

Barilla e PizzAut insieme per PastAut, la sfida dell'inclusione passa dalla pasta

Descrizione

(Adnkronos) Il Gruppo Barilla e PizzAut scrivono un nuovo capitolo della loro partnership all'insegna dell'inclusione: dal 2026 i ristoranti PizzAut diventeranno anche PastAut, servendo primi piatti preparati con pasta Barilla. L'accordo, annunciato in occasione della Giornata internazionale delle persone con disabilità (3 dicembre), prevede la donazione di attrezzature professionali per la preparazione e il servizio della pasta e la formazione dei ragazzi autistici a cura degli chef di Academia Barilla, che saranno al fianco dei ragazzi in cucina con attenzione e cura. Inoltre, il sostegno dell'azienda al progetto si struttura ulteriormente grazie a un'assunzione che si concretizzerà entro la fine dell'anno di un giovane con autismo, che lavorerà in distacco presso PizzAut con contratto Barilla. Un impegno concreto che informa una nota che amplia la collaborazione già avviata 1 anno e mezzo fa, quando Barilla ha iniziato a sostenere PizzAut con donazioni regolari di ingredienti di prima qualità e contributi economici, per un totale di oltre 2.500 kg di materie prime d'eccellenza tra farine, prodotti Mulino Bianco, Pavesi e Pan di Stelle.

PastAut rappresenta un'evoluzione naturale del modello PizzAut, si legge. A partire dal 2026 la pasta Barilla entrerà stabilmente nel menu dei due ristoranti di Cassina de' Pecchi e Monza, dove i ragazzi autistici potranno acquisire nuove competenze professionali nella preparazione e nel servizio dei primi piatti. La formazione partirà nelle prossime settimane e sarà curata dagli chef di Academia Barilla, centro di eccellenza gastronomica del gruppo, che affiancheranno i ragazzi di PizzAut in un percorso di apprendimento strutturato. L'accordo include la donazione di attrezzature professionali specifiche per garantire standard qualitativi elevati e un'esperienza formativa completa. Inoltre, a confermare l'impegno congiunto di Barilla e PizzAut per l'inclusione lavorativa delle persone autistiche, un giovane con autismo entrerà nel team di PizzAut con un contratto di assunzione Barilla che si concretizzerà entro la fine dell'anno, lavorando in distacco presso il ristorante di Monza.

Il nostro percorso con PizzAut rappresenta per noi molto più di una collaborazione: è un impegno concreto e continuativo per costruire un modello di inclusione capace di supportare le persone e le famiglie che vivono la disabilità ogni giorno», afferma Fabrizio Vago, papà Aut e Sales District Manager Food Service di Barilla. Con PastAut vogliamo fare un passo ulteriore, creando un progetto replicabile in cui formazione professionale di eccellenza e opportunità lavorative strutturate possano offrire ai ragazzi autistici nuovi strumenti per esprimere il proprio talento. L'assunzione diretta di un giovane con autismo, che lavorerà presso PizzAut con un contratto Barilla è un segno tangibile della direzione che vogliamo seguire. Per Nico Acampora, fondatore di PizzAut, «PastAut è la naturale evoluzione del percorso che stiamo portando avanti con Barilla per costruire un mondo più inclusivo. Offrire ai nostri ragazzi nuove competenze e nuove opportunità di lavoro significa dare loro autonomia, dignità e futuro. PastAut non è solo un nuovo piatto in menu: è un passo in avanti verso una società che riconosce il valore di tutti».

La partnership con PizzAut si inserisce nel più ampio percorso di Diversity & Inclusion che Barilla porta avanti da anni. Nel gruppo è attivo 17 Employee Resource Group in tutto il mondo, che coinvolgono circa 2.000 collaboratori. Si tratta di gruppi volontari organizzati, guidati e

formati dalle persone Barilla con l'obiettivo di promuovere una cultura aziendale ancora più inclusiva e stimolare il cambiamento all'interno dell'azienda. Tra questi spicca ThisAbility, il programma dedicato a valorizzare i talenti delle persone con disabilità, premiato con il Premio Aret 2023. Creato nel 2018, è formato da volontari che credono nel percorso "dalla disabilità alla possibilità" e che lavorano per promuovere un ambiente di lavoro inclusivo.

Tra le iniziative: il laboratorio di co-design con Hackability per rendere packaging e utensili più accessibili, il supporto alle famiglie di bambini autistici con iFun a Foggia, i WEmbrace Awards e WEmbrace Sport con Bebe Vio, e il progetto "Il Brigante in Handbike" con Fondazione Bullone che ha visto il giovane Salvatore Cristiano Misasi attraversare la Calabria su una handbike elettrica, superando barriere non solo fisiche, ma soprattutto culturali. Inoltre, le persone Barilla partecipano attivamente al programma di volontariato presso Dynamo Camp, il primo centro italiano di terapia ricreativa per bambini e ragazzi con patologie gravi o croniche, per dare ai giovani ospiti momenti di svago e benessere in un ambiente sicuro e stimolante. Dynamo Academy ha collaborato con Barilla anche in occasione della nascita del Bite, il nuovo centro di ricerca e sviluppo dell'azienda di Parma inaugurato il 18 novembre, creando percorsi tattili e per ipovedenti, arredi flessibili e ascensori per ogni scala favorendo una relazione armoniosa tra persone e spazi.

PizzAut è un progetto innovativo ideato da Nico Acampora, educatore e papà di Leo, ragazzo con autismo. È nato per creare reali opportunità di inserimento lavorativo e inclusione sociale per i ragazzi autistici. In Italia si stimano almeno 500.000 persone con autismo, ma solo una piccola parte riesce a trovare spazio nel mondo del lavoro. Dopo il primo ristorante aperto nel 2021 a Cassina de' Pecchi (Milano), nel 2023 è nato il secondo locale a Monza, inaugurato alla presenza del presidente della Repubblica Sergio Mattarella il 2 aprile 2023, Giornata mondiale della consapevolezza sull'autismo. I ristoranti PizzAut sono luoghi dove l'inclusione si traduce in gesti concreti: tavoli apparecchiati con cura e piatti preparati con orgoglio da ragazzi che hanno finalmente trovato un'opportunità di autonomia e dignità professionale.

??

salute

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Data di creazione

Dicembre 2, 2025

Autore

redazione