
Diocesi: Anagni, aspiranti chef a scuola di cucina. Un percorso per i giovani disabili seguiti dall'Unitalsi

Un percorso alla scoperta delle varie professionalità legate al mondo della ristorazione, dalla cucina al servizio in sala, è quello proposto dalla sottosezione Unitalsi della diocesi di Anagni-Alatri a ventitré ragazzi con disabilità seguiti dall'associazione. Il progetto prosegue fino a ottobre e i corsi si svolgono tre volte a settimana in una struttura di proprietà della parrocchia Santa Maria del Colle a Fiuggi (Fr). “L'idea nasce dall'esigenza di coinvolgere i ragazzi in attività nuove e in considerazione dell'interesse da loro mostrato in alcune attività degli anni passati nei confronti della ristorazione – riferisce al Sir Piergiorgio Ballini, presidente della sottosezione Unitalsi di Anagni-Alatri –. Insegnanti di pasticceria, gestori e chef di ristoranti della zona hanno ideato con noi e ci aiutano nella realizzazione di laboratori in cui insegnano ai ragazzi a preparare primi piatti, secondi, dolci e li istruiscono anche in attività di servizio in sala e apparecchiatura”. Le attività si svolgono nel rispetto delle norme sul distanziamento sociale per l'emergenza Covid-19 e vogliono proiettarsi verso un futuro impegno più strutturato dei ragazzi nel settore. “Grazie a queste attività, i partecipanti non si sentono disabili ma persone che necessitano di chi si dedichi a loro con pazienza e attenzione. I ragazzi, se motivati e occupati con stimoli diversi ogni giorno, rispondono bene e sono propensi a fare attività insieme”, conclude Ballini.

Ada Serra