

## 'Fourquette' il primo ristorante di Fork in progress a Foggia



### 'Fourquette' il primo ristorante di Fork in progress a Foggia

Nasce dall'idea innovativa di due sorelle foggiane, Tania e Luana Stramaglia il progetto Fork in progress – cook'n'social business! che ha vinto nel 2012 il bando regionale Principi Attivi ed è stato semifinalista all'European Social Innovation Competition 2014 promosso dalla Commissione Europea, che si concretizza con l'apertura a Foggia del ristorante Forquette. Le due sorelle hanno saputo coniugare creativamente il sogno di aprire un ristorante con il desiderio di avviare un'impresa a finalità sociale, infatti Forquette - che apre al pubblico sabato 29 novembre nel cuore del centro storico di Foggia (Via Le Orfane 14) - è il primo ristorante di "cucina narrativa " ideato per proporre un nuovo modello di ristorazione, mirato a produrre valore economico, sociale e culturale, dove anziani a rischio di emarginazione sociale e studenti dell'istituto alberghiero cucinano a vista i piatti della tradizione locale, con prodotti a km 0.

Fin dal nome Fourquette è un gioco verbale: travestito da francesismo, altro non è che un'interpretazione fonetica di forchetta in vernacolo foggiano e sarà uno spazio in cui la formula tradizione più innovazione sarà sperimentata attraverso un'armonica condivisione di esperienze e aspirazioni per sviluppare solidarietà intergenerazionale e servire ai clienti ricette della tradizione preparate con prodotti d'eccellenza della Capitanata, impreziosita da una carta dei vini squisitamente pugliese.

A dirigere la cucina - composta da due nonne, due nonni e 16 tirocinanti dell'istituto alberghiero Einaudi di Foggia che si alterneranno quotidianamente ai fornelli - sarà la chef Sara Latagliata, creatrice anche di Nobili Pasticci (Principi Attivi 2012).

Selene Di Giovine