **Altrove** che chiama in causa, intorno allo stesso tavolo, **solidarietà, formazione e cucina**. La parola d’ordine di Altrove è mantenere le "**Porte aperte sul mondo**", come recita il pay off. In esso è racchiusa la mission di questo ristorante e luogo di formazione, voluto dal **Cies Onlus - Centro Informazione ed Educazione allo Sviluppo** che, tramite **MaTeMù**, il centro di aggregazione giovanile, ha dato vita ad un percorso gratuito di formazione per diventare aiuto-cuoco, aiuto-pasticcere e operatore di sala-bar.

“Altrove è un progetto di comunicazione e di impresa sociale, di storie positive di ragazzi italiani e stranieri di seconda generazione, minori non accompagnati, rifugiati. **Noi vogliamo comunicare, attraverso il cibo, la bellezza delle varietà culturali dei nostri ragazzi**. Qui le differenze si uniscono e si esaltano a vicenda per creare qualcosa di buono e ciò si riflette sia nel lavoro in cucina e in sala, che nel percorso di formazione. Una grande sfida la nostra, finalizzata a creare opportunità di lavoro per i ragazzi del nostro centro e una fonte di reddito necessaria per contribuire a sostenere le attività no profit del CIES”, spiega **Elisabetta Melandri**, presidente Cies.

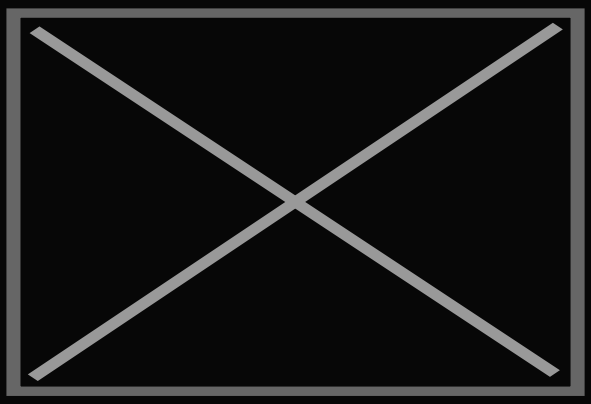
Il progetto di Altrove si è potuto realizzare grazie al sostegno di **Costa Crociere Foundation**, con il contributo dell’8xmille della **Chiesa Valdese**, la **Fondazione Banca d'Italia**, la **Fondazione Terzo Pilastro** e il prestito agevolato di **Banca Prossima**. Sessanta i ragazzi di età compresa tra i 16 e i 25 anni, italiani e stranieri, che alla fine di ottobre avranno terminato il percorso di studi denominato MaTeChef. Dopo le prime due edizioni realizzate nella sede di Eataly Ostiense, quest’anno MaTeChef parte da Altrove. È qui che i ragazzi da aprile a giugno 2017, si stanno formando attraverso una serie di lezioni teoriche e pratiche; novanta ore totali di cui trenta comuni ad ogni indirizzo (cucina, sala-bar e pasticceria) e sessanta ore specifiche a seconda del corso prescelto. Superato l’esame finale, gli allievi accedono a un tirocinio retribuito da realizzare presso Altrove o in altre realtà ristorative romane aderenti al progetto.

“Lavoriamo su un doppio binario di consapevolezza: sapere essere e saper fare. Rafforziamo i ragazzi partendo dalle risorse personali, forniamo loro le competenze tecniche e professionali per entrare nel mondo del lavoro. Attraverso i laboratori di orientamento li prepariamo ad affrontare la realtà lavorativa, creiamo opportunità concrete, **lavoriamo tanto sull’empowerment dei ragazzi affinché il periodo di tirocinio diventi poi successivamente inserimento lavorativo**. Non facciamo collocamento ma facciamo rilevamento di attività imprenditoriali sane che possano sposare i principi di Altrove. Gli alunni provengono da realtà varie e difficili e noi li seguiamo anche al termine dell’iter formativo”, racconta **Monica D’Angelo**, coordinatrice dei percorsi formativi e degli stage.



LO SPAZIO - Le **porte** sono protagoniste anche dell’arredamento di Altrove, il grande bancone bar è il risultato di un caratteristico collage di porte, un massiccio uscio in legno conduce al piano inferiore e due scuri sono stati utilizzati come ante per la finestra posta in fondo alla sala. Realizzato dall’architetto **Giuseppe Pellei**, Altrove si sviluppa su due piani, per un totale di 253 metri quadri. Nella parte inferiore si trova la cucina, in quella superiore il laboratorio di pasticceria e panificazione nonché il bar e la sala. Divanetti, sgabelli, tavoli, sedie, cuscini colorati e una piccola e suggestiva zona riservata, contribuiscono a creare un’atmosfera rilassante, confortevole e ospitale. Varcata la porta, si ha la sensazione di entrare in una casa che ingloba in sé i profumi e i sapori di terre lontane. Un luogo perfetto anche per privati e aziende che vogliono realizzare eventi e organizzare cene o pranzi ad hoc.

LA CUCINA - La proposta gastronomica di Altrove nasce dall’attenta unione delle tante realtà multiculturali che gravitano intorno a questo luogo. Gli chef si confrontano quotidianamente con gli allievi e così danno vita ad un menu ricco di suggestioni e sapori provenienti da tutto il mondo. **Sandro Balducci** è il direttore del ristorante, **Lorenzo Leonetti** del Grandma Bistrot è il responsabile della formazione dei ragazzi e della cucina, **Claudia Massara** è la chef alla guida della linea del pranzo mentre a **Valerio Parisi** spetta la direzione della panificazione e della pasticceria.



“Il **rispetto nei confronti delle persone con cui si lavora** è la prima cosa che insegniamo da Altrove. A questo si aggiunge il rispetto per le materie prime sia dal punto di vista etico che ecosostenibile, la lotta agli sprechi e l’attenzione ai prodotti di stagione”, spiega Lorenzo Leonetti.
“Tutto ciò si rispecchia anche nel menu in cui non sono presenti agnelli, pulcini, galletti; noi **utilizziamo solo animali adulti**, acquistiamo principalmente animali interi e questo ci porta in modo naturale a collaborare con piccole aziende che macellano solo poche bestie”, aggiunge Claudia Massara.

La filosofia di Altrove si ritrova anche nella **scelta fornitori**, selezionati per il loro **impegno sociale** e la **qualità dei prodotti**. Tra questi troviamo **Altromercato, Libera Terra**, i formaggi provenienti da **Proloco Dol**, in particolare dal **Caseificio “Cibo agricolo libero”** dove lavorano le detenute del carcere di Rebibbia, lo yogurt dalla **Cooperativa Barikamà**, un progetto di agricoltura sociale gestito da ragazzi africani e, la passata dall’azienda **Fiammante** che, attraverso accordi diretti con i produttori di pomodori, promuove la raccolta meccanica dei pomodori per combattere il caporalato.

LA FORMULA - Altrove propone **colazione sul tardi, pranzo, aperitivo e cena**. A pranzo si può scegliere per un piatto unico a base di verdura, carne e pesce a cui aggiungere un cerale e due contorni a scelta oppure prediligere i piatti del giorno come un primo o una zuppa. Un pasto leggero, salutista ma al contempo gustoso e originale. Sfizioso e invitante l’aperitivo, composto da quattro proposte salate che variano giornalmente, accompagnate da un cocktail, una birra o un calice di vino.

A cena il menu cambia forma, si può optare per il menu à la carte o per il menu degustazione proposto dallo chef, costituito da una selezione di due antipasti, due primi e due secondi a cui si aggiunge una degustazione di mini dessert della pasticceria di Altrove.

“Durante ogni corso di formazione **insegniamo ai ragazzi a vedere i piatti delle loro tradizioni sotto la lente di ingrandimento delle materie prime e delle tecniche di cottura**. Partendo da questo, ci siamo sorpresi nel constatare le tante somiglianze presenti nelle cucine delle varie parti del

mondo e così abbiamo costruito e continuiamo a costruire nuovi piatti facendo fondere insieme le diverse tradizioni. Siamo riusciti, in modo naturale, a ricreare dei piatti che racchiudono sapori e abbinamenti lontani da noi. La nostra cucina, aperta sul mondo, non deriva solo dalla presenza di un ingrediente straniero ma da tutto il processo che lo genera", racconta l'Executive Chef Leonetti.

Il menu è ampio e variegato in grado di soddisfare ogni esigenza. Si parte con gli antipasti, da provare la 'Vellutata fredda di piselli con fragole alla menta e roche ricoperto di cioccolato con ripieno di ricotta di bufala' e la 'Seada fatta in casa servita con bottarga di muggine di Tavolara, stracciatella di bufala e sedano croccante'; il viaggio tra i sapori del mondo prosegue con i primi, tra questi il 'Cous cous di frumento integrale della Palestina, Maftoul, con verdure grigliate, mirtilli rossi e mandorle tostate' e i 'Fagioli del purgatorio e della stoppa con baccalà in crosta di panko e polpo disidratato'.

Passando ai **secondi**, evidenziamo la 'Spigola arrosto con spezie e aromi di Bangkok servita con zucchine romanesche e baby corn' e lo 'Polpette speziate di pecora con misto di radici al forno, salsa piccante di feta e pistacchi'. Una menzione particolare va alla pasticceria, i dolci sono realizzati tutti con ingredienti di prima scelta, una proposta irresistibile, capace di conquistare anche i palati meno golosi.

"La nostra è una **pasticceria di ispirazione francese leggermente rivisitata in chiave moderna**. Cerchiamo di evocare i sapori del mondo anche se, spesso, i paesi stranieri da cui provengono i nostri ragazzi, non hanno una tradizione dolciaria. Di riflesso, usiamo molto gli arachidi, il sesamo, la frutta secca e quella esotica", chiosa Valerio Parisi, Chef Pâtissier di Altrove.

Da provare la 'Mousse al cioccolato amaro guanaja, cremoso alla gianduia al latte e gelée ai lamponi' e la 'Tarte citron', un sablé alla vaniglia con cremoso al limone, meringa italiana bruciata e salsa al passion fruit.

Aperto dal lunedì al venerdì dalle 10:00 alle 15:00.
Dal giovedì alla domenica aperto anche dalle 18:00 alle 24:00