

DA OGGI ANCHE DA PIZZAUT SI MANGIA SENZA GLUTINE: LA PIZZERIA GESTITA DA RAGAZZI AUTISTICI ENTRA A FAR PARTE DEL NETWORK ALIMENTAZIONE FUORI CASA DI AIC LOMBARDIA

Due realtà territoriali uniscono le forze nel segno dell'inclusività per far luce su celiachia e autismo. Dopo un lungo periodo di attesa, a causa dell'emergenza sanitaria, si concretizza la collaborazione tra PizzAut e AIC Lombardia, con un momento formativo per i ragazzi che lavorano presso la pizzeria di Cassina de' Pecchi, che entra così a far parte del network Alimentazione Fuori Casa

Con il termine **"inclusione"** s'intende l'inserimento degli individui all'interno della società, garantendo loro pari opportunità indipendentemente dalla presenza di elementi limitanti, siano questi più o meno evidenti. Alla base della mancata realizzazione di una società inclusiva risiedono spesso pregiudizi e discriminazioni, frutto della conoscenza parziale o nulla riguardo una data condizione. Fortunatamente, esistono realtà che dell'informazione e dello **scardinamento di falsi luoghi comuni** ne hanno fatto una missione. E quando due diverse realtà di questo tipo agiscono in sinergia, possono nascere grandi progetti. Ne è un esempio l'incontro fra **Associazione Italiana Celiachia Lombardia**, che dal 1979 si pone come punto di riferimento per la comunità celiaca e lavora affinché la patologia non costituisca più una penalizzazione, e **PizzAut**, pizzeria di **Cassina de' Pecchi** (MI) fondata da Nico Acampora e gestita da ragazzi autistici, affiancati da professionisti della ristorazione e della riabilitazione. Due associazioni che offrono strumenti e risorse per comprendere e convivere con la celiachia e l'autismo, portando avanti un messaggio che vede nella diversità non una mancanza, bensì un **valore**.

"Solo in Lombardia ci sono più di **38.000 celiaci**, mentre le persone con autismo in Italia, la maggior parte delle quali non inserite nel mondo del lavoro, sono **600.000** - spiega **Isidoro Piarulli, presidente di AIC Lombardia** - In questo senso, PizzAut è un vero e proprio laboratorio d'inclusione sociale che, oltre a un impiego, vuole offrire una dignità alle persone autistiche. Con i nostri modi e relativamente al nostro contesto, è lo stesso obiettivo che ci poniamo anche noi: la strada da percorrere è ancora lunga, questo è certo, ma l'energia positiva che ci contraddistingue ci consente di cogliere ogni giorno nuove opportunità e di rispondere al meglio alle sfide che ci vengono poste. La collaborazione con PizzAut rappresenta per noi una tappa importante e rappresentativa di un percorso intrapreso da tempo che ci vede al fianco di altre associazioni che si prendono cura di soggetti con disabilità". **Elena Sironi, Responsabile Food, AFC e Scuole di AIC Lombardia** aggiunge: "Abbiamo collaborato con *ANFAS Pavia*, *Emozioni al buio* (VA) e *Heartbeat moving children onlus Italia* e avviato i contatti con *Dappertutto OdV* (SO), *AIPD Mantova* e confidiamo che questo sia solo l'inizio. PizzAut ci offre l'opportunità di far luce su due condizioni che, per quanto diffuse, sono ancora frutto di dubbi e confusione, oltre che di preconcetti".

La collaborazione fra le due Onlus porta anche una nuova adesione al programma **Alimentazione Fuori Casa** (AFC), fiore all'occhiello di AIC Lombardia che nasce come risposta al bisogno delle persone celiache di poter mangiare fuori casa in totale sicurezza. Al momento sono **454** i locali del territorio facenti parte del network e il personale di ognuno ha seguito un corso base su come offrire un pasto senza glutine evitando le contaminazioni. PizzAut non fa eccezione: dopo aver assistito al corso informativo tenuto da AIC Lombardia, il 7 luglio 2021 la pizzeria è ufficialmente entrata a far parte del network AFC.

“Inclusivi con tutti, il nostro è un ristorante che non lascia indietro nessuno - dichiara **Nico Acampora, fondatore di PizzAut** - Sono moltissime le persone autistiche che necessitano di un’attenzione alimentare. Spesso si caratterizzano per elevanti livelli di selettività, allergie e intolleranze, tra cui la celiachia è la più diffusa. Pensando ai bisogni dei nostri figli abbiamo incontrato tante persone con bisogni alimentari simili. Siamo molto contenti di questa collaborazione con AIC Lombardia, che qualifica ulteriormente le offerte del nostro ristorante, la qualità del cibo e del processo preparato dai nostri ragazzi speciali che diventano ogni giorno più abili e professionali”.