



## ***Al Binèri***

### ***La cucina etica del Dopolavoro Ferroviario***

*Al Binèri*, il binario in dialetto bolognese, è il ristorante etico del Dopolavoro Ferroviario (DLF), un servizio innovativo che si colloca in un contesto dalla forte identità bolognese. Il DLF è nato infatti nel 1925 allo scopo di promuovere il “sano e proficuo impiego” delle ore libere dei ferrovieri.

*Al Binèri*, nome che riporta l’immaginario collettivo al tema del viaggio e dello spostamento, racchiude in questa scelta l’attenzione che la Cooperativa Sociale Arca di Noè rivolge alle persone in transito o residenti presso il nostro territorio, i richiedenti asilo e i titolari di protezione internazionale.

*Al Binèri*, vuole essere un luogo di partenza individuale e collettiva, di arrivo e di ritrovo, che valorizzi le competenze superando le diversità e in grado di offrire ristoro e benessere.

*Al Binèri* offre un menù etico, semplice e di qualità, offrendo ai propri clienti prodotti di stagione provenienti da agricoltura sociale, a KM0 e biologici, da cooperative sociali del territorio con un’attenzione particolare all’inserimento lavorativo di persone in difficoltà.

Al ristorante *Al Binèri* troverete inoltre la "Vecchia Orsa", birra artigianale prodotto della cooperazione sociale rilanciato da Arca di Noè.

Questi elementi sono racchiusi all’interno del menù, che potrete sperimentare a partire da

**VENERDÌ 15 giugno, alle ore 19.00 presso Al Binèri, via Sebastiano Serlio 25/2 (ingresso con parcheggio da via Stalingrado 12).**

Per info: [albineri@arcacoop.com](mailto:albineri@arcacoop.com)

Prenotazioni chiamando il 370-3330255

F: al binèri