

RICHIEDENTI ASILO SI È CONCLUSA LA PRIMA FASE DI UN PROGETTO CON PROTAGONISTA L'ISTITUTO ALBERGHIERO «PERTINI»

«Equo chef», l'integrazione passa anche dai fornelli

● Con il motto di cibo, integrazione e solidarietà si è svolta giovedì sera nell'Istituto Alberghiero «Sandro Pertini» l'iniziativa conclusiva del progetto «Equo Chef, Il mondo in cucina». Un corso che ha visto personale della scuola brindisina formare per un totale di 100 ore più di venti giovani richiedenti asilo su iniziativa delle associazioni «Migrantes» e «Compagni di strada». L'evento finale è stato suggellato dalla consegna degli attestati di frequenza, da alcune testimonianze ma soprattutto da un ricco rinfresco preparato dagli stessi giovani migranti che sono stati impegnati in cucina sin dal primo pomeriggio. Il corso, promosso all'interno del progetto «Trame Solidali - intrecci di comunità», ha coinvolto uomini e donne provenienti da Costa d'Avorio, Guinea, Gambia, Senegal, Mali, Nigeria, Camerun e Bangladesh. Docente e referente è stato il professor Vincenzo Mustich insieme alla tutor Flavia Corsa ed altri studenti dell'Alberghiero.

Tra le materie trattate, oltre la parte teorica sulla professione ed i compiti del cuoco, preparazione di base, cottura e servizio di sala e bar, degustazione di ricette semplici e complesse della tradizione regionale, nazionale ed internazionale. I destinatari



EQUO CHEF
Il momento conclusivo del progetto presso l'Istituto Alberghiero «Pertini»: ora i richiedenti asilo proseguiranno la loro formazione in aziende della zona

dell'azione formativa risiedono in differenti centri della provincia. Fra questi il Cara di Restinco (Brindisi), Cas Green Garden (Carovigno), Sprar Arci (S. Pietro), Casa degli Aquiloni (Brindisi), SprarBaiti (Francavilla Fontana) e Cas Integra Onlus (Brindisi). «Per noi tutti un piccolo sogno è divenuto realtà. Per questo ringraziamo di cuore il dirigente scolastico Vincenzo Micia, il professore Vincenzo Mustich e tutti coloro che hanno reso

possibile questo progetto (Provincia di Brindisi e **Fondazione con il Sud**). Un grosso in bocca al lupo infine ai nostri 22 bravissimi corsisti e aspiranti chef», ha spiegato Sabina Bombacigno dell'associazione «Migrantes» che ha anche presentato la serata. A partire dai prossimi giorni i corsisti di «Equo Chef, Il mondo in cucina» saranno impegnati in uno stage presso aziende locali della durata di un mese.

Vincenzo De Leonardi

