Aut Cafè, a Caltanissetta apre il bistrot dell'inclusione con il supporto di Fabbri 1905

20240307123355aut-b8112f9a

È stato appena inaugurato a Caltanissetta, in via Rosso di San Secondo 122, l'**Aut Cafè**, il bistrot dell'inclusione. Promosso dalla cooperativa sociale Etnos, il progetto, precedentemente conosciuto come "Equo cream aut cafè, la gelateria solidale", **vede la partecipazione di Fabbri 1905** con l'obiettivo di favorire l'inclusione socio-lavorativa di giovani con disabilità e minori stranieri.

Nel locale, in particolare, troveranno l'opportunità di esprimere le proprie abilità tre persone affette dal disturbo dello **spettro autistico**, tre persone con **disabilità neurologiche** e **due minori stranieri** non accompagnati. Tutti sono accomunati dalla medesima missione: servire ai clienti gelati buoni due volte, perché realizzati con ingredienti di qualità e, principalmente, del territorio, e capaci di **abbattere barriere e pregiudizi.**

"Vedere un'azienda come Fabbri 1905 che decide di promuovere quello che stiamo realizzando è incredibile, significa che il nostro lavoro sta crescendo in termini di innovazione e formazione e questi sono elementi cardine per noi, perché altrimenti il nostro viaggio si fermerebbe", ha commentato **Fabio Ruvolo**, presidente della cooperativa Etnos.

Fabbri affiancherà Aut Cafè sia nella fornitura di ingredienti, sia nella formazione del personale. *"La scelta di sostenere questa gelateria è stata assolutamente naturale, perché rispecchia pienamente la nostra visione della società",* ha dichiarato **Nicola Fabbri**, Amministratore delegato dell'azienda.

Che ha aggiunto: *"Siamo convinti che il lavoro sia lo strumento principe d'integrazione, specialmente quando permette di realizzare prodotti di grande qualità, che regalano una* ***parentesi di gioia a grandi e piccoli****. Come azienda non siamo nuovi a queste attività: abbiamo già promosso corsi base di gelateria artigianale per donne detenute o il progetto* ***Mozambico****, per aiutare i giovani del luogo ad avviare una gelateria professionale"*.