

InSemola è il progetto di Mani in pasta

San Cataldo, il panificio etico ha spento la prima candelina

Claudia Giammusso: questi ragazzi ci mettono passione in quello che realizzano

SAN CATALDO

InSemola il pastificio etico di San Cataldo ha festeggiato il primo anno di attività. La serata è stata l'occasione per tracciare un bilancio dell'attività svolta, dialogare con i partner del progetto e gustare la pasta fresca preparata dai ragazzi, accompagnati dalla musica della Cantina Deja Vu. Il menù è stato creato dallo chef Diego Pletto di Slow Food Caltanissetta, partner del progetto Mani in pasta che curerà anche le proposte gastronomiche della stagione. Il lavoro di inSemola e dei tutor che gestiscono il progetto segue l'obiettivo di far sviluppare una maggiore autonomia, umana e lavorativa, ai destinatari

del progetto, soggetti svantaggiati che si sono reinseriti nel mondo del lavoro, che fino a ora hanno risposto in maniera eccellente diventando loro stessi punto di riferimento per i clienti del pastificio e per i colleghi.

«Ogni giorno l'esperienza di inSemola cresce grazie soprattutto ai ragazzi destinatari del progetto - spiega Claudia Giammusso - sono loro il vero motore di inSemola. Da loro ho capito che non è mai troppo tardi per imparare. Loro ci mettono la passione con gli ingredienti e la qualità dei prodotti che scelgono».

InSemola lo ricordiamo è nato dal Progetto Mani in Pasta, realizzato dalla coop Controluce con il sostegno di **Fondazione Con il Sud**, partnership del Distretto sociosanitario 1, il Dipartimento di Salute Mentale Asp 2, di MoVi, Slow Food e Trentosessantagradi Aps. (*GD*)

