



**FONDAZIONE**  
Cassa di Risparmio di Modena



**- COMUNICATO STAMPA -**

**APRE A SOLARA L'OSTERIA "LA LANTERNA DI DIOGENE"**

*Gestita da un gruppo di ragazzi diversamente abili cresciuti nel Centro "La Lucciola" offrirà piatti a base di ingredienti genuini, solidarietà e passione per il proprio lavoro*

*BOMPORTO (Modena), 7 settembre 2012 – "Vogliamo fare i lavori che ci piacciono e che sappiamo fare"; "Vogliamo stare insieme per aiutarci"; "Non vogliamo essere trattati come bambocci"; "Non vogliamo fare lavori per finta".*

Sono le voci di Nicola, Gregorio, Simona, Christian e altri ragazzi che hanno condiviso l'esperienza educativo terapeutica nel Centro di Terapia integrata per l'infanzia "La Lucciola" a Stuffione di Ravarino, in provincia di Modena. Giovani intorno ai 20 anni, che presentano disabilità di vario tipo (sindrome di Down, psicosi, paralisi cerebrale, etc..) e che, una volta maggiorenni, si sono chiesti che fare da grandi accarezzando un progetto ambizioso: creare un ambiente di lavoro dove stare bene e far stare bene gli ospiti, un'occupazione che permetta di guadagnare denaro e soddisfazioni, in un clima umano, dove ognuno possa crescere lavorando.

Nasce da qui l'idea dell'Osteria "La Lanterna di Diogene", che sta per essere inaugurata a Solara di Bomporto.

Il nome si rifà alla storia di Diogene e della sua famosa lanterna: ricordate l'antico filosofo greco sempre alla ricerca di qualcosa di veramente umano, autentico, sincero nel mondo intorno a lui? E dalla ricerca e dalla passione nel mettere insieme e amalgamare umanità nel lavoro, sincerità nei rapporti, genuinità e bontà nei cibi nasce la cucina della Lanterna.

All'interno, in una saletta arredata con antichi mobili di famiglia, vi accolgono Giovanni, l'oste, Simona, Nicola, Christian e altri giovani che gestiscono il locale.

Il progetto nasce da lontano, ha radici nella storia dei ragazzi, nell'esperienza che hanno vissuto insieme nel Centro "La Lucciola". Qui hanno imparato a conoscere se stessi e gli altri, a guardare la realtà del mondo esterno e anche quella del proprio mondo interno, affrontando paure, rabbia, insicurezze mentre imparavano a cucinare, coltivare l'orto, il frutteto, ad allevare galline: alla Lucciola, infatti, gli spazi di terapia, di lavoro e di studio coincidono con gli spazi di vita. Così i ragazzi hanno scoperto che per mangiare bene occorre usare ingredienti genuini e che curare l'orto serve per cucinare cibi più saporiti.

Per realizzare il loro progetto i ragazzi hanno costituito una cooperativa sociale che si chiama come l'Osteria, "La Lanterna di Diogene". Una volta nata la Cooperativa, sono sorti mille problemi: come iniziare un'attività così complessa senza risorse economiche?

Una spinta decisiva a partire è arrivata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Modena, che ha stanziato un significativo contributo per la ristrutturazione della casa, acquistata grazie a mutui, prestiti e all'impegno dei genitori. Tutto lo staff della Lucciola ha sostenuto la lunga e complessa fase di avviamento dell'iniziativa.

Col contributo della Fondazione è stato possibile realizzare il restauro dei locali destinati alla ristorazione: cucina, sala ristorante, bagni, spazi esterni, così da poter iniziare l'attività nel settembre 2006.

*“Il progetto di realizzazione di un'osteria gestita direttamente dai ragazzi del Centro La Lucciola ci sta particolarmente a cuore – commenta il vice presidente della Fondazione, Massimo Giusti – poiché condensa in un'unica attività le finalità principali che il nostro ente si è assunto nell'ambito sociale: migliorare le condizioni di vita delle persone più deboli, favorire la loro integrazione nella società e lo sviluppo di un'autonomia personale attraverso attività mirate di formazione e di inserimento nel lavoro, promuovere occasioni di aggregazione e, non da ultimo, alleggerire il carico delle famiglie nel mantenimento di persone svantaggiate”.*

Restano ancora da ristrutturare ambienti al piano superiore della casa e i bassi comodi destinati a piccola attività alberghiera e a spazi di riposo per i lavoratori.

### **La Lanterna di Diogene è una trattoria un po' speciale, merita una visita.**

Ecco come raggiungerla: partendo da Modena, si prende la direzione per Nonantola, si segue la strada per Bomporto e si prosegue fino a Solara. Giunti qui occorre salire sull'argine del Panaro, superato il ponte di ferro che si incontra sulla sinistra, si percorre la carreggiata che costeggia l'argine fino al punto in cui si biforca, si segue il sentiero che scende verso destra e si giunge a una casa di campagna con un grande portico davanti e un bosco dietro. Siete arrivati.

### **Cosa offre la cucina della Lanterna ?**

Piatti semplici e tradizionali, caratterizzati dalla ricerca di qualità nei prodotti utilizzati, materie prime di provenienza biologica.

Fra i primi, tortelloni di ricotta e verdure, zuppe di cereali; fra i secondi roast-beef, stracotto, agnello, lumache, ricco assortimento di verdure. Nei dolci, oltre alle crostate e torte tradizionali, si possono trovare dolci originali e squisiti, grazie alla fantasia e all'arte di Elena. Sono previste diete speciali. Il prezzo medio si aggira fra i 25 e 35 euro.

E' necessaria la prenotazione telefonica al numero 059 903295

**L'inaugurazione dell'Osteria è prevista per sabato 23 settembre, con ritrovo alle ore 11,30 per la presentazione dell'attività. Si potrà parcheggiare nella piazza di Solara, poi una navetta condurrà all'Osteria.**

Per informazioni:

La Lanterna di Diogene Società Coop. Sociale

Via Argine, 20

41030 – Solara di Bomporto (Mo)

Tel. +39 059 903295

Fax +39 059 903568

[www.lalucciola.org](http://www.lalucciola.org)

e-mail: [lanternadidiogene@lalucciola.org](mailto:lanternadidiogene@lalucciola.org)

Fondazione Cassa di Risparmio di Modena

Via Emilia Centro, 283

41100 Modena

Tel. +39 059 239888

Fax +39 059 238966

[www.fondazione-crmo.it](http://www.fondazione-crmo.it)

e-mail: [info@fondazione-crmo.it](mailto:info@fondazione-crmo.it)