
Inclusione sociale: Progetto Itaca Firenze, con "CucinAbile" percorsi di formazione per giovani con disabilità psichiche

La ricetta per l'inclusione esiste? È la domanda a cui cerca di rispondere CucinAbile l'iniziativa di Progetto Itaca Firenze, che dal 2011 si occupa di sostegno e riabilitazione per persone con disturbi della salute mentale, volta a realizzare percorsi di formazione nel campo della ristorazione dedicati a giovani con disabilità psichiche e creare così un ponte tra inclusione, formazione e lavoro. Per contribuire alla realizzazione di questo progetto, dal 13 novembre è possibile donare sulla [piattaforma Eppela](#). L'obiettivo del progetto è quello di offrire competenze spendibili nel mondo del lavoro, ampliando il percorso di riabilitazione che già l'associazione fiorentina offre. La campagna ha preso forma all'interno della 7ª edizione di Social Crowdfunders, in collaborazione con Feel Crowd e con il contributo di Fondazione Cr Firenze, che al raggiungimento di 10.000 euro, raddoppierà la cifra raccolta che, nello specifico, servirà per la creazione di laboratori settimanali di cucina e sala guidati dai cuochi della scuola di cucina Lorenzo de' Medici che si svolgeranno inizialmente all'interno della cucina di Club Itaca Firenze, per proseguire poi nei locali all'interno del Mercato Centrale. I giovani non solo impareranno competenze culinarie, ma acquisiranno anche una formazione Haccp che aumenterà la loro sicurezza e competenza nei processi di preparazione degli alimenti, oltre a fornire loro una certificazione ormai necessaria per lavorare nel campo della ristorazione. "CucinAbile" offre ai giovani con disabilità psichiche un percorso di crescita, autonomia e formazione professionale nel campo della cucina e del servizio in tavola. Non solo un'iniziativa, ma una vera e propria ricetta per l'inclusione, che coinvolgerà 10 soci di Club Itaca, ovvero i ragazzi che vanno dai 18 ai 45 anni che frequentano gratuitamente il programma diurno dell'associazione, fornendo loro opportunità di maggiore indipendenza sociale e lavorativa. Molti di loro non hanno accesso a opportunità di formazione professionale e dunque "CucinAbile" si pone l'obiettivo di colmare questa lacuna, concentrando l'attenzione su competenze pratiche e sociali che apporteranno dignità e indipendenza. Il progetto è guidato da un team dedicato che comprende professionisti del settore culinario e della salute mentale dove ogni membro porta competenze uniche e la determinazione a costruire un ponte tra formazione e inclusione. La missione di "CucinAbile" va ben oltre l'insegnamento delle abilità culinarie. Si propone di cambiare la narrazione attorno alla salute mentale, passando dalla mera gestione dei sintomi alla valorizzazione delle capacità. "Non siamo solo una cucina, siamo un luogo di crescita, di superamento di sfide e di realizzazione personale. Ogni ingrediente, ogni piatto preparato, diventa un passo verso una vita più autonoma e inclusiva. Condividi la nostra passione per l'arte culinaria e l'inclusione, contribuisce anche tu a costruire un futuro migliore per tutti", dichiara Valeria Angeli, presidente di Progetto Itaca Firenze.

Gigliola Alfaro