

Reinserimento lavorativo soggetti con svantaggio sociale l'esperienza positiva del pastificio artigianale a S. Cataldo

SAN CATALDO. Questa sera dalle ore 20 "inSemola pastificio artigianale etico" festeggia il primo anno di attività nella sede di piazza Crispi 5, a San Cataldo. La serata sarà occasione per tracciare un bilancio dell'attività svolta fino ad ora, dialogare con i partner di progetto e gustare la pasta fresca preparata dai ragazzi del pastificio, accompagnati dalla musica della Cantina Deja Vu. Il menù della serata è stato creato dallo chef Diego Pletto di Slow Food Caltanissetta, che come partner del progetto "Mani in pasta" curerà anche le proposte gastronomiche della stagione.

Il lavoro di inSemola e dei tutor segue l'obiettivo di far sviluppare una maggiore autonomia, umana e lavorativa, ai destinatari del progetto. Claudia Giannusso, una delle responsabili del progetto, dichiara: "sono soprattutto i

ragazzi il vero motore di inSemola. Da loro ho imparato che non è mai troppo tardi per imparare. Il lavoro è la migliore forma di riabilitazione sociale e di terapia. Ho imparato che mangiare non ha a che fare solo con il cibo ma con la possibilità di stimolare i 5 sensi, con gli ingredienti che scegli, con la qualità dei prodotti, con la passione che ci metti".

InSemola è un pastificio artigianale etico nato dal progetto "Mani in Pasta", realizzato dalla Cooperativa "Controluce" con il sostegno di **Fondazione "Con il Sud"** che ha come obiettivo primario il reinserimento lavorativo di soggetti con svantaggio sociale. Grazie alla selezione ed utilizzo di grani siciliani, materie prime locali viene prodotta ogni giorno pasta fresca di qualità e condimenti genuini con cui accompagnare i primi piatti.

