



COMUNICATO STAMPA

Reggio Emilia, 18 giugno 2021

RITA PIEVE: A REGGIO EMILIA APRE IL PRIMO RISTORANTE SELF-SERVICE IN ITALIA PROGETTATO PER ESSERE PIENAMENTE INCLUSIVO

Il locale, realizzato in collaborazione con C.E.R.P.A Onlus, è in coerenza con il progetto "B. Diritto alla Bellezza", promosso da Reggio Emilia Città Senza Barriere, per immaginare l'incontro tra creatività e fragilità per generare nuove opportunità di inclusione sociale.

CIRFOOD, impresa cooperativa italiana leader nella ristorazione collettiva, commerciale e nei servizi di welfare aziendale, ha presentato quest'oggi RITA Pieve, il primo ristorante self-service completamente inclusivo realizzato in Italia. Il locale, sito a Reggio Emilia (Viale Martiri di Piazza Tien an Men - zona Pieve Modolena), è stato progettato con un nuovo approccio orientato al design per tutti.

Realizzato in collaborazione con **C.E.R.P.A Italia Onlus** (Centro Europeo di Ricerca e Promozione dell'Accessibilità) con il progetto **CRIBA** (Centro Regionale d'Informazione sul Benessere Ambientale) nell'ambito di **Reggio Emilia Città senza barriere**, RITA Pieve è stato inaugurato oggi, 18 giugno, alla presenza di **Annalisa Rabitti**, Assessora alla Cultura, Marketing territoriale, Pari Opportunità e Città senza Barriere del Comune di Reggio Emilia, **Leris Fantini**, socio fondatore di C.E.R.P.A Italia Onlus, **Chiara Nasi**, Presidente CIRFOOD e **Rossella Soncini**, Direttore area Emilia Ovest CIRFOOD.

Il progetto è stato realizzato con un **design inclusivo**, che pone al centro le necessità delle persone, ovvero secondo un approccio progettuale che garantisce servizi che sappiano rispondere alle esigenze di un pubblico il più vasto possibile, **indipendentemente da età o abilità**.

RITA Pieve è parte integrante dell'impegno di CIRFOOD volto a promuovere un vero **cambiamento culturale**, basato sull'inclusione sociale, necessario per dar vita ad una città veramente sostenibile e vivibile, interamente a servizio dei suoi abitanti.

"Abbiamo fortemente voluto questo progetto perché mette al centro l'importanza dell'inclusione e del benessere per le persone, con l'obiettivo di consentire a tutti di avere le stesse opportunità di partecipazione e socializzazione in ogni aspetto della quotidianità" afferma Chiara Nasi, Presidente CIRFOOD. "Questo locale, pensato per essere bello per tutti, è stato realizzato con il coinvolgimento degli utenti finali con lo scopo di portare benefici sociali alla comunità, attraverso politiche di inclusione, accessibilità e integrazione culturale. RITA Pieve rappresenta, infatti, il nostro modo di intendere il concetto di ristorazione: nutrire le persone, migliorandone il benessere e contribuendo, al contempo, allo sviluppo dei territori".

Come ha affermato **Annalisa Rabitti**, Assessora alla Cultura, Marketing territoriale, Pari Opportunità e Città senza Barriere del Comune di Reggio Emilia *"oggi a Reggio Emilia apre il primo ristorante self-service inclusivo d'Italia, un nuovo spazio pieno di bellezza e accessibile, un luogo davvero per tutte e tutti. È il frutto di un lungo percorso partecipato, partito nel gennaio del 2019 all'interno del progetto Reggio Emilia Città Senza Barriere con un workshop esperienziale realizzato all'interno di un locale RITA, dove alcuni rappresentanti di CIRFOOD hanno lavorato, si sono confrontati e hanno pranzato insieme a un gruppo di persone con disabilità, toccando con mano le problematiche e facendo esperienza pratica di differenza. Un*



vero e proprio laboratorio immersivo che ha dato vita alla progettazione per la ricerca e lo sviluppo di un ristorante self-service realmente inclusivo. Un grazie prima di tutto alle persone con disabilità che hanno partecipato e ci hanno aiutato a vedere con occhi diversi il locale.

Il tema accessibilità – prosegue Rabitti – non è stato visto più come un ostacolo da superare, ma come una un’opportunità per progettare meglio. Ringrazio profondamente CIRFOOD per aver accettato questa sfida, per essersi messi in gioco, avere ascoltato e ideato assieme, non rispettando unicamente la normativa (che oggi è parziale ed inadeguata), ma provando a progettare meglio e per tutte le persone, per promuovere una cultura degli spazi che parli di uguaglianza. Perché un luogo adatto alle persone con disabilità è un luogo migliore per tutti, pensato anche per gli anziani, i bambini, le mamme, nell’armonia fra uomo e spazio”.

*“Reggio Emilia ha dimostrato che i temi dell’accessibilità e del benessere ambientale diventano approccio indispensabile per offrire una qualità di vita migliore, soprattutto per le persone più deboli che vivono la città e che usufruiscono dei suoi servizi. Con CIRFOOD abbiamo avuto modo di andare in questa direzione, approfondendo il processo creativo e di ricerca verso soluzioni sempre più idonee sui temi della edilizia e della comunicazione per un accesso al punto ristoro sempre più ospitale. Replicare il modello e diffonderlo in tutta Italia è adesso lo step successivo”, dichiara **Leris Fantini** portavoce del CERPA Italia Onlus.*

Fa sapere l’arch. **Piera Nobili**, Presidente del CERPA Italia Onlus *“siamo orgogliosi di questa collaborazione per diversi motivi. Abbiamo riscontrato una forte motivazione e disponibilità da parte di CIRFOOD e dei suoi tecnici, nel perseguire un approccio progettuale innovativo e di ricerca a scala edilizia, d’arredo e di comunicazione. Questa esperienza ha dato modo di gettare solide basi per una nuova cultura dell’ospitalità e della cura, un processo in divenire che vedrà attivarsi anche la verifica d’uso degli interventi e la formazione. La partecipazione diretta dei cittadini, fra cui persone con disabilità, per la rilevazione e il confronto sulle esigenze. Il CERPA Italia Onlus, in particolare attraverso il suo progetto CRIBA, auspica una città sostenibile che favorisca interventi che hanno a cuore il bene-essere e il bene-stare di coloro che la abitano, integrando criteri progettuali, quali accessibilità, usabilità, sicurezza, comfort e riconoscibilità”.*

*“Questa nuova apertura – spiega **Rossella Soncini, Direttore Area Emilia Ovest CIRFOOD** - fa parte di un importante piano pluriennale di investimenti che CIRFOOD ha pianificato sul territorio e che sta realizzando per innovare il format commerciale RITA. Un piano che abbiamo dovuto interrompere a causa della pandemia, ma che oggi, finalmente, riparte”.*

Il locale prevede una serie di soluzioni, pensate direttamente con le persone, per le persone, attori protagonisti della co-progettazione, grazie alla realizzazione di alcuni focus group organizzati all’interno dei nostri ristoranti self-service RITA.

Nel dettaglio sarà possibile trovare un banco self-service che agevola il passaggio delle pietanze a diverse altezze, spazi ampi, mappe tattili per facilitare la comunicazione e la fruizione degli ambienti, un sistema di chiamata all’ingresso (per attendere l’assistenza di un addetto in caso di necessità) e un’area calma all’interno della sala ristoro, nella quale è richiesto ai clienti di ridurre al minimo i rumori, al fine di preservare il comfort acustico dell’ambiente. Inoltre, stoviglie ergonomiche che favoriscano la fruizione della pausa pranzo di tutti i clienti.



Il nuovo RITA Pieve è aperto dal lunedì al venerdì, dalle ore 12 alle ore 14.30. L'offerta prevede un servizio self-service, un corner pizzeria e il bar. Il locale si estende su una superficie di oltre 550mq e può ospitare fino a 122 posti a sedere, nel rispetto di tutte le regole del distanziamento sociale e un dehor all'esterno.

Ufficio stampa CIRFOOD – Weber Shandwick Italia: CIRfood@webershandwickitalia.it

Giorgio Catalano – gcatalano@webershandwickitalia.it – 334.6969275

Giulia Calamia – gcalamia@webershandwickitalia.it – 335.5798895