

VareseNews

Pizza, dolce e menù “inclusivo”: a Gallarate ha aperto Strafrico

Pubblicato: Venerdì 4 Aprile 2025



«Come è andata? Stasera siamo già pieni, anche più del numero di posti». Isabella Zonca , presidente della cooperativa Mondì Connessi, è soddisfatta, nella **prima serata di apertura di Strafrico, pizzeria “inclusiva”** che si è insediata nei locali che furono della storica farmacia Dahò, in piazza Garibaldi.

La saluta anche il vicesindaco e assessore alle attività produttive **Rocco Longobardi**: «Oggi Gallarate accoglie con orgoglio una realtà innovativa e profondamente significativa».

Cosa significa pizzeria inclusiva?

Primo: darà **un’occasione di lavoro a ragazzi e ragazze con disturbi dello spettro autistico**.

«**I ragazzi sono nove, dai 18 ai 23 anni, attualmente in formazione**, grazie al progetto *Autismo al lavoro* di TerraLuna. Si valutano le preferenze dei ragazzi, i nostri hanno già fatto il colloquio. Inizieranno lunedì 14 aprile. Inizialmente solo nella pausa pranzo, prima del debutto alla sera dopo la prima formazione».

Camerieri, aiuto cuoco e aiuto pizzaiolo le possibili collocazioni, «in base alle loro aspirazioni si costruirà il percorso individualizzato», continua Zonca.« Saranno sempre accompagnati per tutto il percorso. **Vengono insegnate loro anche abilità per la vita quotidiana, spendibili anche per loro**. Non tutti magari riusciranno a restare qui ma in ogni caso tutto saranno in grado di essere inseriti in altri rapporti»

Dicevamo della pizzeria inclusiva. Secondo motivo: «Questa è una pizzeria Onlus: tutti gli utili

verranno reinvestiti in progetti per ragazzi e bambini con autismo».



Terzo motivo: l'attenzione all'includere i clienti con bisogni specifici: **le tovagliette di carta al tavolo** riportano infatti indicazioni **in CAA, comunicazione aumentativa alternativa**. I clienti con difficoltà di comunicazione verbale potranno così comunicare i loro bisogni. «Le svilupperemo poi con il menù, man mano».

A proposito del menù, l'offerta è di qualità: Stefano D'Onofrio, fondatore e CEO del Gruppo Godo, supervisionerà la cucina; Francesco Pompetti, maestro pizzaiolo premiato con tre spicchi dal Gambero Rosso, sarà il responsabile degli impasti; e Giovanni Pariani, nome di riferimento nel mondo della pasticceria, firmerà i dessert.



Particolare anche l'allestimento, che affianca arredi modernissimi agli affreschi tutelati del locale «che fin dall'Ottocento ospitava una farmacia, un luogo prestigioso che richiedeva attenzioni».



«Sono felice di vedere la nostra città diventare punto di riferimento per iniziative che promuovono la dignità della persona e la bellezza della diversità» aggiunge ancora Rocco Longobardi, assessore alle

attività produttive. «Questo progetto dimostra come sia possibile fare impresa generando valore non solo economico, ma anche umano e culturale».

E da oggi si fa sul serio. «Ma **per noi non è una sfida**, ma un progetto in divenire» dice con serenità Isabella Zonca. «**La vita è qualcosa che cambia e si costruisce: entreranno ragazzi che avranno bisogno di tempo**».

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it