

Fondente, il gelato che piace e che fa bene

Una gelateria sociale a bordo di una Fiat 500: è l'iniziativa lanciata a Treviso dalla Fondazione Oltre il labirinto, in collaborazione con Alternativa ambiente cooperativa sociale. Protagonisti del progetto 20 ragazzi con autismo guidati da chef professionisti

Per le strade di Treviso gira una vecchia Fiat 500 special molto particolare. Al suo interno ci sono una decina di vaschette di gelato artigianale: cioccolato fondente, fragola al 70%, pistacchio di Bronte, liquirizia e il caratteristico Bellini con prosciutto Docg, tutti preparati e venduti da 20 gelatai con disturbi dello spettro autistico. Grazie alla Fondazione Oltre il labirinto e ad Alternativa ambiente cooperativa sociale, l'auto simbolo del made in Italy nel mondo è stata trasformata in una vera e propria gelateria solidale. Il progetto "Fondente, il gelato che scioglie il cuore" è stato avviato a maggio e in poco tempo tutti i ragazzi, dai 15 ai 25 anni, sono diventati dei gelatai provetti.

«Cinque anni fa abbiamo capito che la cucina era il luogo in cui i giovani con autismo potevano esprimere al meglio le loro capacità», spiega Carlo Giustini, responsabile del progetto "Fondente" e segretario di Oltre il labirinto, fondazio-

ne che da anni si occupa di assistenza a persone con autismo. «È nata così l'iniziativa #cooking4autism: ogni settimana i ragazzi preparano, con l'aiuto di chef e operatori specializzati, biscotti, pasta fresca e, da qualche mese, anche un gelato di alta qualità. Per loro è una piccola palestra di vita in cui piano piano imparano a diventare più autonomi. Abbiamo notato che la loro capacità di comunicare con gli altri è migliorata: riescono a confrontarsi con il maestro di bottega, a eseguire gli ordini e a relazionarsi con il resto della cucina. Sono traguardi che, senza attività di questo tipo, richiederebbero ore di esercizi fatti a tavolino. C'è poi un aspetto che non va trascurato: tra i fornelli sviluppano un senso di autostima che prima non avevano, si sentono inclusi, parte di una reale attività lavorativa».

Il laboratorio artigianale è stato aperto nei locali di Alternativa ambiente cooperativa sociale a Vascon di Carbonera, nel trevigiano, dove è possibile anche comprare il gelato e ammirare questa Fiat 500 sui generis: «Le persone si fermano, fanno le foto e vogliono assaggiare il nostro gelato. L'idea della gelateria mobile appartiene alla famiglia Tonolli che ha aperto 150 attività di questo tipo nel mondo e ci ha concesso l'esclusiva per l'Italia», continua Giustini.

Tra i gelatai del marchio Fondente c'è Jacopo, un ragazzo con autismo di 19 anni. L'anno scorso ha conquistato la semifinale del Tiramisù World Cup, la gara che premia il miglior tiramisù del mondo. Sbattendo uova e mascarpone alla velocità della luce, in soli sei minuti ha terminato il suo dolce, sbaragliando la concorrenza. Non è arrivato sul podio della prestigiosa competizione che si tiene a Treviso ogni anno, ma per lui e per i suoi compagni è stata ugualmente una grande vittoria.