

Un corso per inserire i rifugiati e i profughi nel settore del cibo

UNIVERSITÀ DI POLLENZO

■ Operatori e formatori piemontesi e provenienti da altre regioni d'Italia, che lavorano stabilmente con i rifugiati e con le strutture di servizio dei richiedenti asilo, si sono ritrovati nei giorni scorsi a Pollenzo per un corso molto speciale. "Food for inclusion" è il titolo del progetto nato dalla collaborazione tra l'Università di scienze gastronomiche e l'Unhcr, l'Alto commissariato delle Nazioni unite per i rifugiati.

Le speciali lezioni che si tengono in università affrontano tematiche come l'igiene, la sicurezza sul lavoro e buone norme di manipolazione, ma anche la storia dell'alimentazione e delle mi-

grazioni, nutrizione e dietetica, sostenibilità in cucina. Sono previsti anche laboratori su menù, ricette, cucina mediterranea, oltre a un focus sul sostegno alla carriera e sull'attività di tirocinio nel settore.

Obiettivo del lavoro, coordinato da Maria Giovanna Onorati (professoressa di sociologia dei processi culturali e comunicativi all'Unisg) e che proseguirà fino a fine anno, è quello di fornire strumenti utili all'inserimento lavorativo, qualificando i rifugiati e i richiedenti asilo nel campo della gastronomia, a partire proprio dalle competenze legate alla multiculturalità e alle diverse provenienze. Nei prossimi mesi saranno organizzate attività rivolte direttamente a migranti e richiedenti asilo. e.a.

