

Sabato 15 luglio 2023 al Ristorante 'Fiore di pietra' in vetta al Monte Generoso si cena in compagnia della solidarietà e dell'inclusione sociale. Frutto della collaborazione tra la Fondazione OTAF di Sorengo e la Ferrovia Monte Generoso, questa cena è uno degli eventi più attesi del ricco calendario della stagione 2023 del Fiore di pietra.

Ai fornelli e in sala, dunque, ci saranno i cuochi, gli aiuto-cuochi e i camerieri dei laboratori di gastronomia dell'OTAF che insieme allo staff del Fiore di pietra metteranno in campo tutte le loro competenze per deliziare il palato degli ospiti in un'atmosfera accogliente e gioiosa.

“È un'iniziativa importante che sottolinea la sensibilità della Ferrovia Monte Generoso nei confronti della sostenibilità sociale in grado di promuovere l'inclusione anche professionale delle persone appartenenti alle categorie più fragili”, spiega **Monica Besomi, Head of Marketing & Communication e Vice-Director della FMG**. “In questo modo intendiamo incoraggiare la loro passione, creatività e autonomia in ambito lavorativo e altresì permettere a tutti di valorizzare e riconoscere il loro impegno. Ci auguriamo, davvero, che saranno in moltissimi a partecipare apportando, così, alla Fondazione OTAF il proprio personale appoggio morale affinché possa continuare a realizzare una cultura attenta all'inclusione e ai bisogni delle persone con disabilità.”

La nascita della fondazione risale al 19 giugno del 1917 per volontà dell'Ing. Arnoldo Bettelini e della carismatica maestra Cora Carloni. Dopo solo tre anni, il suo intervento si estende da Lugano a tutto il Cantone e negli anni '80 include oltre ai bambini e ai ragazzi anche gli adulti con disabilità. Oggi, grazie all'apertura dei laboratori protetti – 5 di gastronomia, 6 artigianali e 1 agricolo – la fondazione offre a 150 persone con disabilità l'opportunità di un'attenta ed approfondita formazione professionale che permette loro di svolgere delle attività produttive in un contesto protetto, con la possibilità di valutare un loro inserimento in aziende esterne.

“I nostri laboratori gastronomici vedono impegnate 40 persone **con disabilità** nella preparazione giornaliera di centinaia di pasti destinati a centri diurni per anziani, scuole e mense extrascolastiche”, sottolinea **Giuseppe Mimmo, Responsabile della comunicazione della Fondazione OTAF**, “e su richiesta effettuano servizi di catering per aziende, **enti** o privati. La serata del 15 luglio al Fiore di pietra rappresenta, una vera e propria sfida, che mira a far conoscere la realtà dei laboratori e la qualità della loro offerta. Questa è l'occasione di dimostrare che a Sorengo come nelle altre varie sedi ove operiamo, portiamo avanti un serio progetto di formazione professionale con l'obiettivo di coniugare integrazione, autonomia, cura e sostegno educativo offrendo degli ambienti di lavoro che favoriscono lo svolgersi di una quotidianità il più possibile gratificante. Al Fiore di pietra”, conclude Giuseppe Mimmo, “le persone coinvolte porteranno all'esterno le loro competenze, in uno dei luoghi più rinomati del turismo ticinese e svizzero e la serata diventa... un autentico evento”.

Oltre alle due educatrici Tiziana e Sara, al Dinner OTAF del Fiore di pietra parteciperanno lo Chef Fatmir e la Pastry Chef Paola, saranno affiancati sia nella preparazione che nel servizio da Jonathan, Josè, Paola, Chiara ed Elisabetta. Lo staff del laboratorio di gastronomia sarà a sua volta affiancato e supportato dal team del ristorante 'Fiore di pietra' che con Gioele Palumbo, Fiore di pietra Manager & Member of the Management Board, Francesco Steffanelli, Restaurant Manager in sala e Martina Di Michele, Chef executive in cucina e altri ancora, non vede l'ora di accogliere i colleghi di Sorengo.



Alla notizia di poter vivere quest'esperienza al Fiore di pietra, tutti hanno reagito con grande entusiasmo, perché finalmente possono mettere alla prova le loro capacità in un ambiente diverso da quello protetto del laboratorio, lavorando fianco a fianco con professionisti del settore.

“Ho già avuto occasione di cenare al Fiore di pietra”, racconta **José, aiuto pasticciere e cameriere del ristorante e bar interno Buonap dell'OTAF**, “e mi sono trovato così bene, la cena era ottima, la location bella e la vista mozzafiato, che non avrei rinunciato per nulla al mondo ad essere presente come membro dello staff. Così, per contribuire in prima persona alla buona riuscita dell'evento, ho scelto di rinviare le mie vacanze”.

Per partecipare alla serata è necessario iscriversi sul sito www.montegeneroso.ch/eventi, dove sono pubblicati anche il menù e i prezzi.

La Fondazione OTAF – www.otaf.ch:

Attualmente sono attivi cinque laboratori di gastronomia presso le seguenti sedi:
Centro OTAF di Sorengo con ristorante
Scuola specializzata per le professioni sanitarie e sociali (SSPSS) di Canobbio;
Scuola dell'infanzia di Comano;
Centro diurno comunale degli anziani di Caslano;
Scuole elementari di Massagno.

Immagini: <https://we.tl/t-mVgFLulnoa>
(Menzionare il copyright ove richiesto)

Per la Fondazione OTAF:

Giuseppe Mimmo
Capo équipe amministrativa e Responsabile comunicazione
T. +41 (0) 91 985 33 08
E-Mail: giuseppe.mimmo@otaf.ch

Per la Ferrovia Monte Generoso:

Viviana Carfi
Media & PR Manager
T. +41 (0) 91 640 23 42 – M. +41(0) 79 307 00 94
E-Mail: media@montegeneroso.ch

La Ferrovia Monte Generoso è una delle più antiche ferrovie a cremagliera della Svizzera e dal 1941 è di proprietà della Migros. La sua conservazione si deve esclusivamente all'impegno personale del fondatore della Migros, Gottlieb Duttwiler. Oggi il Percento culturale Migros supporta la ferrovia a cremagliera e la struttura "Fiore di pietra" in vetta al Monte Generoso, progettata dall'architetto Mario Botta. www.montegeneroso.ch

Il Percento culturale Migros è un impegno di Migros, ancorato nel suo statuto, dedicato alle attività per la promozione della cultura, della società, dell'istruzione, del tempo libero e dell'economia. www.percento-culturale-migros.ch