Nasce ExtraOrdinary – Accademia di Cucina, il progetto di inclusione di Alboran Cooperativa Sociale e Sanpellegrino

20251218113658sanpellegrino-alboran-progettoextraordinary02

Un corso di formazione gratuito rivolto a persone con disabilità, per favorire nuove opportunità di inserimento lavorativo nella ristorazione e nella produzione alimentare. La Cooperativa Sociale Alboran, realtà attiva da oltre trent'anni nei progetti di inclusione lavorativa per persone con disabilità e fragilità, lancia "Extra Ordinary – Accademia di Cucina", un'iniziativa ideata per valorizzare i talenti straordinari attraverso la formazione professionale e favorire l'inserimento nel mondo del lavoro. Il progetto è sostenuto da Sanpellegrino, azienda di riferimento nel settore delle acque minerali e delle bibite non alcoliche, e realizzato in collaborazione con Congusto Institute, scuola di cucina professionale accreditata da Regione Lombardia.

L'iniziativa nasce per offrire un'opportunità concreta di formazione e favorire l'inserimento lavorativo a persone con disabilità, appartenenti alle categorie protette ai sensi della Legge 68/99. Attraverso un corso gratuito di 110 ore, dal novembre 2025 a febbraio 2026, i partecipanti potranno sviluppare competenze professionali nel campo della ristorazione e della preparazione alimentare, accompagnati da chef professionisti, un mentor d'aula dedicato e un team di formatori esperti. Il percorso – che unisce lezioni teoriche, attività pratiche e momenti di confronto con le aziende – si terrà presso il campus milanese di Congusto Institute, una delle realtà di riferimento nel settore, dotata di laboratori all'avanguardia e impegnata nella promozione della sostenibilità ambientale e dell'inclusione sociale.

«*Con Extra Ordinary vogliamo aggiungere un ulteriore tassello al nostro impegno nel promuovere un modello di impresa che crea valore condiviso per le persone e le comunità* - ha detto Michel Beneventi, amministratore delegato del Gruppo Sanpellegrino -. *Crediamo che ogni talento meriti di essere riconosciuto e valorizzato, e che il lavoro sia uno strumento fondamentale di inclusione sociale. Questo progetto rappresenta un esempio virtuoso di collaborazione tra impresa, terzo settore e*

mondo della formazione, in grado di generare un impatto positivo duraturo sul territorio».

L’iniziativa, oltre a fornire una certificazione professionale riconosciuta da Regione Lombardia (profilo “Cuoco – EQF 3 e 4”), prevede momenti di incontro con aziende del settore per facilitare la conoscenza reciproca e promuovere opportunità di tirocinio o inserimento lavorativo al termine del percorso formativo. Le imprese coinvolte riceveranno anche un supporto di consulenza sull’accessibilità dei luoghi di lavoro e sulle buone pratiche di inclusione, contribuendo così a un cambiamento culturale e organizzativo più ampio.