Barilla e PizzAut insieme per PastAut, la sfida dellâ??inclusione passa dalla pasta

Descrizione

(Adnkronos) â?? Gruppo Barilla e PizzAut scrivono un nuovo capitolo della loro partnership allâ??insegna dellâ??inclusione: dal 2026 i ristoranti PizzAut diventeranno anche PastAut, servendo primi piatti preparati con pasta Barilla. Lâ??accordo, annunciato in occasione della Giornata internazionale delle persone con disabilitÃ (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 dellâ??azienda al progetto si struttura ulteriormente grazie a unâ??assunzione che si concretizzerÃ entro la fine dellâ??anno di un giovane con autismo, che lavorerÃ in distacco presso PizzAut con contratto Barilla. Un impegno concreto â?? informa una nota â?? che amplia la collaborazione giÃ avviata 1 anno e mezzo fa, quando Barilla ha iniziato a sostenere PizzAut con donazioni regolari di ingredienti di prima qualitÃ e contributi economici, per un totale di oltre 2.500 kg di materie prime dâ??eccellenza tra farine, prodotti Mulino Bianco, Pavesi e Pan di Stelle.

default watermark

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

â??Il nostro percorso con PizzAut rappresenta per noi molto piÃ¹ di una collaborazione: Ã¨ un impegno concreto e continuativo per costruire un modello di inclusione capace di supportare le persone e le famiglie che vivono la disabilitÃ ogni giorno â?? afferma Fabrizio Vago, papÃ Aut e Sales District Manager Food Service di Barilla â?? Con PastAut vogliamo fare un passo ulteriore, creando un progetto replicabile in cui formazione professionale di eccellenza e opportunitÃ lavorative strutturate possano offrire ai ragazzi autistici nuovi strumenti per esprimere il proprio talento. Lâ??assunzione diretta di un giovane con autismo, che lavorerÃ presso PizzAut con un contratto Barilla Ã¨ un segno tangibile della direzione che vogliamo seguireâ?•. Per Nico Acampora, fondatore di PizzAut, â??PastAut Ã¨ la naturale evoluzione del percorso che stiamo portando avanti con Barilla per costruire un mondo piÃ¹ inclusivo. Offrire ai nostri ragazzi nuove competenze e nuove opportunitÃ di lavoro significa dare loro autonomia, dignitÃ e futuro. PastAut non Ã¨ solo un nuovo piatto in menu: Ã¨ un passo in avanti verso una societÃ che riconosce il valore di tuttiâ?•.

La partnership con PizzAut si inserisce nel piÃ¹ ampio percorso di Diversity & Inclusion che Barilla porta avanti da anni. Nel gruppo â?? riporta la nota â?? sono attivi 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 lâ??obiettivo di promuovere una cultura aziendale ancora piÃ¹ inclusiva e stimolare il cambiamento allâ??interno dellâ??azienda. Tra questi spicca ThisAbility, il programma dedicato a valorizzare i talenti delle persone con disabilitÃ , premiato con il Premio AretÃ¨ 2023. Creato nel 2018, Ã¨ formato da volontari che credono nel percorso â??dalla disabilitÃ alla possibilitÃ â?? 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 piÃ¹ accessibili, il supporto alle famiglie di bambini autistici con iFun a Foggia, i WEmbrace Awards e WEmbrace Sport con Bebe Vio, e il progetto â??Il Brigante in Handbikeâ?? 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 dellâ??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.

default watermark

PizzAut Ã¨ un progetto innovativo ideato da Nico Acampora, educatore e papÃ di Leo, ragazzo con autismo. Eâ?? nato per creare reali opportunitÃ 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 deâ?? Pecchi (Milano), nel 2023 Ã¨ nato il secondo locale a Monza, inaugurato alla presenza del presidente della Repubblica Sergio Mattarella il 2 aprile 2023, Giornata mondiale della consapevolezza sullâ??autismo. I ristoranti PizzAut sono luoghi dove lâ??inclusione si traduce in gesti concreti: tavoli apparecchiati con cura e piatti preparati con orgoglio da ragazzi che hanno finalmente trovato unâ??opportunitÃ di autonomia e dignitÃ professionale.

â??

salute

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Data di creazione
Dicembre 2, 2025
Autore
redazione