

MONDO ONLUS

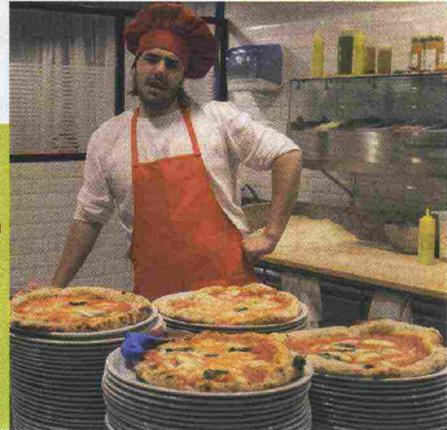
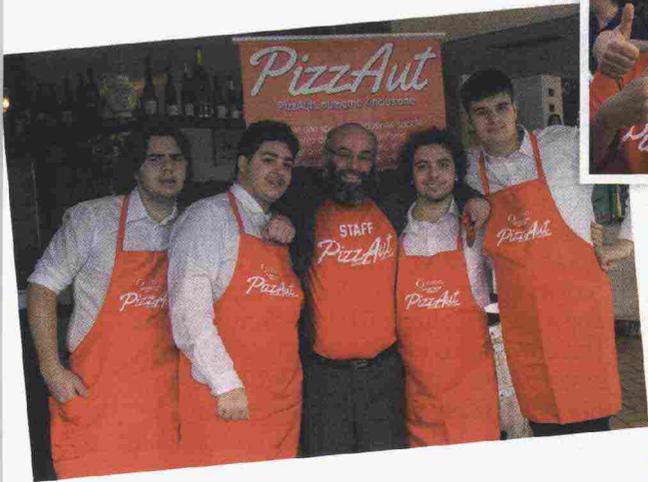


Chi fa bene per gli altri

~ A cura di Roberta Camisasca ~



A sinistra, Nico Acampora al centro tra i ragazzi di PizzAut. A destra, un pizzaiolo della stessa onlus. Sopra, Giada Barzaghi, 13 anni, e Cristina Balzaretto, autrici di *Miaooo! La mia vita a quattro... ops... due zampe* (La Vita Felice).



Nasce la pizza più buona che c'è

Dall'incontro tra convivialità, buona cucina e voglia di stare insieme nasce un progetto di inclusione sociale dove la pizza diventa luogo di ritrovi, abbracci e sorrisi. Nel mondo della ristorazione mordi-e-fuggi, il progetto PizzAut inventa uno spazio in cui calma, lentezza e rispetto dei tempi sono valori da riscoprire e valorizzare. A indossare i grembiuli da camerieri sono ragazzi autistici, con il supporto di professionisti (educatori, psicologi ed esperti di ristorazione) e di un'app sviluppata da Samsung. «L'idea è nata per caso: in famiglia ogni settimana prepariamo pizze per noi e gli amici; le impastiamo, condiamo e cuociamo», racconta Nico Acampora, di professione educatore e papà di un bimbo con autismo. «Ho pensato che anche altri ragazzi con autismo potessero fare lo stesso: fare le pizze e servirle in maniera professionale. Così ho cominciato a coinvolgere altre famiglie».

A tavola l'inclusione è servita I ragazzi hanno tutti tra i 16 e i 22 anni e convivono con la difficoltà di trovare una loro posizione nella società e nel mondo del lavoro. «Vogliamo dimostrare che questi giovani sono in grado di lavorare: assieme ad altri genitori buttiamo giù il progetto, registriamo il logo PizzAut alla Camera di commercio e al ministero delle

Attività produttive e iniziamo a chiedere ad alcuni ristoranti di avere una serata a disposizione dove far conoscere alla gente il progetto sul campo». Com'è andata? «La prima sera è sold out. È un lunedì e inaspettatamente ci sono circa 400 prenotazioni. Il successo si ripete, prima a Monza e Milano, poi a Como, in Liguria, a Palermo». E dopo le prime soddisfazioni arriva anche la tv. «Abbiamo partecipato al programma di Canale 5 *Tú sí que vales*, arrivando alla finalissima. Sono state centinaia le famiglie che hanno scritto ringraziandoci per aver dato una speranza ai ragazzi autistici che, avvicinandosi all'età adulta, perdono ogni supporto. Un papà dal Piemonte, dopo averci visto in tv, ha ripreso a uscire con sua figlia».

I prossimi passi

Nel frattempo PizzAut diventa un'associazione onlus e comincia a

organizzare corsi professionali per i ragazzi. Gli aspiranti ristoratori iniziano a relazionarsi con gli altri e a rispettare i compiti assegnati. Aumentano i livelli di competenze e di autostima, sentendosi ogni giorno più efficaci e integrati nel mondo. E le iniziative vanno avanti. «Stiamo collaborando con l'Università Cattolica di Milano, Samsung e associazioni come Lions e Rotary», racconta Nico, «e sperimentando nuove attrezzature: forni particolari che consentano ai ragazzi di lavorare in autonomia. L'8 settembre siamo stati ospiti del Festival della letteratura di Mantova, dove abbiamo presentato il libro scritto da Giada, una tredicenne autistica, dal titolo *Miaooo! La mia vita a quattro... ops... due zampe* (editore La Vita Felice). In questo mese di ottobre e a novembre PizzAut sarà impegnata nelle Marche e in Puglia per portare il tema dell'inclusione nelle scuole e nelle palestre».

Come supportare il progetto

Le serate e le attività in giro per l'Italia servono ad aprire il primo ristorante PizzAut. «Siamo ormai a quota 1.515 donatori e stiamo sfiorando l'obiettivo dei 60mila euro necessari per aprire il primo locale», spiega

Nico Acampora. È possibile fare delle donazioni sul sito pizzaut.it, mentre per rimanere aggiornati su tutte le iniziative si può consultare la pagina Facebook [PizzAut nutriamo l'inclusione](https://www.facebook.com/PizzAutNutriamoLInclusione).