

Con la Double Face

## Una serata viennese al Barco Ducale

**URBANIA** - "Saluti viennesi". È la proposta culinaria di Double Face, l'associazione che si occupa dell'inserimento dei diversamente abili nell'attività lavorativa, attraverso il progetto di gestione della Colonia del Barco Ducale, per la serata di domenica 19.

Il menù prevede come antipasti (Vorspeise), aspic di verdure e coda di bue con insalata verde (Gemüse- und Ochenschleppsülzchen auf Blattsalat); per primo (Zwischegericht), Frattaglie di vitello in salsa piccante con canederli di pane (Kalbsbeuschel mit Semmelknödel); intermezzo con zuppa ghiacciata di piselli con copertura di rapa prezzemolo (Geeiste Erbsensuppe mit Petersilienwurzelhaube); per secondo (Hauptgericht), pollo fritto con insalata di patate e valeriana (Wiener Backhuhn mit Erdäpfel-, Vogerlsalat); e infine per dolce (Nachspeisen)

"Buchteln" alla vaniglia (Buchteln mit Vanillesauce) e torta Sacher con panna montata (Sachertorte mit Schlag). Ai fornelli Thomas Braun, "il viennese" di Peglio.

L'organizzazione del progetto di gestione della Colonia è affidata a un team di professionisti (personale con formazione scolastica di tipo alberghiero o nella ristorazione), che coordinano e fanno funzionare il bar; in parallelo a loro una équipe di educatori segue e affianca i ragazzi che si integrano nel team dei professionisti per il funzionamento del bar, e infine la squadra dei genitori che dà assistenza, sorveglianza e previene i potenziali problemi o mancanze operative. Ogni ragazzo ha come riferimento un educatore e un genitore diverso dai suoi.

*m. c.*