



Carbonara day, da PizzAut si festeggia con [#Carebonara](#), pasta entra nel men¹ con Barilla

Descrizione

(Adnkronos) <#> Il piatto di pasta pi¹ amato arriva nel ristorante pi¹ inclusivo.

In occasione del Carbonara Day del 6 aprile, il Gruppo Barilla e PizzAut invitano a sedersi a tavola nel ristorante di Monza per assaggiare [#CAREbonara](#), preparata e servita dai ragazzi autistici protagonisti del progetto PastAut. Un piatto di pasta iconico che diventa simbolo di un atto di premura e affetto ¹ d¹ un nuovo valore a ci² che rende cos¹ buona questa ricetta: [#CAREbonara](#) ha infatti un significato molto pi¹ importante del semplice mangiare, ¹ prendersi cura degli altri, celebrando la pasta per il suo grande potere di unire le persone e abbattere le barriere.

Questa occasione segna l¹avvio di una nuova fase della collaborazione tra Barilla e PizzAut: si ¹ concluso il percorso di formazione dei ragazzi a cura dello chef di Accademia Barilla Marcello Zaccaria, accompagnato dalla consegna delle attrezzature professionali per la preparazione della pasta. Giornate intense di lavoro e condivisione, in cui i ragazzi si sono messi alla prova sulle nuove preparazioni e sui tempi di cottura. Un¹esperienza accolta con entusiasmo, che ha permesso loro di acquisire nuove competenze e maggiore autonomia.

La pasta entra cos¹ stabilmente nei ristoranti PizzAut di Monza e Cassina de¹ Pecchi, diventando uno strumento concreto di inclusione e crescita professionale. Non si tratta solo di un ampliamento dell¹offerta, ma di un¹evoluzione che porta in cucina una parte importante della cultura culinaria italiana, fatta di sapori e tradizioni tramandate nel tempo.

<#>La partnership con PizzAut rappresenta per noi molto pi¹ di una collaborazione: ¹ un impegno concreto e continuativo per costruire un modello di inclusione capace di generare opportunit¹ reali per le persone e le loro famiglie¹, afferma Fabrizio Vago, pap¹ Aut e sales district manager Food Service di Barilla. <#>Con PastAut facciamo un passo in avanti importante: vedere i ragazzi al lavoro in cucina, alle prese con i piatti della tradizione, significa dare valore ad un percorso fatto di crescita, autonomia e competenze. Il Carbonara Day diventa cos¹ non solo un¹occasione per celebrare una delle ricette pi¹ amate, ma anche un invito a scoprire da vicino il percorso di PastAut¹, continua. Il men¹ di PastAut racconta proprio questo percorso, con piatti che parlano di territori e identit¹ diverse:

dalle Lasagne con pesto, fagiolini e patate, espressione della cucina ligure, al Timballo alla Norma che porta in tavola i profumi e i sapori della Sicilia, fino ai Tortiglioni all'Amatriciana con guanciale croccante e pecorino romano dop, simbolo della tradizione laziale. E ancora, le Pappardelle al ragù di cinghiale toscano, le Lasagne emiliane e gli Gnocchetti sardi alla sorrentina. Accanto a queste preparazioni classiche, vengono proposti dei piatti che valorizzano la stagionalità degli ingredienti e le tecniche di preparazione, come i fusilli con crema di asparagi e linguine con gamberi e pesto rosso.

Annunciato a dicembre 2025, in occasione della Giornata Internazionale delle Persone con Disabilità, PastAut è l'evoluzione naturale della collaborazione avviata un anno e mezzo prima tra Barilla e PizzAut, quando l'azienda di Parma si era impegnata nel fornire donazioni di ingredienti di prima qualità e contributi concreti, per un totale di oltre 2.500 kg di materie prime tra farine, prodotti Mulino Bianco, Pavesi e Pan di Stelle. La partnership con PizzAut si inserisce nel più ampio percorso di Diversity & Inclusion che Barilla porta avanti da anni. Nel Gruppo sono attivi 17 Employee Resource Group nel mondo, che coinvolgono circa 2.000 collaboratori. Tra questi, ThisAbility è il programma dedicato a valorizzare i talenti delle persone con disabilità, promuovendo una cultura aziendale sempre più inclusiva e capace di generare cambiamento concreto.

PastAut nasce da PizzAut: un progetto innovativo ideato da Nico Acampora, educatore e papà di Leo, ragazzo autistico. È nato per creare reali opportunità di inserimento lavorativo e inclusione sociale per i ragazzi autistici. In Italia si stimano almeno 500.000 persone autistiche, ma solo una piccola parte riesce a trovare spazio nel mondo del lavoro. Dopo il primo ristorante aperto nel 2021 a Cassina d'Adda (MI), 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.

??

lavoro

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Aprile 3, 2026

Autore

redazione