



Zuppa

Progetto Socio-Gastronomico

Zuppa vuole essere equa e solidale, vuole invertire la tendenza all'indifferenza, vuole ridimensionare il consumismo, vuole favorire l'integrazione attraverso un'azione sana come mangiare bene insieme.

Dedico questo progetto a tutti i cittadini del mondo con pochi soldi e a quelli che scelgono di non fare i furbi.

A pensarlo mi sono sentita come un topo nel formaggio, perché fonde il mio amato mestiere di cuoca con la formazione in Scienze sociali, e quindi:

Zuppa sarà un'Associazione culturale che, in un locale arredato in modo spartano, ma accogliente, con grandi tavole rotonde e una cucina attrezzata con lo stretto indispensabile, servirà zuppe di tutte le regioni italiane e zuppe di tutto il mondo calde fredde piccanti saporite (umami) di verdure cereali legumi carne pesce spezie e profumi con una rotazione settimanale di un assortimento di 4 zuppe, a seguire diverse qualità di verdure crude o cotte con pane fatto in casa e per finire frutta fresca di stagione, e acqua o tè o limonata. La scelta di utilizzare materie prime semplici ed economiche di loro natura mi permetterà di fare una spesa quotidiana attenta alla qualità ed al gusto, anche attraverso la ricerca del commerciante migliore. Sarà mio piacere e mia cura rendere le zuppe buonissime e confortevoli. La stessa scelta consente appunto di perseguire l'obiettivo dell'associazione che è quello di mettere in tavola un pasto sano e completo e di farlo pagare secondo le possibilità economiche di ciascuno, da un minimo di... ad un massimo di... in un'ottica indispensabile di onestà, senso dell'altro e desiderio di scambio. Chi entrerà dovrà diventare socio e la sua tessera sarà costituita da una scodella e un cucchiaino dove verranno dipinti nome e n. progressivo.

Tutti i soci dovranno mostrare i requisiti di simpatia, nel senso più profondo del termine, energia, mente aperta e curiosità, dovranno cercare un po' di tempo per mettere a disposizione le proprie specifiche competenze e i propri talenti. Vorrei che fosse possibile, secondo buon senso ed esperienza, l'accesso agli animali.

Zuppa sarà aperta solo a pranzo, chiuderà nel pomeriggio, dopo aver preparato, lavate e tagliate le verdure per il giorno dopo. Ogni mattina farò la spesa del necessario, non ci saranno né stoccaggio, né surgelati. Dopo la spesa cucinerò zuppe e verdure del giorno e dalle 12 alle 15 si può mangiare. Inizialmente, con la speranza di allargare la brigata, in cucina lavorerà con me un'altra persona come aiuto e in sala altre due con il compito



di servire pulire e tenere allegri i soci. Il servizio sarà molto semplice, ma non trascurato e non con materiale usa e getta. Se dovesse avanzare qualcosa vorrei destinarle alle mense serali della Caritas, mentre vorrei destinare una parte della spesa , una volta alla settimana, ai cuochi del centro Baobab. Per feste, musiche e balli potrà essere saltuariamente aperta anche la sera anche come benefit ai Soci.

Il progetto **Zuppa** viene inviato ad amici, conoscenti, compagni di scuola, colleghi e parenti con la richiesta di una quota associativa, ma anche ad enti che potrebbero avere dei fondi da stanziare e al found rising (magari me lo finanziassero!).

Questo è un po' in sintesi il progetto, nel caso vi interessasse io vorrei fissare una riunione per la metà di settembre, luogo e ora da decidere, (vi piacerebbe al mare?) per costituire formalmente l'associazione, la sua ragione sociale, fare le nomine, scrivere ed approvare lo statuto, discutere il progetto operativo e... pronti, via!

Nel frattempo allego una lista di cose che servirebbero, materiali e pratiche, se ce le avete o conoscete qualcuno o avete un nome.....fatemi sapere.

GRAZIE per l'attenzione, ora fatevi un tuffo SPLASH!

Una coinvolta
Valentina Greco



A *Zuppa* servono:

- locale con cucina piccola e sala grande dove possano stare 4 \6 tavoli rotondi da 8\10 persone con affitto modesto in zona semi- centrale, benissimo Ostiense, Aurelio, ESQUILINO, Monteverde....
- 3\4 piastre elettriche potenti,
- un forno elettrico domestico, ma robusto,
- un frigorifero domestico grande
- 4 pensili di acciaio
- taglieri di teflon
- pentole di coccio con coperchio
- Bollitori
- padelle sauteuses
- scolapasta di acciaio
- mestoli
- zuppiera
- cucchiai
- forchette
- coltelli da tavola e non
- tovagliette di carta
- tovaglioli di carta
- scodelle e fondine
- piatti
- insalatiere non di plastica
- cestini per il pane non di plastica
- cestini per la frutta non di plastica
- gastronorm
- strofinacci
- presine
- grembiuli
- oltre alle cose, servono figure professionali per consulenze e\o lavori:
commercialista
commercianti
artigiani vari