

ULTIMORA
[ambini autistici](#)
[Uno scatto verso l'integrazione, l'innovazione sociale ripulisce gli s](#)


Fourquette il primo ristorante atipico di cucina narrativa

di CN MEDIA

[Consiglia](#) 50

[Tweet](#) 3

[g+1](#) 1

[Commenta](#)
[Invia](#)


L'iniziativa, volta a produrre valore economico, sociale e culturale, e' frutto dell'idea di due giovani sorelle.



Foggia 08.12.2014 (CN) – Ha aperto i battenti, nel centro storico di Foggia, il primo ristorante atipico di "cucina narrativa". Si chiama **Fourquette** e propone un innovativo modello di ristorazione, dove anziani, a rischio di emarginazione sociale, e **studenti** dell'istituto alberghiero cucinano, a vista, i piatti della tradizione locale.

Rigorosamente con prodotti a km 0. L'iniziativa, volta a produrre valore economico, sociale e culturale, è frutto dell'idea di due giovani sorelle, nate e cresciute a Foggia. **Tania Stramaglia**, 25 anni, con il sogno di aprire un ristorante e **Luana**, 27, con il desiderio di avviare un'impresa a finalità sociale, sul modello del social business.

Il risultato: **Fork in progress – cook'n'social business!**, progetto vincitore di Principi attivi 2012, bando della Regione Puglia e semifinalista all'European Social Innovation Competition 2014, promossa dalla Commissione Europea.

"Abbiamo sognato – affermano - un ristorante in cui potessero cucinare insieme nonni e nipoti: anziani che ci mettono il cuore, e studenti dell'istituto alberghiero, che ci aggiungono la passione, per sviluppare solidarietà intergenerazionale e servire ai clienti ricette della tradizione preparate con prodotti locali. La cucina è assolutamente pop, noi la renderemo anche social: un luogo d'incontro, di trasferimento di know-how, di socializzazione e di scambio. Vogliamo dimostrare che un nuovo modello di ristorazione che produce valore economico, sociale e culturale è possibile!". Un sogno questo che, solo qualche settimana fa, è divenuto realtà.

Nel team ora operano due nonne, due nonni e 16 tirocinanti dell'istituto alberghiero Einaudi di Foggia che si alternano quotidianamente ai fornelli, coordinati dalla chef **Sara Latagliata**.

Abbiamo parlato di:

[Forkinprogress Website](#) - [Facebook](#) - [Twitter](#)
[Istituto alberghiero Einaudi Website](#)
[Sara Latagliata Facebook](#) - [Twitter](#)
[Luana Stramaglia Facebook](#) - [Twitter](#)
[Tania Stramaglia Facebook](#)