



La Locanda Centimetro Zero presenta “Il Cibo Ideale”

*Tra gli eventi promossi alla Locanda del Terzo Settore di Pagliare, quello di **domenica 19 maggio** è di certo tra i più significativi. **Marco Pirozzi**, padre di **Francesca**, la giovane studentessa universitaria venuta a mancare per un tumore proprio mentre stava terminando la sua tesi di laurea sull'alimentazione, sarà presente a 'Centimetro Zero' per raccontare 'Il Cibo Ideale', il libro che ha scritto insieme a una serie di esperti, riprendendo in mano il lavoro di Francesca, e le ragioni che lo hanno spinto a fondare una onlus che porta il nome della figlia.*

*Il ricavato della vendita del libro sarà destinato ai ricercatori del **Dipartimento di Scienze Biomolecolari dell'Università di Urbino**.*

*Pagliare, 15 Maggio 2019 – 'Il Cibo Ideale' non è un libro di cucina, non è una guida al mangiare sano, né una raccolta di ricette. O forse è tutto questo messo insieme. Nato dall'idea di completare il lavoro di **Francesca** che dal suo letto di ospedale stava scrivendo la tesi sull'alimentazione nei pazienti in*

chemioterapia, si è via via arricchito di spunti e contributi 'utili' a tutti nell'approccio quotidiano con il cibo.

Tra gli eventi promossi alla **Locanda del Terzo Settore di Pagliare**, quello di **domenica 19 maggio** è di certo tra i più significativi. **Marco Pirozzi**, padre della giovane studentessa universitaria venuta a mancare a causa di un tumore proprio mentre stava terminando la sua tesi di laurea sull'alimentazione, sarà presente a '**Centimetro Zero**' per raccontare il libro e le ragioni che lo hanno spinto a pubblicarlo e a fondare una onlus che porta il nome della figlia.



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI ASCOLI PICENO

"IL CIBO IDEALE"

Esperti, nutrizionisti e chef raccontano, ognuno dal proprio punto di vista professionale, come e cosa mangiare per lasciare al cibo quel ruolo fondamentale per la vita di tutti.

Marco Pirozzi

Padre di Francesca

Chi era Francesca e perché nasce Francesca Pirozzi ONLUS

Dott.ssa Marina Magini

Medico Legale - UOC di Medicina Legale di Asur Marche AV1

Presidente Francesca Pirozzi ONLUS

Il progetto di ricerca sostenuto da Francesca Pirozzi ONLUS

Dott. Luca Imperatori

Medico-chirurgo -Specialista in Oncologia Medica. Dirigente Medico U.O.C. Oncologia Medica Ospedale

S. Croce Fano (PU) Azienda Ospedali Riuniti Marche Nord - Esperto in Fitoterapia, Omeopatia,

Omotossicologia e Medicina Integrata.

L'alimentazione come prevenzione e durante la patologia oncologica.

Modera **Teresa Valiani** giornalista

www.francescapirozzi.it

www.locandacentimetrozero.it

Nel volume, esperti, nutrizionisti e chef raccontano, ognuno dal proprio punto di vista, cosa e come mangiare per lasciare al cibo quel ruolo fondamentale per la vita di tutti.

Ospiti dell'evento, insieme allo scrittore, saranno **Marina Magini**, medico legale, presidente della **Onlus 'Francesca Pirozzi'** e **Luca Imperatori**, medico chirurgo, dirigente all'ospedale S.Croce di Fano ed esperto in fitoterapia, omeopatia e omotossicologia.

Modera l'incontro la giornalista **Teresa Valiani**.

“Crediamo fortemente che una sana alimentazione sia alla base del nostro benessere – commenta **Roberta D’Emidio**, responsabile del progetto sociale realizzato insieme alla **Fondazione Carisap** – e ‘Il Cibo Ideale’ conferma la nostra convinzione. Anche per questo ospitiamo con molto piacere la presentazione di questo libro che, ne siamo certi, offrirà molti spunti di riflessione e tanti consigli utili per la nostra dieta quotidiana”.

Il ricavato della vendita del libro è destinato a finanziare i ricercatori del Dipartimento di Scienze Biomolecolari dell’Università di Urbino.

L’appuntamento è per domenica, dalle 18.00, alla Locanda Centimetro Zero.



Cinzia Tani, “Figli del Segreto”

Pagliari del Tronto – Organizzato dal “Club degli Incorreggibili Ottimisti” il 31 agosto alle 21:30 presso la Locanda Centimetro Zero dialogo con Cinzia Tani

Cinzia Tani presenterà il libro "FIGLI DEL SEGRETO" venerdì 31 agosto ore 21,30 presso la Locanda Centimetrozero, Via V. Emanuele 15, Pagliare del Tronto. Conversa con la scrittrice Mimma Tranquilli. Incontro organizzato da Il Club degli incorreggibili ottimisti.

Cinzia Tani, giornalista e scrittrice, è inoltre autrice e conduttrice di programmi radiotelevisivi, tra cui "Il caffè di Rai Uno", "Visioni Private", "FantasticaMente", "Assassine" e "Italia mia benché". Nel 2004 è stata nominata Cavaliere della Repubblica per meriti culturali. Ha pubblicato fra l'altro per Mondadori: *Assassine*(1998), *Coppie assassine* (1999), *Nero di Londra* (2001), *Amori Crudeli* (2003), *L'insonne* (2005), *Sole e ombra* (2007, Selezione Premio Campiello), *Lo stupore del mondo* (2009), *Charleston* (2010), *Io sono un'assassina* (2011), *Il bacio della dionea*(2012), *Mia per sempre* (2013), *La storia di Tonia* (2014), *Il capolavoro* (2017).

IL LIBRO

Nel nuovo straordinario romanzo di Cinzia Tani, il primo volume della trilogia che ci accompagnerà lungo cento anni di storia, "Il volo delle aquile", le vicende degli orfani Acevedo si mescolano con le avvincenti evoluzioni di un secolo, il Cinquecento, che vedrà l'affermarsi della dinastia degli Asburgo. In seguito alla scomparsa prematura di tutta la discendenza maschile della dinastia castigliano-aragonese, e in particolare dopo la morte del padre Filippo il Bello e l'infermità della madre Giovanna di Castiglia – creduta da tutti pazza -, a diciannove anni Carlo V si trova a capo "di un impero che non si era mai visto neppure ai tempi di Carlo Magno".

Ed è proprio al volgere del secolo che la vita dei fratelli Acevedo cambia per sempre, quando, una notte, i genitori

vengono barbaramente assassinati in casa. A prendersi cura di loro da piccoli sarà la zia Angela, cugina di Isabella di Castiglia, sovrana di Spagna e madre di Giovanna. Davanti all'ingiusta prigionia di Giovanna – imposta prima dal marito (le infedeltà del quale sono la vera causa delle crisi di nervi della donna), poi dai genitori – Manuela, nel frattempo diventata sua damigella e confidente, si convincerà che una vita tranquilla, al riparo dalla passione, sia la scelta migliore. In realtà sia lei sia i suoi fratelli, Gabriel, Octavia e Sofia, tutti destinati ad accasarsi nelle migliori corti d'Europa, scopriranno presto che all'amore non si sfugge, e proprio l'amore rappresenterà per alcuni di loro un destino tragico.

Mentre i segreti di famiglia a poco a poco vengono a galla, rivelando sconcertanti verità, sui campi di battaglia soccombono eroi come il leggendario Giovanni dalle Bande Nere, e intorno ai nostri quattro testimoni d'eccezione la Storia dispiega le sue consolidate geometrie: matrimoni d'interesse celebrati al solo scopo di rinsaldare alleanze politiche, sovrani capaci di tramare alle spalle dei loro eredi, principesse costrette a sposarsi giovanissime con uomini capricciosi e rapaci.

Tra tornei, battaglie, amori e tradimenti, invidie tra fratelli e rivalità fra dame di corte, Cinzia Tani dipinge con passione e precisione l'Europa della prima metà del Cinquecento.



**DIALOGHIAMO CON ...
INCONTRI ESTATE 2018**



VENERDÌ 31 AGOSTO



**LOCANDA
CENTIMETROZERO**

**Via V. Emanuele 151 - Pagliare del Tr.
ORE 21:30**

Siamo a Toledo nel 1499 e le vicende dei quattro orfani Acevedo, allevati dalla zia Angela, cugina di Isabella di Castiglia, s'intrecciano con i destini dei regnanti europei. Manuela, dopo essere stata allevata dalla zia, consacra la sua vita al servizio della regina Giovanna di Castiglia; Gabriel combatte per Carlo d'Asburgo, Sofia va alla corte di Danimarca. La straordinaria ascesa di Carlo V, Enrico VIII e le sue mogli. Grandi amori e grandi tradimenti sono tra gli ingredienti di questo romanzo che si muove tra immaginazione e realtà storica e dà particolare risalto al vissuto delle donne.

MIMMA TRANQUILLI
dialoga con la scrittrice **CINZIA TANI**

@: incorreggibiliottimisti@gmail.com

 <http://www.facebook.com/incorreggibiliottimisti>



Il Club degli Incorreggibili Ottimisti

Cinzia Tani, "Figli del Segreto"



La Locanda del Terzo Settore ospite a Tv2000

Pagliare del Tronto (AP) – L'esperienza del progetto sociale sarà raccontata lunedì, 19 marzo, nel programma televisivo "Siamo Noi", condotto da Gabriella Facondo e Massimiliano Niccoli per Tv2000. Ieri una troupe nelle Marche per girare immagini e sonoro. In diretta, lunedì, ci sarà lo chef di "Centimetro Zero", Paolo Fusco, che con la Locanda ha avuto una seconda occasione dopo che il sisma gli aveva portato via casa e lavoro.

Dal terremoto alla diretta nazionale: lo chef di
'Centimetro Zero' ospite a Tv2000

L'esperienza di Spinetoli protagonista nel programma "Siamo Noi", condotto da Gabriella Facondo e Massimiliano Niccoli.

In studio lo chef Paolo Fusco che tra i fornelli del casolare ha trovato una seconda possibilità dopo aver perso il lavoro e la casa nel sisma del 2016

Dalla solitudine per i danni di un terremoto che un anno e mezzo fa ha azzerato speranze e lavoro, alla diretta Tv di un programma nazionale che cattura in ogni puntata centinaia di migliaia di telespettatori. **Passando per la cucina della Locanda del Terzo Settore di Spinetoli.**

E' la storia di **Paolo Fusco**, 39 anni, professione: **chef della Locanda "Centimetro Zero"**, il progetto sociale che da due anni, nelle Marche, **coniuga integrazione e cucina di qualità, impiegando anche ragazzi con diversi gradi di disabilità mentale.**

E Paolo, da oltre un anno, è il capitano della squadra di cuochi che sta traghettando il casolare delle campagne picene verso obiettivi sempre più ambiziosi, grazie a proposte gastronomiche che mescolano professionalità e prodotti dell'orto.

"L'invito è arrivato con una telefonata da Roma – racconta **Emidio Mandozzi**, responsabile della Locanda –. Gli autori di **'Siamo Noi'**, il programma in onda su **Tv2000**, avevano letto alcuni articoli di stampa dedicati al nostro progetto e ci hanno chiesto di realizzare un servizio e di avere il nostro chef tra gli ospiti della puntata di lunedì, **19 marzo**. Paolo fino all'anno scorso lavorava per un noto albergo di Acquasanta Terme. Ma poi, a causa del terremoto, la struttura ha dovuto chiudere. Noi avevamo bisogno di uno chef e gli abbiamo offerto questa seconda possibilità. **E' stato un incontro felice perché Paolo è bravissimo non solo tra i fornelli, ma anche nel relazionarsi con i nostri ragazzi: un compito delicato, che non riesce sempre a tutti**".

Più di 500 puntate in archivio, con oltre 7 mila ospiti accolti in studio e centinaia di servizi e collegamenti realizzati in giro per l'Italia, il programma in onda dal lunedì al venerdì dalle 13.50, condotto da Gabriella Facondo e Massimiliano Niccoli, racconta una quotidianità

fatta di bellezza ma anche fatica: dal rapporto di coppia all'educazione dei figli, dalla gestione della casa alla cura degli anziani. Con servizi di approfondimento e una sezione dedicata alla cucina. Ed è proprio quest'ultimo spazio che ospiterà Paolo Fusco e l'esperienza '**Locanda Centimetro Zero**', realizzata insieme alla **Fondazione Carisap**.

“Il piatto che porteremo in Tv – spiega **Roberta D'Emidio**, responsabile del progetto sociale – è lo '**Spaghettone al pesto di cavolo nero**', un primo molto richiesto, probabilmente grazie ai profumi, accattivanti in ogni stagione, e al sapore inconfondibile delle verdure appena colte dal nostro orto”. Un successo pieno, dovuto anche all'armonia che il progetto ha saputo creare sia tra chi arriva con l'idea di consumare un'ottima cena, che tra chi, dall'orto prima e dalla cucina poi, quella cena l'ha preparata con profonda competenza e passione.

“Sono sbarcato a Folignano, un piccolo comune della provincia di Ascoli Piceno – spiega Paolo – circa 12 anni fa per amore della mia compagna, **Elsa**, che mi ha regalato la gioia di diventare padre di uno splendido bambino: **Gaetano**, il dono più prezioso della mia vita. **Ho avuto sempre la passione per la cucina** e prima di approdare alla Locanda 'Centimetro Zero' lavoravo ad Acquasanta Terme. Improvvisamente è arrivato il terremoto che mi tolto prima il lavoro e poi, con la forte scossa del 30 ottobre, anche la casa, dichiarata subito inagibile. In poco tempo non avevo più niente ma mi sentivo comunque fortunato, pensando a tutte le persone che non c'erano più”.

“Mi sono rimboccato le maniche – racconta lo chef – e ho cercato subito una nuova occupazione. Finché un bel giorno, **Assuntina**, una mia vicina di casa che saluto con affetto, mi parla di questa Locanda e mi dice che stanno cercando un cuoco. Colgo l'occasione al volo **e a febbraio 2017 inizio questa meravigliosa esperienza**. Dopo alcune settimane da

volontario, durante le quali ho subito apprezzato il clima di cordialità e di accoglienza che mi era riservato dal personale e dai ragazzi, sono stato assunto come 1° Chef e ho iniziato questo nuovo percorso”.

“Nonostante fossi l’ultimo arrivato, mi sono integrato perfettamente nell’ambiente in cui si respira un’aria familiare, **perché questo siamo: una famiglia**. Inoltre il cuoco che mi ha preceduto, **Mario**, continua a mettere a servizio del ristorante la sua grande esperienza, aiutandoci nel fine settimana”.

Aperto ogni sera, dal martedì alla domenica (quando le porte della Locanda si spalancano anche per il brunch) il locale registra spesso il tutto esaurito e, specialmente nei week end, la prenotazione è d’obbligo se non si vuole rischiare di restare fuori.

50 coperti, per più di 200 ingressi settimanali, 27 persone coinvolte e corsi formativi che mirano a dotare i giovani con disabilità di una qualifica spendibile sul mercato del lavoro: questi i numeri della Locanda che Paolo Fusco racconterà al pubblico di Tv2000, mentre, alle prese con i fornelli romani, preparerà uno dei piatti che più rappresentano i sapori di **‘Centimetro Zero’**.

“A cena il menù è alla carta – spiega Paolo – ma la ‘regola’ è sempre la stessa: **colto e mangiato**. Per abbinare salute, buon gusto e genuinità con una cucina **‘zero zucchero, zero sale e zero conservanti’ di cui io sono il maggior fautore**”.

Ma com’è una giornata tipica alla Locanda?

“La giornata – racconta lo chef – inizia nel primo pomeriggio quando insieme ai ragazzi si raccolgono i prodotti dell’orto che si trova affianco al casolare e in cui le barriere architettoniche sono state abbattute per consentire anche a chi è in carrozzina di dare il proprio contributo. Poi il lavoro si sposta in cucina, per la

pulizia degli ortaggi e la preparazione dei piatti. **Il cuore pulsante della Locanda sono i 18 ragazzi che a turni di 4 giorni a settimana lavorano dividendosi in cucina e in sala:** giovani volenterosi e felici di dare il proprio contributo a dispetto delle difficoltà. Mi sono molto affezionato a loro e, conoscendoli, ho imparato a saper trarre il meglio da ognuno. E spero che loro facciano lo stesso con me”.

Venerdì, nel casolare di Spinetoli, il primo contatto con gli operatori del programma Tv che hanno girato immagini e sonoro da una delle tante giornate che i ragazzi della Locanda trascorrono nell'orto e in cucina, tra impegno, formazione, sorrisi e passione.

Lunedì, dalle 13.50, la diretta Tv.





Natale sold out alla Locanda del Terzo Settore

In arrivo una serata di San Silvestro all'insegna dell'intimità

Ottimo il bilancio dei corsi di formazione professionale

Spinetoli – Un momento intimo da condividere con gli amici e le persone care. Una serata e una notte per vivere nel segno della solidarietà e della buona cucina il passaggio tra il vecchio e il nuovo anno. Sarà questo il capodanno alla Locanda del Terzo Settore “Centimetro Zero” di Spinetoli (Ap): il progetto di locanda sociale che impiega giovani con disabilità coniugando impegno sociale e alta cucina e che si sta affermando come ristorazione d'eccellenza nelle Marche e nel resto d'Italia.

Dopo il sold out di Natale, la Locanda e i suoi ragazzi si vestono a festa per accogliere gli ospiti nell'ultima notte dell'anno, con un numero limitato di posti a sedere e un

menù che riporta ai sapori e ai profumi della terra.

“A Natale e Santo Stefano – raccontano i responsabili del progetto – abbiamo registrato il tutto esaurito. Ottime presenze anche per gli eventi che hanno accompagnato l’attesa delle feste, come quello promosso in occasione del Solstizio d’Inverno, il 21 dicembre scorso”.

Meditazione, musica di sottofondo e lume di candela, per la serata che ha avvicinato gli ospiti alla parte più profonda di se stessi: un’occasione unica per rallentare il ritmo quotidiano e fermarsi a riflettere sui propri sentimenti e sui propositi per il nuovo anno, cullati dalle note e dal proprio respiro. E, per concludere la serata, una cena che ha proposto felici quanto inedite contaminazioni.

E sarà un menù a ‘centimetro zero’, nella migliore tradizione della Locanda, a sottolineare anche il passaggio del 31 dicembre. Cosmopolitan al melograno e bruschetta con crema di radicchio e noci per cominciare. E poi ‘Il Bacio’ della Locanda con funghi champignon, ricotta, pomodorini secchi e olive taggiasche.

Il tomino con granella di nocciole su letto di invidia, precederà il tortino di verza, mentre il risotto allo champagne e pesto di ortica e borragine croccante annuncerà lo stinco di maiale in arance rosse e dragoncello, con patate duchessa. A mezzanotte, lenticchie al churry con crostini di pane di segale, buffet di frutta fresca, dolci e spumante per festeggiare e accogliere il nuovo anno.

“Dopo il tutto esaurito registrato in questi giorni di festa – spiegano i responsabili della Locanda – per l’ultima notte dell’anno abbiamo preferito rendere disponibili solo pochi posti, una trentina in tutto, per regalare ai nostri ospiti un evento intimo, un momento di serenità, lontano dalla frenesia. Perché questo è quello che più racconta lo stile della nostra Locanda”.

Al giro di boa anche il progetto “Professione Centimetro Zero”, con i corsi di formazione professionale che hanno lo

scopo di fornire ai ragazzi con disabilità le conoscenze adeguate per svolgere con professionalità il proprio lavoro, in sala e in cucina. La cena sociale di sabato scorso ha segnato la fine della prima parte dei corsi che stanno registrando una buona partecipazione e ottimi risultati in termini di attenzione.

“Siamo molto soddisfatti di come i ragazzi stanno rispondendo alla formazione professionale – raccontano i docenti -. Sono attenti, interessati e dimostrano un grado di acquisizione delle lezioni che non ci aspettavamo. Segno che siamo sulla buona strada e su questo stesso percorso abbiamo intenzione di proseguire nel corso dell’anno che sta per cominciare”.



**Un “tavolo socievole” per
la Locanda del Terzo**

Settore

Un dolce e un caffè offerti dalla casa per sigellare le nuove amicizie. E un'idea che coniuga ospitalità e integrazione per festeggiare i primi due anni di attività.

Pagliari del Tronto – E' stato già ribattezzato **"tavolo socievole"** il grande tavolo da 10 posti che campeggia a fianco alla parete maggiore della sala ristorante della Locanda del Terzo Settore **"Centimetro Zero"**, di Spinetoli (AP), il progetto di locanda sociale che nelle Marche **impiega giovani con disabilità intellettive e propone cucina di alta qualità con prodotti a filiera cortissima.** Oltre 200 ingressi settimanali, il ristorante ha una disponibilità di 50 coperti, compreso il grande tavolo che ha sempre accolto le compagnie più numerose ma che d'ora in poi sarà anche destinato a fare da sponda a nuovi contatti.

"L'idea – racconta Emidio Mandozzi, responsabile della Locanda – è arrivata in occasione di uno dei nostri ultimi eventi: una serata dedicata alla meditazione. Al momento di sedersi a tavola ci siamo ritrovati la sala piena ma molti piccoli gruppi di persone e non tutti avevano prenotato. Alcuni ospiti erano anche soli. La soluzione non è stata dettata solo dalla necessità di offrire un posto a tutti, ma anche dalla voglia di incentivare nuovi contatti e nuove amicizie, nello spirito che ci ha portato alla creazione del progetto, complice l'atmosfera che si era creata in quella particolare serata".

"E così – prosegue Roberta D'Emidio, responsabile del progetto sociale – abbiamo lanciato la proposta: chi non aveva trovato posto nei tavoli già assegnati, avrebbe potuto accomodarsi al grande tavolo da 10, sedendo vicino a persone sconosciute e condividendo con loro il momento della cena, oltre a quello della meditazione. Come 'riconoscimento' per la nuova esperienza, avrebbe avuto

dolce e caffè offerti dalla casa”.

“L’iniziativa – spiega con soddisfazione Emidio Mandozzi – ha avuto così successo che da quella prima esperienza si è formata una vera compagnia che continua a ritrovarsi alla Locanda intorno al ‘tavolo socievole’ per condividere il piacere di una amicizia nata davvero per caso, **semplicemente dalla voglia di mettersi in gioco e aprirsi agli altri**”.

Ed è proprio questo lo spirito con il quale due anni fa, **in questi giorni ricorre il secondo anno di attività del progetto**, la Locanda ha aperto i battenti e cambiato la vita dei giovani che ci lavorano e delle loro famiglie.

“La soddisfazione più grande – spiega Roberta D’Emidio – è ascoltare i genitori dei nostri ragazzi, vederli meravigliati, ogni giorno di più, dei progressi e dell’autonomia che i figli riescono a conquistare attraverso il lavoro, il contatto con gli operatori e, soprattutto, il rapporto con il pubblico. Ci sono ospiti che faticano a distinguere i ragazzi con disabilità dai collaboratori normodotati e questo dimostra quanto l’esercizio quotidiano, le attenzioni e l’insegnamento possano davvero offrire un’opportunità di lavoro e di vita a persone fino a qualche anno fa destinate a restare chiuse in casa tutto il giorno e che ora, grazie a questo tipo di progetti, **hanno davanti una nuova prospettiva. E un futuro possibile**”.

Il progetto Locanda sociale è realizzato insieme alla **Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno** che ha investito nell’iniziativa già a partire dal 2015 e ritenendo significativa, importante e strategica la presenza, nel proprio territorio di riferimento, della Locanda, continua a sostenerla anche con il Piano pluriennale 2017 – 2019.

La struttura è la prima del genere nelle Marche e spicca

tra le esperienze a livello nazionale perché i ragazzi che ci lavorano, età media 30 anni, tutti con disabilità, in prevalenza mentale, l'hanno costruita da zero, con le loro mani, insieme agli operatori, seguendo specifici percorsi formativi. L'ultimo progetto avviato, in ordine di tempo, è **un corso di formazione professionale denominato "Professione Centimetro Zero"** che mira a fornire loro conoscenze e competenze spendibili sul mercato del lavoro. Diciotto mesi di attività, 20 ore di orientamento, 120 di aula e 400 di esperienza pratica e tirocini per 540 ore complessive dirette a 10 giovani con sindrome di Down o disabilità intellettiva, con la presenza di educatori, pedagogisti e cuochi.