

Cronisti in classe 2026 il Resto del Carlino

Gli alunni con le Mani in pasta Fantastica ricetta di inclusione

Scuola Brancati, Pesaro Gli studenti delle seconde e terze sono andati al ristorante Utopia, al Parco Miralfiore, dove lavorano 32 ragazzi con disabilità. Ingredienti base: gentilezza e rispetto

Gli alunni delle classi seconde e terze della scuola Antonio Brancati, a gruppi, sono andati al ristorante Utopia per il progetto «Mani in pasta». Il ristorante Utopia è al Parco Miralfiore, fornisce un posto di lavoro a ragazze e ragazzi con disabilità. È un luogo dove si coltivano rapporti umani ricchi di senso, dove la gentilezza e il rispetto ruotano intorno al lavoro di 32 ragazzi con disabilità, affiancati ogni giorno da oltre duecento volontari. Oggi conversiamo con alcune insegnanti della scuola che hanno curato il progetto «Mani in pasta» e che ci hanno coinvolto con ottimi risultati: Roberta Ravegnani, Rosa Tarantini, Marika Zampetti.

Com'è nato il progetto «Mani in pasta» e soprattutto con quali finalità?

RR. «L'intenzione è stata quella di strutturare un progetto inclusivo, che non coinvolgesse solo alunni con disabilità, ma anche tutti i compagni».

Perché il nome «Mani in pasta»?

«Perché «Mani in pasta» è un laboratorio di cucina, ma rende bene anche l'idea dello sperimentare nuove cose, mettersi in gioco».

Quando andavate a scuola c'erano questi progetti o attività simili?

RT: «Io ho partecipato a un laboratorio teatrale come volontaria. Era un laboratorio aperto a persone con disabilità ma non solo».

In futuro si ripeterà tutto ciò?

«Perché no, magari coinvolgendo anche altre associazioni presenti nel territorio».

I ragazzi di Utopia sono stati contenti di lavorare con noi alunni?

«Sì, secondo noi sono stati entusia-



Tutti insieme per il progetto inclusivo «Mani in pasta» della scuola Brancati

sti di «insegnare» e di spiegare agli altri il lavoro da fare. Li abbiamo visti partecipare e contenti».

Cosa rende speciale questa attività rispetto alle lezioni normali?

«Di certo l'esperienza pratica, il punto di forza è poi il coinvolgimento di ragazzi con disabilità, l'orientamento verso una realtà lavorativa possibile per questi ragazzi».

Secondo voi quale parte del laboratorio è piaciuta di più?

«Dipende, alcune persone hanno amato lo stare insieme, altri la parte della ricetta e di lavorare la pasta!»

I ragazzi si sono divertiti a imparare nuove cose da altri più grandi di loro?

«Secondo noi sì, ma è la condivisione la parte più importante del progetto, non la realizzazione della ricetta».

Qual è stata la parte organizzativa più difficile del progetto?

«L'inizio, perché dovevamo ottenere il consenso del Preside, variare l'orario e i giorni in cui svolgere il progetto per non togliere le ore sempre alle stesse prof».

Credete che sia stato un successo?

«Sì, ovviamente c'è un margine di miglioramento come in tutto, a noi interessava soprattutto che fossero coinvolti tutti, partendo dai ragazzi con disabilità e così è stato!»

Stella Franca, Luca Marino, Mariasole Ventura - classe 2ª F

SPOT E NON SOLO

Siamo bellissimi perché imperfetti

Publicità ingannevole, come sono cambiati gli standard di bellezza: sono alcuni degli argomenti affrontati nei due incontri dal titolo «Corpo e cibo». Ci siamo resi conto che il canone di bellezza è passato dall' apprezzare donne in carne, ai corpi asciutti e magri, canoni sicuramente influenzati dai social media e dalle varie influencer.

Lo sapevate che il 99% delle cose che vediamo negli spot (soprattutto quelle alimentari) sono in realtà finte? Vediamo una tazza di muesli nel latte ed invece è sughero o cartone messo insieme a della colla. Un invitante boccale di birra con tanta spuma è birra con detersivo! Niente è più reale, è tutto un filtro, un ritocco. Tutto questo fa paura, non è l'uomo che governa la tecnologia, è la tecnologia che governa l'uomo. Vogliamo apparire perfetti ma noi siamo umani e dunque imperfetti e bellissimi proprio per questo.

Mina Prescenzo 2ª C



Provincia di Pesaro e Urbino



Comune di Isola del Piano

Le emozioni vissute dagli alunni durante l'esperienza

«Ho capito quanto sia importante ascoltare gli altri»

Che bello è stato mettere le «Mani in pasta!» Noi ragazzi siamo stati felici di poterci cimentare nell'esperienza «Mani in pasta» anche se è stata diversa per tutti noi. Per quanto ci riguarda l'esperienza è stata molto positiva, ci siamo divertiti a cucinare con la nostra compagna Emma che è venuta con noi a ogni incontro e ci ha aiutato attivamente, cucinando e aiutandoci a scrivere gli ingredienti. «Abbiamo intervistato anche altri per ascoltare i loro commenti. Mariasole: «Esperienza vera-

mente bella e utile per tutti noi. Con questo progetto abbiamo imparato che ognuno con le sue capacità può dare il proprio contributo».

Ada: «Abbiamo imparato tutte le procedure per fare le tagliatelle e abbiamo condiviso tutti i passaggi». Lucrezia: «Siamo riusciti a coinvolgere la nostra compagna Emma». Serine: «Mi è piaciuto cucinare le piadine fino a quando è stato necessario aggiungere strutto, sono infatti musulmana e non posso mangiare carne di maiale». Stella:

«Ho imparato a lavorare insieme agli altri e a coinvolgere tutti. Felice di aver partecipato perché ho capito quanto sia importante collaborare e ascoltare gli altri». Luca: «La parte più bella è stata trovare il modo per condividere, per diversi motivi, questa esperienza con tutti gli altri in modo inclusivo. Grazie a questo progetto abbiamo imparato anche nuove ricette e tecniche per cucinare gustosi manicaretti».

Pietro Andreone, Giacomo Gasparri, Chiara Morganti, 2ª D



Un altro momento del progetto