Solidarietà in cucina, 4 ragazzi con disabilità studiano per diventare chef

20230314120457chef-iltimone-6e708072

Continua il **progetto di solidarietà** ideato e sviluppato da **CEF Publishing** in collaborazione con l'associazione **Il Timone** che vede protagonisti quattro ragazzi con disabilità cognitiva. Si tratta di un corso di formazione a distanza per la parte teorica, che consente di prepararsi a entrare nel mondo della ristorazione professionale. Il corso, suddiviso in 16 unità didattiche e prove di autovalutazione a distanza, è stato adattato e semplificato per renderlo fruibile a questi ragazzi, e arricchito con lezioni pratiche in cucina con uno chef.

La proposta nasce da una **prima esperienza di successo del 2021** con un giovane studente individuato da ANGSA Novara-Vercelli (Associazione Nazionale Genitori persone con Autismo), che oggi, proprio grazie alle competenze acquisite, lavora come aiuto chef presso il ristorante novarese L'orto in cucina.

Il corso per Cuoco Professionista di Corsicef adattato per Il Timone
Un progetto che è partito come una grande scommessa, che si può già dire, almeno in parte, vinta. *"Alcuni contenuti erano troppo complicati per questi ragazzi, come quelli relativi alla legislazione ad esempio, così abbiamo deciso di riassumerli e trasformali, per renderli adeguati a loro"* spiega la docente **Cecilia De Antonis**, che ha lavorato alla progettazione con le educatrici del Timone, Gaia e Gabriella, che conoscono bene i quattro ragazzi e li aiutano nell'apprendimento. *"Loro sono entusiasti, si divertono, si sentono capaci e autonomi, ma soprattutto sperimentano la possibilità di diventare indipendenti, anche lavorativamente".*

Le due educatici li supportano nell'apprendimento online e nello studio attraverso la piattaforma e-learning di Corsicef, con l'aiuto di **strumenti semplificati, come schemi, disegni, quiz di autovalutazione interattivi**. *"L'esercitazione teorica la fanno a casa con i loro genitori, poi ce la consegnano e noi diamo una valutazione, che non è vincolante ma fondamentale, per loro. Nella*

prima prova sono andati tutti bene, chi più chi meno, ma tutti e quattro hanno dimostrato di aver appreso le nozioni di base per diventare veri chef".

Lato pratico, sono previste **8 lezioni in cucina con il docente di Corsicef chef Luca Zara**, che si occupa dell'assistenza didattica del corso per Cuoco Professionista e da anni lavora con ragazzi disabili e in condizioni di fragilità e marginalità. *"Ci troviamo una volta a settimana presso la sede del Timone e i ragazzi sperimentano davvero il lavoro di cuoco. Lo chef gli insegna i passaggi delle varie preparazioni, fornendo anche tutte le nozioni di sicurezza HACCP necessarie, non in modo teorico, ma mostrando loro ad esempio come usare il coltello, come maneggiare pentole bollenti, come gestire il fuoco mentre l'acqua bolle e così via".*

Nei primi incontri **tutti e quattro sono riusciti a completare le preparazioni con successo**: hanno portato a casa i cibi preparati per condividerli con le proprie famiglie: *"Il momento della condivisione è importantissimo, sia per loro che per i genitori. Il nostro obiettivo è potergli fornire uno strumento per lavorare poi in una struttura in qualche modo protetta: l'esperienza ci dice che questo è possibile"* continua De Antonis. *"La forza di questi ragazzi è che, nonostante le loro disabilità, sono proattivi, positivi, hanno voglia di imparare, di sentirsi autonomi e riconosciuti per le abilità che hanno saputo sviluppare".* Al termine del percorso, ottengono un attestato di cuoco professionista uguale a quello rilasciato a tutti gli altri corsisti.

In cucina lo chef Luca Zara

"Abbiamo preparato gnocchi, cannelloni e crêpe" racconta entusiasta lo chef **Luca Zara**, che in cucina li coinvolge come una vera brigata. *"Questo li fa sentire forti, li responsabilizza e li spinge a dare il massimo".* C'è Emanuele che ha 24 anni e non smette mai di parlare, "è un vulcano, sempre pronto ad alzare la mano per intervenire. Meraviglioso! C'è Sara, anche lei poco più che ventenne, che invece è timidissima e non parlerebbe mai, ma che ha abilità manuali davvero notevoli, ama questo lavoro, la vedo già in cucina a fianco di uno chef. Poi Paolo, 40 anni, energia da vendere, ti conquista con i suoi sorrisi e non puoi non adorarlo. E infine Alberto, ottima manualità, un po' meno espansivo ma con una voglia immensa di farcela".

Con un passato da campione di nuoto, una volta approdato alla cucina, lo chef Luca Zara ha capito che la sua strada era a fianco di ragazzi in situazioni di difficoltà. Cuoco di alto livello, docente, formatore, saggista, dopo la dura gavetta sulle navi da crociera, dove ha incontrato anche lo chef Antonino Cannavacciuolo – che è stato **testimonial e mentore del progetto "Chef fuoriclasse" di Corsicef** – ha abbracciato subito la filosofia dei Corsicef, pratici, efficaci, veloci, e soprattutto **ha sposato a pieno il progetto con Il Timone**, fatto di empatia, spirito di servizio, pazienza e passione.