

COMUNICATO STAMPA

XFOOD. Qualcosa di diverso.

*Negli spazi dell'ExFadda di San Vito dei Normanni
(Brindisi), il primo ristorante sociale pugliese.*

Cosa?

Attraverso il progetto "XFOOD", il **Centro Culturale ExFadda** e il **Consorzio di Cooperative Sociali Nuvola** promuovono un percorso integrato di **formazione e job coaching** finalizzato all'**inserimento lavorativo** e territoriale di persone diversamente abili provenienti dal territorio della Provincia di Brindisi nell'ambito delle **attività di orticoltura e ristorazione a km zero** previste all'interno del centro culturale ExFadda a San Vito dei Normanni.

XFOOD sarà il primo ristorante in Puglia ad avvalersi di personale composto da persone con disabilità impiegate in cucina, nel servizio in sala, nella gestione e nella manutenzione di un orto sinergico.

Il progetto è sostenuto nelle azioni di formazione e job coaching dalla **Regione Puglia** attraverso l'Avviso 6/2011 "*Progetti innovativi integrati per l'inclusione sociale di persone svantaggiate*".

Le cucine del nuovo ristorante sono state acquistate con il contributo di Unicredit grazie ai fondi raccolti con carta E, la carta del Gruppo che, senza alcun costo aggiuntivo per il titolare, destina il 2 per mille di ogni spesa effettuata a un fondo destinato a iniziative e progetti di solidarietà.

Per chi?

Sono destinatarie del progetto "XFOOD" **32 persone** in situazione di disabilità fisico-motoria e mentale che necessitano di un **progetto per l'autonomia** orientato ad aumentare la qualità della vita della persona attraverso la formazione e l'accompagnamento al fine di accedere con

successo ad un'esperienza lavorativa reale per cornice di inserimento, finalità e sperimentazione.

Dove?

L'ExFadda è uno spazio sociale per l'aggregazione, la creatività e l'innovazione sociale ricavato dal recupero dei grandi ambienti dell'**ex stabilimento enologico** Dentice di Frasso di San Vito dei Normanni (Br). L'ExFadda, nato all'interno del programma regionale per le politiche giovanili **Bollenti Spiriti**, è gestito da una cordata di organizzazioni del territorio capeggiate da **Sandei S.r.l.**, una giovane società locale attiva nei settori della comunicazione e della creatività.

All'interno dell'ExFadda sono già in attività un centro ludico per la prima infanzia, un laboratorio per la fotografia e l'audiovisivo, una falegnameria, una scuola di musica, una galleria per l'artigianato, un live club, laboratori artistici, spazi per l'associazionismo locale, uno spazio eventi all'aperto e un bar.

ExFadda è un progetto culturale basato sui valori della **fiducia**, dell'**attivazione**, della **partecipazione** e della **collaborazione**. Le attività di **riqualificazione** sono basate sulla **sperimentazione di nuove architetture**, sull'utilizzo di **materiale di risulta**, sull'**auto recupero** e sull'**autocostruzione**.

A partire dal mese di maggio, terminati gli interventi di bonifica, recupero e allestimento degli spazi necessari al progetto XFOOD, nasceranno i nuovi progetti: **un orto, una cucina e un'area per la somministrazione aperta al pubblico**.

Come?

XFOOD promuove la definizione di **progetti personalizzati** rivolti ai singoli destinatari, condivisi e concordati con il **care-group** che accompagna normalmente la persona disabile nel suo percorso di vita (servizi territoriali, famiglia, medici)

I progetti personalizzati prevedono le seguenti azioni:

Attività di osservazione, valutazione e selezione: raccolta di notizie e orientamenti dai servizi del territorio coinvolti nella cura e nel progetto di

integrazione della persona diversamente abile, volti ad acquisire informazioni sulla volontà, le attitudini e le propensioni dei soggetti e a selezionare un gruppo di utenti idoneo rispetto al progetto di inserimento lavorativo;

Attività di formazione: realizzazione di percorsi di formazione per gruppi di utenti per favorire, anche attraverso il confronto nel gruppo di “pari” lo sviluppo di alcuni pre-requisiti: nelle autonomie, nelle capacità personali, nelle capacità relazionali.

Attività di formazione in situazione: attivazione di un breve periodo di tirocinio con finalità formative per accostare il destinatario dell'intervento di inserimento lavorativo al nuovo lavoro e sviluppare, in situazione reale, competenze relative all'assunzione di ruolo ed allo svolgimento della mansione. In questa azione l'affiancamento dell'operatore sociale sul posto di lavoro viene gradualmente ridotto, mano a mano aumentano le autonomie del soggetto e le sue capacità di integrarsi con l'ambiente.

La formazione per le materie di cucina è stata realizzata da **Sebastiano Lombardi**, chef stellato del **ristorante Cielo** del **Relais La Sommità** di Ostuni.

La formazione per le materie di sala, invece, è stata gestita in collaborazione con **l'Istituto Alberghiero** di Carovigno (Br).

Collocamento mirato: l'inserimento lavorativo impegna gli operatori a garantire il supporto tecnico-metodologico all'azienda ospitante per la ricerca della collocazione di lavoro più idonea tra quelle disponibili e per seguire il processo di integrazione nell'azienda per la ricerca della collocazione di lavoro più idonea tra quelle disponibili e per seguire il processo di integrazione nell'azienda.

Assistenza dopo l'inserimento lavorativo: garantita attraverso il monitoraggio dell'inserimento con interventi almeno quindicinali nei primi 6 mesi collocamento per controllare il buon andamento dei processi di integrazione e per intervenire a fronte di particolari difficoltà e a richiesta dell'azienda o dell'interessato nel periodo successivo.

L'attività di sostegno educativo sarà garantita da operatori qualificati con esperienza nel lavoro di mediazione e di inserimento nel mondo del lavoro.

Tra i partner del progetto il Consorzio San Raffaele e la Fondazione San Raffaele di Ceglie Messapica dove opera da oltre 12 anni il Centro per lo sviluppo infantile per la cura di bambini con disabilità di carattere cognitivo e

motorio. Il Consorzio San Raffaele (Residenze Sanitarie Assistenziali) che inserirà i laboratori di XFood nei più vasti programmi di attività occupazionale previsti nei nuclei Alzheimer e nei centri diurni delle strutture che gestisce sul territorio regionale.

L'allestimento e la comunicazione di XFOOD

Il progetto dell'allestimento del ristorante – curato dalla **designer Sara Mondaini** - è basato sul concept della **diversità**: non ci sarà una sedia, un tavolo, un piatto, una posata uguale ad un'altra.

Tutti gli arredi saranno il risultato di **cantieri di restauro, falegnameria e sartoria** realizzato da maestranze locali con la partecipazione dei ragazzi del progetto XFOOD e dei cittadini.

L'**arredamento luminoso** degli spazi sarà curato in collaborazione con la ditta di **Luminarie Faniulo Illuminazione di Putignano (Ba)** che per l'occasione sperimenterà l'utilizzo delle tradizionali luminarie pugliesi in nuove soluzioni per l'interno.

Le divise dei cuochi e dei camerieri sono fornite dalla casa di moda **Costume National**, fondata da Ennio Capasa.

Il coordinamento della comunicazione di XFOOD è curata da **Patrizio Epifani** di **Sandei Comunicazione**. Il racconto fotografico e video del progetto è a cura di **XFOTO**.

Ufficio Stampa

Sandei Comunicazione // + 39 3297115859 // info@sandei.it