Fiumicino, scuola per pizzaioli per migranti del centro di accoglienza

pizza-migranti-mani-in-pizza-199a35f9

Un percorso formativo teorico-pratico per diventare pizzaioli, aperto sia a richiedenti asilo che a cittadini italiani. È l'idea di **Mani in Pizza School**, il corso di formazione promosso dal Comune di Fiumicino e dal Ministero dell'Interno nel **centro d'accoglienza Il Fontanile** e realizzato nell'ambito del progetto Sistema di Protezione Richiedenti Asilo e Rifugiati con la collaborazione dell'associazione IdeaForm.

Ieri la visita del sindaco di Fiumicino **Esterino Montino**, dell'assessore alle Politiche Sociali **Paolo Calicchio** e del Dirigente del settore, **Fabio Sbrega**. "Era il secondo giorno di lezione - dichiara il sindaco Montino - e ho visto ragazzi motivati, italiani e stranieri provenienti dal Mali, dalla Nigeria, dal Pakistan, lavorare anche grazie all'aiuto di mediatori culturali e sotto la guida di esperti pizzaioli.

Questa struttura ha un **laboratorio attrezzato con macchinari professionali**: impastatrice, forno, tavoli da lavoro e un'aula per la didattica fornita di computer e proiettore dedicata alle lezioni su ingredienti, lievitazione e impasti. Le prime pizze sfornate dagli allievi sono davvero notevoli e vengono realizzate sotto la guida di mani esperte attraverso un'attività che è improntata a promuovere la realizzazione di una vera integrazione tra italiano e straniero e a formare una professionalità rappresentativa della cultura italiana in cui - conclude Montino - l'inserimento lavorativo per gli stranieri è diffuso".