

Al Gris l'inclusione passa dalla cucina

► Successo del progetto "Addolciamo l'autismo" «Può diventare lavoro»

MOGLIANO

Esistono tantissime varietà di biscotti, ma quelli che vengono impastati e cotti nella cucina dell'Istituto Costante Gris sono davvero speciali. E per rendere omaggio a questi pasticceri altrettanto speciali la sala da pranzo è stata trasformata in sala degustazioni, in occasione dell'open day per illustrare il progetto "Addolciamo l'autismo" organizzato da Angsa, Associazione Nazionale Genitori Soggetti Autistici, al quale sono accorsi molti curiosi. A seguire il processo di produzione, dall'impasto fino al riporre l'etichettatura sulla confezione sono proprio ragazzi affetti da autismo, aiutati da giovani volontari e sostenitori dell'iniziativa.

COME NASCE

L'idea nasce da una mamma. «Mio figlio Alberto sin da piccolo ha manifestato questa sua



IN TANTI sono passati ieri al Gris per "Addolciamo l'autismo"

passione per la cucina e allora abbiamo deciso di iscriverlo all'alberghiero di Lancenigo - racconta Stefania Ruggiero, vicepresidente dell'Angsa Treviso Onlus - Così è cresciuto appassionandosi alla pasticceria, mentre io continuavo ad aiutarlo nel coltivare questa sua passione, insegnandogli ricette. Dall'anno scorso, grazie all'istituto Gris, possiamo vantare una

splendida ospitalità nelle loro cucine, sono sempre molto disponibili».

Stefania Ruggiero ringraziando Annalisa Basso, direttrice dell'Ipab Gris, il Rotary di Treviso e il suo gruppo giovanile, il Rotaract. L'esperienza del laboratorio è cominciata circa un anno fa, e da allora è cresciuta molto: «Inizialmente era più un impegno ludico e un passatempo,

ma che poi è passato a costruire un progetto lavorativo. Ad Alberto si è aggiunto Matteo, poi Andrea e da qualche mesetto è arrivato anche Nicolò».

IL VALORE

Ma quali sono le potenzialità di questo progetto? «L'abbiamo creato perché diventi un'attività lavorativa per questi ragazzi - spiega la vicepresidente dell'Angsa - Dopo la scuola superiore finiscono nel dimenticatoio per via della loro disabilità. Abbiamo provato questa strada, siamo partiti con un semplice biscotto, e poi tutti si sono appassionati all'iniziativa». Da tre chili alla settimana, prodotti in un incontro alla settimana, sono arrivati a produrre 30 chili di prodotti alla settimana. «Siamo riusciti a coinvolgere sempre più giovani volontari. Ma quel che conta è l'integrazione, che possano sentirsi sempre in compagnia di tante altre persone anche al di fuori del contesto del progetto, festeggiare i compleanni e stare insieme, perché no, anche in momenti di spirito molto goliardico».

Alessandro Vecchiato

