

I corsi delle Acli per immigrati promossi agli aspiranti chef

del Madagascar ha partecipato al corso semiprofessionale con l'obiettivo di passare, in un ristorante, dalla semplice manovalanza come lavapiatti al protagonismo nel ruolo di cuoco».

L. D. B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INIZIATIVA

Si sono conclusi i due corsi di cucina dedicati agli immigrati e organizzati dalle Acli di Roma presso i locali di un noto locale a Ostiense. Oltre 20 le etnie coinvolte, 44 i partecipanti. Ne dà notizia Cecilia Ceconi, presidente delle Acli di Roma. «Abbiamo avuto - spiega - uomini e donne provenienti da ogni angolo del mondo: dai bengalesi agli afgani fino ai Rom. Vederli lavorare con cibi italiani è stato straordinario, un momento di condivisione della tradizione culinaria italiana e di scambio culturale fra etnie diverse davvero speciale. Nel corso di ciascuna lezione i partecipanti, guidati e assistiti da uno chef di Slowfood, hanno



**BENGALESI
AFGHANI E ROM
INSIEME
PER IMPARARE
A CUCINARE
I CIBI
ITALIANI**

preparato un pasto completo da mangiare poi tutti insieme».

20

Le etnie coinvolte e 44 i partecipanti

Il corso aveva proprio questo obiettivo: dare gratuitamente ai meno fortunati la possibilità di una maggiore integrazione nel nostro Paese passando attraverso una delle vocazioni primarie dell'uomo: il lavoro. «Dai corsi - conclude il presidente - sono uscite persone maggiormente preparate per intraprendere la propria professione: la badante ucraina ha accresciuto il suo potenziale professionale imparando a cucinare italiano, il ragazzo

Cronaca di Roma

Disabili, mai restituiti tremila pass di defunti

Molte con il fardello dei verbali, si vedono in 5000 scartate di veicoli

20

VALENTINO

Nuovo Golf. Da 17.800 euro*

Ed in più: Manutenzione a 0 euro - 3 anni 20000*

Per info: www.valentino.it