



Nel comune di Parre (BG) l'associazione Idem di Clusone ha allestito un laboratorio per produrre la pasta tipica del territorio, coinvolgendo nell'attività lavorativa persone con forme diverse di disabilità

---

Dalla nostra comunità

## Aut-Lab

### il gusto dell'inclusività

A Parre, piccolo comune in provincia di Bergamo, la tradizione gastronomica incontra l'inclusività. Dallo scorso giugno è infatti al lavoro Aut-Lab, un laboratorio attrezzato che coinvolge le persone con disabilità nella produzione di alcuni tipi di pasta fresca artigianale e in particolare degli "scarpinocc", una pasta ripiena tipica di Parre farcita con formaggio, uova, burro, pangrattato e spezie.

#### Il lavoro per socializzare

Ad avere l'idea di Aut-Lab e a trasformarla in realtà sono stati Fabio Tresoldi e Danilo Bossetti, rispettivamente vice presidente e socio dell'associazione Idem ([www.associazioneidem.it](http://www.associazioneidem.it)), che da 10 anni promuove occasioni di socialità e integrazione per le persone disabili attraverso lo strumento del lavoro. «La nostra



“La nostra filosofia è trattare le persone con disabilità come adulti e spingerle a sviluppare il più possibile la loro autonomia e socialità. Il modo migliore per farlo è attraverso il mondo del lavoro”

filosofia è responsabilizzare le persone con disabilità e spingerle a sviluppare il più possibile la loro autonomia e socialità. E il modo migliore per farlo è che si affaccino sul mondo del lavoro. In particolare, in Aut-Lab ci piacerebbe spingere fuori dalla loro “zona di comfort” le persone con spettro autistico», racconta Tresoldi. Lavorando nel laboratorio e nell’annesso spazio per la vendita diretta dei prodotti, queste incontrano e interagiscono con clienti, fornitori e altri lavoratori.

#### **Una squadra in crescita**

Nel laboratorio sono in funzione un’impastatrice e una raviolatrice

modificate in modo da produrre gli “scarpinocc” seguendo la ricetta della tradizione di Parri. Ma il tocco in più, come sempre in cucina, è dato dalle persone. «In Aut-Lab sono al lavoro un mastro pastaio diplomato nel settore e la sua assistente (che sono i due dipendenti fissi) e sette persone con disabilità che si alternano a seconda della loro disponibilità». Oltre agli scarpinocc e ad alcuni altri tipi di pasta fresca - «fatta con latte e uova o nella versione “tipicamente vegana” con semola di grano duro e acqua» - da Aut-Lab si trovano in vendita anche altre specialità di piccoli produttori



## Oltre Aut-Lab

L’associazione Idem cura anche progetti di panificazione, pasticceria - producendo biscotti che poi vengono rivenduti ai mercatini di Natale - cucina, corsi di sci, serate al bowling, pet therapy e l’Universavita, lezioni scolastiche che permettono ai partecipanti di rinfrescare quanto appreso durante il ciclo scolastico.

[ segue ]

## Come sostenere Idem

Aut-Lab e tutti i progetti dell’associazione Idem hanno sempre bisogno di volontari. Se siete interessati a donare alcune ore del vostro tempo potete contattare Fabio Tresoldi al numero 338 683 6973. È anche possibile destinare il proprio 5x1000 all’associazione indicando nel riquadro dedicato alle Onlus il codice fiscale 90035500165





## Il gusto della semplicità

Per assaporare al meglio gli “scarpinocc”, portate a ebollizione abbondante acqua salata, versate la pasta e cuocetela a fiamma moderata per 3 minuti, mescolando di tanto in tanto. Scolate gli “scarpinocc” con un colino per non rischiare di romperli e conditeli con del semplice burro d'alpeggio, salvia e una spolverata di Parmigiano grattugiato.

del territorio come miele, marmellate, farina e un vino inclusivo e solidale.

### Un'idea vincente

Aut-Lab è un piccolo successo «grazie ai tanti clienti che passano da noi in laboratorio, ma soprattutto a Iperal, che scegliendo di vendere i nostri “scarpinocc” in alcuni dei suoi punti vendita ci ha permesso di saturare la produzione, lavorare a pieno regime e far crescere il progetto». Una crescita che è già realtà, dato che il Centro di formazione professionale di Clusone ABF ha già contattato Aut-Lab per permettere ad alcuni studenti di svolgere degli apprendistati nel quadro dell'alternanza scuola lavoro.

«Ci è anche stato chiesto di accogliere gli ospiti della Casa di riposo Sant'Andrea di Clusone, che verranno per passare del tempo in compagnia e insegnarci tutti i trucchi per preparare “scarpinocc” ancora più buoni». Più in generale, Aut-Lab è un'idea che si rivolge a chiunque desideri utilizzare il suo tempo con qualità, persone disabili e non. «L'obiettivo è dare continuità a questo progetto: se busseranno in 50 faremo il possibile per coinvolgere tutti».

## Dove trovare gli “scarpinocc”

Potete comprare gli “scarpinocc” prodotti nel laboratorio di Aut-Lab nei supermercati Iperal di Adamello, Breno, Sonico, Costa Volpino, Esine, Clusone, Vertova, Casnigo, Presezzo, Sorisole, Scanzorosciate, Treviolo, Carvico, Caravaggio, Verdellino, Azzano, Covo, Fara e Cassano.