

Proseguirà fino a dicembre il terzo corso di formazione dell'agenzia Cescot di Confesercenti e dell'associazione Crescere "Chef al 17", tra cucina e inclusione per quindici aspiranti cuochi

di **Alessandro Bindi**

AREZZO

■ Quindici chef speciali. L'agenzia formativa Cescot di Confesercenti e l'associazione Crescere, insieme per abbattere le barriere per l'inclusione sociale. Nei locali della scuola di cucina "Chef al 17" in via Spallanzani sono ben quindici le ragazze e i ragazzi che stanno acquisendo le abilità di base per cucinare e acquisire le competenze volte a imparare l'arte dello "chef". Tra i banchi c'è entusiasmo e voglia di partecipare e condividere una significativa esperienza formativa. "Un'iniziativa finalizzata ad abbattere le barriere della diversità" spiega Faustina Bertollo presidente dell'Associazione Crescere "e stimolare le abilità di ognuno e provare l'emozione di diventare uno chef preparando pietanze prelibate". "La cucina inclusiva" aggiunge Fausti-



na Bertollo "non è un tipo particolare di cucina, non si focalizza su un tipo di ingrediente o un tipo di cottura ma si basa su un concetto filosofico di integrazione e inclusione. La cucina inclusiva non è un corner, non è un diversity food, al contrario è integrazione, tradizione, conoscenza, cultura. La cu-

cina inclusiva si fonda su un'idea ben precisa e un pensiero molto ben definito basato sull'uguaglianza e sull'integrazione, sull'inclusione e la cooperazione è aggiungere e non togliere. La cucina inclusiva è raccontare, amare, cucinare e convivere in armonia perfetta". Durante le prime lezioni del

corso di cucina, che proseguirà fino a dicembre, i futuri "chef" stanno prendendo confidenza con ricette, ingredienti e pentole per preparare antipasti, primi piatti secondi, contorni e dolci. Tra i fornelli preparati cantuccini e baldino. Dalla teoria alla pratica seguendo le indicazioni del docente. Il corso prevede 30 ore di lezione suddivise in dieci giornate.

"Al termine delle lezioni i ragazzi sosterranno una prova d'esame - spiega la direttrice dell'agenzia Formativa Cescot di Confesercenti Arezzo - ed è prevista una giornata conclusiva durante la quale saranno consegnati i diplomi. Un momento di gratificazione e di ulteriore incontro per i quindici corsisti che con passione e impegno stanno seguendo le lezioni nelle aule formative di Chef al 17 di via Spallanzani". "Il laboratorio" aggiunge Crociani "mira a far acquisire a cia-

scun partecipante una serie di autonomie sul piano funzionale in un contesto stimolante e gratificante, attraverso la socializzazione e la collaborazione, il saper stare insieme in un'ottica di rispetto reciproco indipendentemente dalle proprie caratteristiche distintive, il condividere spazi, tempi e materiali". "Per il terzo anno - conclude la direttrice Valeria Alvisi di Confesercenti Arezzo - collaboriamo con l'associazione Crescere per concretizzare il corso di cucina utile per imparare un mestiere e provare ad inserirsi nel mondo del lavoro. Il corso di cucina inclusiva rappresenta una reale occasione per socializzare, uno scambio interculturale, una cooperazione tra ragazzi dove le abilità di ognuno si intrecciano per raggiungere un obiettivo comune: l'autonomia. I miei complimenti vanno ai corsisti che con entusiasmo stanno seguendo le lezioni".