



Progetto "Pizza per tutti" all'Alberghiero di Loreto

L'Istituto Alberghiero di Loreto, nell'ambito territoriale, presenta il maggior numero di ragazzi con disabilità iscritti e inseriti nelle classi. Quest'anno gli alunni diversamente abili che frequentano le nostre aule sono 46 provenienti dai comuni delle province di Macerata e Ancona: da Loreto, a Recanati, a Sirolo, Civitanova, fino a Montecassiano e Monte San Giusto. La nostra scuola da anni lavora perché l'integrazione dei soggetti più deboli rappresenti per tutti gli alunni cosiddetti "normodotati" una esperienza educativa concreta. Conoscere l'altro, anche quello che ha difficoltà, partecipare con lui alle attività scolastiche, dividerne gli spazi, e i tempi è la risposta ad ogni paura verso l'handicap e ad ogni difficoltà di accettazione di esso. La scuola è l'ambiente giusto per educare ed educarsi all'accoglienza e quindi all'integrazione del "diverso". Ormai da anni all'interno dell'Istituto lavora un gruppo di insegnanti di sostegno, che tra le difficoltà, non ultime, dei progressivi tagli al numero di ore destinate ad ogni ragazzo, operati dal Ministero della Pubblica Istruzione, organizza attività di laboratorio con obiettivi finalizzati all'autonomia personale e sociale. In particolare per gli alunni che svolgono una programmazione differenziata è realizzato un Progetto che si chiama "Crescere Insieme". Il Progetto caratterizza l'offerta formativa per gli alunni "diversamente abili" delle classi del nostro Istituto, e coinvolge

anche agli alunni dell'Istituto Comprensivo di Loreto (materna, elementare e media), di Camerano e agli alunni della Scuola Media "Mazzini" di Castelfidardo. Grazie anche al contributo del Comune di Loreto e della Provincia di Ancona il Progetto, articolato attraverso un utilizzo specifico ed individualizzato dei laboratori di Cucina, di Sala - Bar e di Informatica, ha lo scopo di: integrare gli allievi "diversamente abili" nell'ambiente scolastico; di migliorare le potenzialità individuali di ognuno; di favorire il futuro inserimento nella società e nel mondo del lavoro. Il Progetto racchiude una specifica attività che abbiamo chiamato "Pizza per tutti". Ogni giorno un gruppo di circa 10 ragazzi con disabilità anche grave, la mattina alle otto si mette la divisa da cucina e, ciascun alunno, coadiuvato dall'insegnante di sostegno e assistente educatore prepara la Pizza Margherita. Dall'impasto alla preparazione del condimento (pomodoro e mozzarella) alla cottura in forno, fino al taglio in tranci. Alle 10.30, durante la ricreazione, la pizza viene venduta ai compagni da un altro gruppo di ragazzi diversamente abili che si occupa della cassa e di servire la pizza. Il Progetto, così come è articolato, è ricco per tutte le esperienze che si fanno: da quelle professionalizzanti in cucina, a quelle di carattere più generale come l'uso della cassa e del denaro. Come insegnanti di sostegno vediamo i nostri alunni contenti nel preparare ogni giorno la pizza. Sembra quasi un lavoro e loro sono fieri di far parte di questa "azienda". La soddisfazione dei nostri ragazzi sta nel sentirsi utili, sta nel fare qualcosa per i loro compagni e questo li rende orgogliosi di loro stessi e delle loro capacità. Per una volta non si sentono inferiori a nessuno, ma sono abili e non diversamente dagli altri.

Da:

"Il Comune di Loreto"

Ottobre 2008