

L'Antica Pizzeria da Michele 'premia' 12 nuovi pizzaioli diversamente abili

L'evento è stato promosso dall'Associazione Logos Formazione nell'ambito del progetto "Domani è un altro giorno". Obiettivo del corso l'inclusione e l'inserimento lavorativo degli inabili

CASERTANEWS

Emozionante, gustosa, coinvolgente, formativa, inclusiva. È stata questo e altro la cerimonia di chiusura del corso di pizzaiolo per persone con disabilità che si è svolta ieri (martedì 9 aprile) ad Aversa presso l'Antica Pizzeria da Michele.

L'evento è stato promosso dall'Associazione Logos Formazione nell'ambito del progetto "Domani è un altro giorno", finanziato dal "Fondo per l'inclusione delle persone con disabilità", ed ha registrato la partecipazione di numerose autorità tra cui si citano: Paolo Colombo, Garante dei diritti delle persone con disabilità della Regione Campania; Immacolata Marsilio, Assessore alle Politiche Sociali del Comune di Succivo; Loredana di Monte, Assessore alle Politiche Sociali del Comune di Sant'Arpino; Maddalena Zaccariello, Vicesindaco del Comune di Casaluce; Vincenzo Santagata e Annamaria Pellegrino, rispettivamente Sindaco e Assessore alle Politiche Sociali del Comune di Gricignano; Alfonso Golia, ex Sindaco del Comune di Aversa.

Ai 12 allievi che hanno partecipato al corso sono stati consegnati degli attestati da parte delle autorità presenti. Nel volto degli allievi si leggeva la grande commozione mista alla soddisfazione di aver superato con profitto un lungo e articolato percorso che ha previsto diverse fasi: dalle attività pratico-laboratoriali alla realizzazione dell'impasto alla farcitura e cottura della pizza, utilizzando prodotti tipici della tradizione napoletana come pomodoro, basilico e mozzarella.

A nome della Logos Formazione - che ha curato il corso e l'evento finale - è intervenuta la presidente Raffaella Fernanda Alloni che ha innanzitutto espresso "un ringraziamento particolare all'Antica Pizzeria da Michele, dove i corsisti hanno svolto lo stage, per la consueta disponibilità ad accogliere queste iniziative sociali. Un ringraziamento grande anche ai genitori e familiari dei corsisti che sono intervenuti in massa all'evento". Alloni ha inoltre evidenziato: "a conclusione della seconda edizione del corso di pizzaiolo, la commozione è stata grande: vedere questi giovani allievi, ognuno diverso nella sua abilità, ma tutti uniti nella gioia di impastare, schiaffeggiare, farcire e infornare, mi ha fatto emozionare e sentire fiera del lavoro svolto. Leggere la gioia e l'entusiasmo nei loro occhi ha fatto brillare nuovamente i miei. Mi auguro ci possano essere in futuro altre occasioni simili così arricchenti".

L'obiettivo principale di questa iniziativa è stato promuovere l'inclusione sociale e quella lavorativa delle persone con disabilità, fornendo loro competenze specifiche nel settore della ristorazione e, in particolare, nella preparazione della pizza, prodotto gastronomico di rilievo nella tradizione locale. Durante l'evento finale gli invitati

hanno avuto l'opportunità di degustare le pizze preparate direttamente dagli allievi partecipanti al corso.