



La SuperAbilità in Cucina Ragusa

13 Dicembre 2016 - 29 Marzo 2017



Villa San Giorgio
C.T.A.



CAFEEO
COMUNITA'
TERAPEUTICA
ASSISTITA
RAGUSA































MARGHERITA

ANNA

GIUSEPPE

CRISTIAN

GIANNI

BARBARA

GIUSEPPE

GIANNA

BRAVI

RAGAZZI!!!

RASSEGNA STAMPA

Giornale Online
"Giornale Ibleo"
del 01 Aprile 2017



The screenshot shows the top of a web page for 'GIORNALE IBLEO'. It features a navigation bar with categories: HOME, POLITICA E ATTUALITÀ, ARTE, CULTURA, SPETTACOLO, SPORT, and PSICOLOGIA. The main headline reads 'Lo show cooking di ragazzi "speciali" a Jobbing Centre Ragusa'. Below the headline is a photograph of a group of people in a kitchen setting, some wearing chef hats. Underneath the photo are social media sharing icons and the text 'di Redazione , 1 aprile 2017'. The article text begins with: 'La lasagna vegana con pesto, accompagnata da patate e fagiolini, è ancora più gustosa se a prepararla sono le mani di ragazzi "speciali". Jobbing Centre Ragusa ha ospitato, nella sede di contrada Puntarazzi, lo show cooking del progetto "La SuperAbilità in cucina" realizzato dalla cooperativa sociale iKrisalide e dalla Cta Villa San Giorgio di Ragusa, grazie al finanziamento di Ebitemp. Il corso, che ha preso il via lo scorso mese di novembre, si è concluso proprio in questi giorni. Ha perseguito una specifica finalità, quella del recupero di giovani a rischio di esclusione sociale e del loro inserimento nel mondo del lavoro. Con docente Melania Guastella, il progetto ha coinvolto dieci soggetti con patologie psichiatriche che hanno intrapreso uno specifico percorso riabilitativo all'interno della Cta Villa San Giorgio. La formazione in cucina ha permesso loro di socializzare, acquisire o sviluppare competenze in un ambito nuovo. Ha consentito, in pratica, a ciascuno di loro di acquisire maggiore consapevolezza degli spazi, dei tempi e della propria autonomia. I ragazzi, oltre alla lasagna vegana, hanno preparato pure una parmigiana di melanzane e il tiramisù come dolce. Il progetto, infatti, è terminato con una giornata completamente dedicata a quanti hanno partecipato. Nell'ambito dello show cooking, i ragazzi, divisi in gruppi, completamente in autonomia, hanno realizzato i piatti e proposto, quindi, un piccolo buffet per gli ospiti, gli operatori della Cta.'

Quotidiano
"La Sicilia"
del 03 Aprile 2017

JOBGING CENTRE
La lasagna vegana è con patate e fagiolini
m.f.) La lasagna vegana con pesto, accompagnata da patate e fagiolini, è ancora più gustosa se a prepararla sono le mani di ragazzi "speciali". Jobbing Centre Ragusa ha ospitato, nella sede di contrada Puntarazzi, lo show cooking del progetto "La SuperAbilità in cucina" realizzato dalla cooperativa sociale iKrisalide e dalla Cta Villa San Giorgio di Ragusa, grazie al finanziamento di Ebitemp.

Quotidiano "La Sicilia" del 04 Aprile 2017

Quei ragazzi "speciali" in cucina tra lasagne vegane e parmigiana

Jobbing Centre ha ospitato lo show cooking del progetto riservato agli ospiti di una Cta

MICHELE FARINACCIO

IL CORSO. Nuovo corso professionale gratuito quello che sarà attivato da Jobbing Centre Ragusa a Puntarazzi. Si tratta del corso di aiuto cuoco della durata di 240 ore rivolto a disoccupati, inoccupati e maggiorenni. Tra gli argomenti trattati le materie prime e le attrezzature in cucina, le norme di igiene e Haccp, gli antipasti, il brodo, i cereali e i legumi. E, ancora, i tutor caratterizzeranno i corsi con informazioni riguardanti la pasta.

La lasagna vegana con pesto, accompagnata da patate e fagiolini, è ancora più gustosa se a prepararla sono le mani di ragazzi "speciali". Jobbing Centre Ragusa ha ospitato, nella sede di contrada Puntarazzi, lo show cooking del progetto "La SuperAbità in cucina", che è stato realizzato dalla cooperativa sociale iKrisalide e dalla Cta Villa San Giorgio di Ragusa, grazie al finanziamento di Ebitemp. Il corso, che ha preso il via lo scorso mese di novembre, si è concluso proprio nei giorni scorsi. Ha perseguito una specifica finalità, ovvero quella del recupero di giovani a rischio di esclusione sociale e del loro inserimento nel mondo del lavoro. Con docente Melania Guastella, il progetto ha coinvolto dieci soggetti con patologie psichiatriche, che hanno intrapreso uno specifico percorso riabilitativo all'interno della Cta Villa San Giorgio.

La formazione in cucina ha permesso loro di socializzare, acquisire o sviluppare competenze in un ambito nuovo. Ha consentito, in pratica, a ciascuno di loro di acquisire mag-



Tutto il gruppo dei ragazzi «speciali» con i docenti durante lo show cooking tenutosi nei laboratori di Jobbing Centre a Ragusa

giore consapevolezza degli spazi, dei tempi e della propria autonomia. I ragazzi, oltre alla lasagna vegana, hanno preparato pure una parmigiana di melanzane e il tiramisù come dolce. Il progetto, infatti, è terminato con una giornata completamente dedicata a quanti hanno partecipato. Nell'ambito dello show cooking, i ra-

gazzi, divisi in gruppi, completamente in autonomia, hanno realizzato i piatti e proposto, quindi, un piccolo buffet per gli ospiti, gli operatori della Cta. Insomma, un progetto importante ed una iniziativa lodevole, che ha avuto come fine quello sociale e che ha coniugato solidarietà con inserimento nel mondo del lavoro.