

Concluso il corso di pizzaiolo per persone con disabilità, ad Aversa la cerimonia di consegna dei diplomi

CASERTAWEB

Si è svolta ieri, martedì 9 aprile, ad Aversa presso l'Antica Pizzeria da Michele la cerimonia di chiusura del corso di pizzaiolo per persone con disabilità.

La cerimonia è stata un momento di grande valore per la comunità, che ha dimostrato l'importanza dell'inclusione sociale e della formazione professionale per tutti.

L'evento, promosso dall'Associazione Logos Formazione e finanziato dal "Fondo per l'inclusione delle persone con disabilità", ha visto la partecipazione delle autorità, tra cui il

Garante dei diritti delle persone con disabilità della Regione Campania Paolo Colombo, l'Assessore alle Politiche Sociali del Comune di Succivo Immacolata Marsilio, l'Assessore alle Politiche Sociali del Comune di Sant'Arpino Loredana di Monte, il Vicesindaco del Comune di Casaluce Maddalena Zaccariello, il Sindaco di Gricignano Vincenzo Santagata e l'Assessore alle Politiche Sociali di Gricignano Annamaria Pellegrino.

I dodici giovani allievi hanno ricevuto l'attestato di partecipazione dalle autorità presenti, dopo aver completato con successo un intenso e articolato corso.

Sui loro volti si leggeva una grande commozione mescolata alla soddisfazione di aver appreso l'arte della pizza napoletana, dalle attività pratiche di preparazione dell'impasto e della farcitura, alla cottura utilizzando i prodotti tipici della tradizione culinaria campana come pomodoro, basilico e mozzarella.

La presidente Raffaella Fernanda Alloni, in rappresentanza di Logos Formazione, ha espresso il suo ringraziamento all'Antica Pizzeria da Michele, dove i corsisti hanno svolto lo stage, per la generosa disponibilità ad accogliere queste iniziative sociali. Si è poi rivolta ai genitori e ai familiari dei ragazzi, presenti in gran numero all'evento, per ringraziarli della loro partecipazione e del loro supporto nei confronti di questa meravigliosa esperienza di apprendimento.

La Alloni ha sottolineato con emozione: "Al termine della seconda edizione del corso di pizzaiolo, ho provato una grande commozione nel vedere questi giovani allievi, ognuno dotato di abilità diverse, ma tutti accomunati dallo stesso entusiasmo nel manipolare l'impasto, schiacciare la pizza con maestria, farcirla con passione e infornare il tutto con cura. La loro gioia e il loro entusiasmo sono stati talmente contagiosi che ho riflettuto sulla soddisfazione che può regalare un lavoro ben fatto. Sono orgogliosa di aver fatto parte di questa splendida iniziativa e spero che ci siano altre occasioni simili in futuro per arricchire il mondo del lavoro con nuovi talenti".

Lo scopo principale di questo progetto è stato quello di promuovere l'inclusione sociale e lavorativa di persone con disabilità, fornendo loro competenze specifiche nel settore della ristorazione, con particolare enfasi nella preparazione della pizza, prodotto di spicco della gastronomia locale.

Durante l'evento conclusivo, gli invitati hanno avuto la possibilità di gustare le pizze preparate direttamente dai partecipanti del corso, dimostrando il talento e la passione che sono stati trasmessi loro attraverso questa iniziativa