



Cafè Aut: quando la ristorazione *diventa* inclusione

Ha aperto ieri il nuovo bistrot promosso dalla cooperativa sociale Etnos con il supporto di privati e Aspnissena. L'obiettivo è favorire l'inserimento socio-lavorativo di giovani con disabilità e minori stranieri

CALTANISSETTA - Il gelato siciliano diventa strumento di inclusione: ha aperto ieri, in via Rosso di San Secondo 122 a Caltanissetta, "Aut Cafè, il bistrot dell'inclusione", progetto promosso dalla cooperativa sociale Etnos che vede la partecipazione di **Fabbi** 1905, con l'obiettivo di favorire l'inclusione socio-lavorativa di giovani con disabilità e minori stranieri. Già conosciuto come "Equo cream aut cafè, la gelateria solidale", Aut Cafè cambia volto e si vota sempre di più all'inclusione socio-lavorativa.

Nella gelateria 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. Per tutti una sola missione: servire ai clienti gelati buoni due volte, perché realizzati con ingredienti di qualità e, principalmente, del territorio e perché capaci di abbattere barriere e pregiudizi.

"Stiamo ricevendo un grande riconoscimento per il nostro impegno,

dal quale ricaviamo fiducia che riveriamo nel quotidiano - ha dichiarato Fabio Ruvolo, presidente della cooperativa Etnos che dal 2005 promuove e realizza progetti di economia solidale e servizi a sostegno di disabili, anziani affetti da Alzheimer, donne e minori vittime di violenza e minori stranieri non accompagnati -. Vedere un'azienda come **Fabbi** 1905 che decide di promuovere quello che stiamo realizzando - ha proseguito - è incredibile, perché 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".

L'azienda bolognese, tra i principali player internazionali nel mondo della gelateria e pasticceria, affianca infatti Aut Cafè sia nella fornitura di ingredienti, sia nella formazione del personale. "La scelta di sostenere questa meravigliosa gelateria - ha dichiarato Nicola **Fabbi**, Amministratore delegato dell'omonima azienda - è

stata assolutamente naturale, perché rispecchia pienamente la nostra visione della società. Siamo infatti 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 ad esempio promosso anche corsi base di gelateria artigianale per donne detenute o il progetto Mozambico, per aiutare i giovani del luogo ad avviare una gelateria professionale".

Al taglio del nastro della gelateria presenti, oltre al presidente di Etnos, anche i rappresentanti delle istituzioni locali, i vertici dell'Asp2 Caltanissetta, del dipartimento di Salute mentale dell'Asp2 e una delegazione della nazionale siciliana di calcio rappresentata da Antonio Emma, responsabile area tecnica, Alberto L'Episcopo, direttore generale e anche Giovanni Marchese, commissario tecnico, insieme ad altri dirigenti e calciatori.

La nuova attività inaugurata si trova in via Rosso di San Secondo 122



Equo cream cafè Aut: Fabio Ruvolo con parte dello staff e autorità cittadine