

"Impastare e cuocere la pizza" con i bambini e i ragazzi con disabilità visive a Caserta

MARCIANISE.INFO

Domenica 5 maggio, l'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti, con la collaborazione dei volontari territoriali della Unione Nazionale Italiana Volontari Pro Ciechi hanno organizzato una giornata dove bambini e ragazzi con disabilità visive hanno potuto attraverso la manualità, fare una delle cose più tipiche della nostra cucina: "impastare e cuocere la pizza". Grazie alla partecipazione del maestro pizzaiolo Marco Natale, è stato possibile per 10 giovani disabili visivi, sperimentare la manualità e nel contempo l'autonomia nella preparazione di uno dei cibi più famosi al mondo culinario, l'obiettivo? Una pizza social, dove la condivisione e le esperienze sensoriali ed emozionali, l'hanno fatta da padrone. Dopo aver appreso le tecniche di impasto, si è passati alla farcitura dei dischi magici, ricchi di principi nutritivi e soprattutto dell'entusiasmo dei partecipanti e delle loro famiglie. La Presidente U.I.C.I. Caserta, l'avv. Giulia Antonella Cannavale: "è stata una giornata entusiasmante, vedere i ragazzi interessati alle tecniche di impasto, farcitura e di cottura, ha fatto esplodere nel laboratorio tanta curiosità e nel contempo gioia, la consapevolezza del poter fare ha illuminato i volti di tutti, possiamo ritenerci soddisfatti del risultato raggiunto: "manualità, autonomia, condivisione e convivialità". Il Presidente U.N.I.Vo.C. Caserta, Vincenzo del Piano: "collaborare con la U.I.C.I. è sempre un momento di crescita per tutti, il laboratorio di pizza social è stato veramente un fiume in piena, che ha travolto tutti, basta pensare che uno degli alimenti più famosi è stato plasmato da giovani disabili visivi con passione e creatività. Non ci stancheremo mai di offrire il nostro volontariato, per la creazione di spazi condivisi e di coesione". La giornata si è conclusa tutti insieme a tavola, nel gustare gli elaborati culinari di tutti, giovani, volontari e famiglie.