

# Studenti ai fornelli con le Acli per l'integrazione

*Gli alunni dell'istituto professionale Gioberti impegnati in un corso di cucina e «home care» rivolto a quindici immigrati  
Sostegno del I Municipio*

**G**li studenti salgono in cattedra, o meglio si mettono ai fornelli, per insegnare a coetanei e non arrivati da lontano come preparare pasta, sughi, dolci. Succede all'Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Vincenzo Gioberti, nella sede di via dei Genovesi 30, che ospita l'iniziativa "Cibo, integrazione e solidarietà", realizzata dalle Acli di Roma e provincia, in collaborazione con il Gioberti stesso e il Municipio Roma I e con il contributo della Fondazione Cattolica Assicurazioni. Il progetto prevede la realizzazione di un corso di cucina mediterranea e home care al quale prenderanno parte quindici immigrati che intendono

professionalizzarsi nel lavoro di cura. Insegnanti speciali saranno gli studenti dell'istituto alberghiero di Trastevere, che si ritroveranno così a fare da professori. La partecipazione al corso è gratuita e a tutti verrà garantita la certificazione Hccp. «L'idea di questo progetto - dichiara Lidia

Borzi, presidente delle Acli di Roma e provincia - nasce con un triplice obiettivo: sensibilizzare i giovani al volontariato e all'integrazione multiculturale, sviluppare un percorso di empowerment per un gruppo di studenti che, adeguatamente formati e assistiti dai docenti, terranno le lezioni di cucina, e proporre per alcuni immigrati un percorso professionalizzante sul lavoro di cura con un approfondimento sulla cucina mediterranea. Inoltre il progetto permetterà di valorizzare la cultura dello spreco zero, cioè l'attenzione a recuperare il cibo combattendo le eccedenze alimentari». L'idea piace al Municipio I, dove sorge l'istituto Gioberti. La presidente Sabrina

Alfonsi commenta infatti:  
«Sosteniamo e promuoviamo questo progetto per l'alto valore



educativo, sociale e di inclusione che rappresenta. Come Municipio auspichiamo di poter ampliare e replicare tali iniziative anche in altri plessi scolastici». Intanto la dirigente scolastica del Gioberti Carla Parolari esprime «grande soddisfazione per la partecipazione costruttiva ed entusiasta degli studenti a un progetto dal grande valore etico e sociale che ha unito sapientemente la pratica laboratoriale, la solidarietà, il lavoro di gruppo, l'intercultura e l'attenzione alla tradizione culinaria. Aprire la scuola al territorio e a nuove esperienze è fondamentale». (R. S.)

