



Foto: www.pastificioautlab.it

Nel comune di Parre (BG) l'associazione Idem di Clusone ha allestito un laboratorio per produrre la pasta tipica del territorio, coinvolgendo nell'attività lavorativa persone con forme diverse di disabilità

Dalla nostra comunità

Aut-Lab

il gusto dell'inclusività

A Parre, piccolo comune in provincia di Bergamo, la tradizione gastronomica incontra l'inclusività. Dallo scorso giugno è infatti al lavoro Aut-Lab, un laboratorio attrezzato che coinvolge le persone con disabilità nella produzione di alcuni tipi di pasta fresca artigianale e in particolare degli "scarpinocc", una pasta ripiena tipica di Parre farcita con formaggio, uova, burro, pangrattato e spezie.

Il lavoro per socializzare

Ad avere l'idea di Aut-Lab e a trasformarla in realtà sono stati Fabio Tresoldi e Danilo Bossetti, rispettivamente vice presidente e socio dell'associazione Idem



Foto: www.pastificioautlab.it

“La nostra filosofia è responsabilizzare le persone con disabilità e spingerle a sviluppare il più possibile la loro autonomia e socialità. Il modo migliore per farlo è attraverso il mondo del lavoro”

(www.associazioneidem.it), che da 10 anni promuove occasioni di socialità e integrazione per le persone disabili attraverso lo strumento del lavoro. «La nostra filosofia è responsabilizzare le persone con disabilità e spingerle a sviluppare il più possibile la loro autonomia e socialità. E il modo migliore per farlo è che si affaccino sul mondo del lavoro. In particolare, in Aut-Lab ci piacerebbe spingere fuori dalla loro “zona di comfort” le persone con spettro autistico», racconta Tresoldi. Lavorando nel laboratorio e nell'annesso spazio per la vendita diretta dei prodotti, queste incontrano e interagiscono con clienti, fornitori e altri lavoratori.

Una squadra in crescita

Nel laboratorio sono in funzione un'impastatrice e una raviolatrice modificate in modo da produrre gli “scarpinocc” seguendo la ricetta della tradizione di Parri. Ma il tocco in più, come sempre in cucina, è dato dalle persone. «In Aut-Lab sono al lavoro un mastro pastaio diplomato nel settore e la sua assistente (che sono i due dipendenti fissi) e sette persone con disabilità che si alternano a seconda della loro disponibilità». Oltre agli scarpinocc e ad alcuni altri tipi di pasta fresca - «fatta con latte e uova o nella versione “tipicamente vegana” con semola

[segue]



Oltre Aut-Lab

L'associazione Idem cura anche progetti di panificazione, pasticceria - producendo biscotti che poi vengono rivenduti ai mercatini di Natale - cucina, corsi di sci, serate al bowling, pet therapy e l'Universavita, lezioni scolastiche che permettono ai partecipanti di rinfrescare quanto appreso durante il ciclo scolastico.

Come sostenere Idem

Aut-Lab e tutti i progetti dell'associazione Idem hanno sempre bisogno di volontari. Se siete interessati a donare alcune ore del vostro tempo potete contattare Fabio Tresoldi al numero 338 683 6973. È anche possibile destinare il proprio 5x1000 all'associazione indicando nel riquadro dedicato alle Onlus il codice fiscale 90035500165

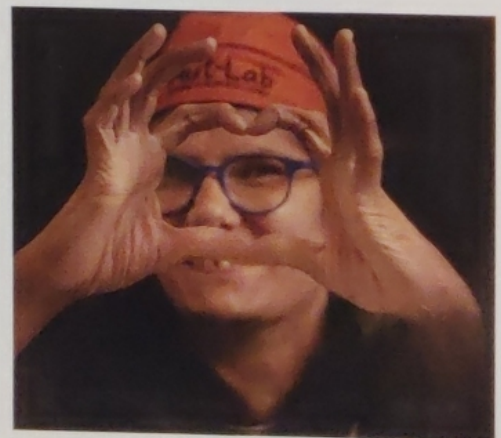


Foto: www.pastificioautlab.it

Foto: www.pastificioautlab.it

di grano duro e acqua» - da Aut-Lab si trovano in vendita anche altre specialità di piccoli produttori del territorio come miele, marmellate, farina e un vino inclusivo e solidale.

Un'idea vincente

Aut-Lab è un piccolo successo «grazie ai tanti clienti che passano da noi in laboratorio, ma soprattutto a Iperal, che scegliendo di vendere i nostri "scarpinocc" in alcuni dei suoi punti vendita ci ha permesso di saturare la produzione, lavorare a pieno regime e far crescere il progetto». Una crescita che è già realtà, dato che il Centro di formazione professionale di Clusone ABF ha già contattato Aut-Lab per permettere ad

alcuni studenti di svolgere degli apprendistati nel quadro dell'alternanza scuola lavoro. «Ci è anche stato chiesto di accogliere gli ospiti della Casa di riposo Sant'Andrea di Clusone, che verranno per passare del tempo in compagnia e insegnarci tutti i trucchi per preparare "scarpinocc" ancora più buoni». Più in generale, Aut-Lab è un'idea che si rivolge a chiunque desideri utilizzare il suo tempo con qualità, persone disabili e non. «L'obiettivo è dare continuità a questo progetto: se busseranno in 50 faremo il possibile per coinvolgere tutti».

Il gusto della semplicità

Per assaporare al meglio gli "scarpinocc", portate a ebollizione abbondante acqua salata, versate la pasta e cuocetela a fiamma moderata per 3 minuti, mescolando di tanto in tanto. Scolate gli "scarpinocc" con un colino per non rischiare di romperli e conditeli con del semplice burro d'alpeggio, salvia e una spolverata di Parmigiano grattugiato.

Dove trovare gli "scarpinocc"

Potete comprare gli "scarpinocc" prodotti nel laboratorio di Aut-Lab nei supermercati Iperal di Adamello, Breno, Sonico, Costa Volpino, Esine, Clusone, Vertova, Casnigo, Presezzo, Sorisole, Scanzorosciate, Treviolo, Carvico, Caravaggio, Verdellino, Azzano, Covo, Fara e Cassano.