

**Cividale ❖ Tarcento ❖ Valli ❖ Remanzacco**

Un'immagine dei ragazzi de "La F@bbricotta"

## Giovani cuochi ai fornelli del Civiform

▶ CIVIDALE

Confetture, marmellate e conserve non hanno più segreti per i 12 "neocuochi" con disabilità seguiti dalla cooperativa sociale Hattiva Lab di Udine, nel modulo diurno "La F@bbricotta", e dal Centro diurno "Atena" dell'Azienda sanitaria. Un vero e proprio laboratorio di cucina è stato allestito dal Civiform - il

centro di formazione professionale di Cividale - per sviluppare il progetto della onlus, ideato in collaborazione con l'Ass4, di dare vita a un'attività formativa in un ambiente d'istruzione professionale « non all'interno di un centro protetto - sottolinea la presidente di Hattiva Lab Paola Benini -. Il contatto con la realtà formativa stimola infatti il desiderio di mettersi in gioco

e acquisire, con l'aiuto degli operatori, una crescente autonomia nella gestione personale e nel potenziamento di abilità integranti». Il corso "Tecniche di trasformazione e preparazione degli alimenti", finanziato dal Fondo sociale europeo e dalla Regione, è iniziato a febbraio e riprenderà dopo l'estate per concludersi a ottobre-novembre. I ragazzi stanno acqui-

sendo le principali nozioni in materia di igiene alimentare e sicurezza negli ambienti di lavoro, e le competenze di base sulle tecniche di lavorazione di frutta e verdura per ottenere confetture, marmellate e conserve vegetali. L'obiettivo del percorso formativo è di contribuire al potenziamento delle autonomie personali e delle abilità integranti con uno sguardo anche a quelle competenze che possano favorire la nascita, un domani, di una filiera di produzione e trasformazione del cibo di tipo equosolidale.