



## Allegato

### IL PROGETTO SPERIMENTALE

Da diversi anni il ristorante la "Locanda dei Girasoli", nata nel 1999 su iniziativa di alcuni genitori per cercare di dare ai loro figli, ragazzi e ragazze down, un futuro di autonomia e di dignità nel mondo del lavoro, opera a Roma nel quartiere "Quadraro".

La "Locanda dei Girasoli" è il primo esempio in Italia, e uno dei primi al mondo, di inclusione sociale di lavoratori down nel mondo della ristorazione. Il nostro progetto OPEN, infatti, ha fatto da apripista a numerose altre iniziative simili, di cui molte nate dopo incontri con la ns. struttura.

Come è possibile verificare dalla rassegna stampa nazionale ed internazionale (di seguito si riporta il link di collegamento <http://www.lalocandadeigirasoli.it/news/rassegna-stampa/>), ad oggi il modello d'inclusione sociale che portiamo avanti è considerato un esempio da imitare e, ad esempio, ha suscitato l'interesse di diversi interlocutori tra cui referenti della Repubblica Dominicana della quale la ns. struttura è diventata consulente in tema d'inclusione sociale (<https://presidencia.gob.do/tags/enzo-rimicci>).

La "Locanda dei Girasoli" è aderente al Consorzio Sociale Sintesi Onlus che dal 2013 l'ha rilevata per evitare il rischio di chiusura per debiti e di non possibilità di raggiungere l'oggetto sociale. Il Consorzio Sintesi ha posto in essere una serie di azioni volte a creare ed alimentare un netto miglioramento del modello d'inclusione individuato, consentendo lo sviluppo di una grande visibilità del progetto (settimanalmente su FB abbiamo circa 170 mila visualizzazioni), di collaborazioni con diversi stati e regioni UE tra cui Francia, Inghilterra, Spagna e Catalogna. Il Consorzio ha sopportato enormi costi di rilancio (ivi inclusa la registrazione del Marchio) ed ha effettuato la copertura delle perdite pregresse.

Ora riteniamo sia giunto il momento di "fare un salto di qualità" e cioè di sviluppare la capacità manageriale nella gestione del ristorante e di implementare una cucina di alta qualità che unisca solidarietà e buona tavola (abbiamo, tra l'altro, buonissime recensioni sia su THE FORK che su TRIPADVISOR) con i prodotti alimentari regionali.

Ai fini della valorizzazione e promozione al pubblico dei prodotti della filiera enogastronomica del Lazio, come da Voi indicati, e nel rispetto delle finalità della L. 381/1991, il progetto prevede che la Cooperativa si impegni a:

- utilizzare fino all'80% di olii di provenienza laziale sul totale dell'offerta gastronomica;
- utilizzare fino al 40% di prodotti di provenienza della Regione Lazio sul totale dei prodotti presenti nell'offerta gastronomica;
- inserire nei propri menù fino al 60% del vino della tradizione laziale sul totale delle etichette presenti;
- evidenziare nel menù la provenienza dei prodotti laziali;
- promuovere e valorizzare l'immagine dei vini di qualità prodotti nel territorio della Regione Lazio con riferimento, in particolare, a quelli a denominazione di Origine (DO) ed indicazione Geografica (I.G.);
- promuovere e valorizzare i prodotti della filiera agroalimentare della Regione Lazio, con particolare riferimento ai prodotti con denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP), e specialità Tradizionali garantite (STG), Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) e prodotti biologici;
- effettuare il Marketing e la Comunicazione relativa ai prodotti laziali;
- promuovere la partnership di Arsial sui propri menù, sulle proprie pagine social, nel corso di eventi e manifestazioni;