Fiore, undici storie in una squadra Riaperta la "Pizzeria della legalità"

Dopo le feste

Il locale confiscato alla criminalità organizzata propone integrazione anche tra il personale

Fiore, il locale confiscato alla criminalità organizzata e che ha sede in via Belfiore a Lecco, ha riaperto questa settimana dopo le vacanze natalizie.

Porte aperte, dunque, per la "pizzeria della legalità". Proprio alla fine dello scorso anno, il Comune di Lecco ha prorogato la concessione per la sua gestione all'associazione temporanea di scopo composta dalla cooperativa sociale La Fabbrica di Olinda di Milano, da Arci Lecco e Auser Lecco. Già pizzeria Wall Street, il locale fu confiscato nel novembre 1994 alla criminalità organizzata. Era di proprietà del boss della 'ndrangheta **Franco Coco Trovato**. In seguito al suo arresto, nel 2006 l'immobile passò al Comune di Lecco. Nel 2011 – insieme a Libera di Lecco – divenne il progetto di una pizzeria della legalità. Inaugurata e di fatto restituita alla collettività nel 2017, la "Pizzeria Fiore - Cucina in libertà" trova spazio nell'ambito del progetto "Wall Street Lecco - I sapori e i saperi della legalità", sancito dal protocollo d'intesa siglato dal Comune di Lecco con Prefettura di Lecco, Regione Lombardia, Aler Lecco e con il Coordinamento Libera di Lecco, per avviare un'attività di ristorazione, arricchita di iniziative culturali di promozione e diffusione della cultura della legalità, e con finalità di sostegno sul fronte dell'inserimento lavorativo di persone svantaggiate. Fiore è innanzitutto una collettività, resa possibile per far rinascere questa realtà dal passato ingombrante. La squadra è guidata da Giorgio Antoniella, cuoco originario di Terni. Con lui lavorano in sala **Francesca Perra, Jacopo Ben Hammar, Ngane Ndiaye, Gisella Castro** e **Alma Murri**; in cucina ci sono **Haris Saeed, Benito Sulmonte, Riccardo Florio** e **Fatumata Sagna**. Sono undici storie diverse, undici provenienze, undici età confluite in una squadra assolutamente unica. Anche il nuovo menù evidenzia la ricerca di un luogo che non solo serve pizze uniche, ma propone piatti in cui materie prime come la zucca, i funghi, le patate, la barbabietola trovano la loro massima valorizzazione. Lo chef ha voluto aumentare la componente vegetale dei sui patti, mantenendone la leggerezza e il piacere del gusto, con la convinzione che un piatto vegetariano o vegano possa essere altrettanto invitante e saporito di uno di carne o pesce.

La squadra di Fiore, Pizzeria della legalità

Anche il menù è rinnovato È aumentata la componente vegetale

«Il filo conduttore del nostro lavoro è l'etica, - ha precisato Giorgio Antoniella - sia nell'integrazione sociale che offriamo ai nostri ragazzi, sia nel tipo di cucina che proponiamo». **G.Col.**

LA PROVINCIA
VENERDÌ 14 GENNAIO 2022