Mo.Ca per il Sociale. Nasce a Ca’ Santino un laboratorio di panificazione per gli ospiti con disabilità

Coriano, 18 luglio 2019 – Nasce a Ca’ Santino un laboratorio di panificazione per persone con disabilità. Grazie a **Mo.Ca** (azienda di Coriano che produce semilavorati per panifici, pasticcerie e gelaterie) la cooperativa sociale di Montefiore Conca **Ca’ Santino** che accoglie persone con disabilità ha realizzato un vero e proprio laboratorio di panificazione volto a progetti occupazionali per disabili.

“Il laboratorio sociale nasce per creare prodotti da forno mirati alla valorizzazione di una filiera alimentare di nicchia con l’utilizzo di prodotti tipici del territorio come farina, olio e uova, abbinandoli alla filiera dei prodotti officinali: lavanda, timo, origano ma anche dell’ortofrutta coltivata e prodotta all’interno del nostro Centro. – spiega Meris Marchini, presidente della cooperativa Ca’ Santino – *Inoltre, grazie a Mo.Ca, il laboratorio è dotato di attrezzature professionali di qualità e*

grazie all'accompagnamento di esperti del settore abbiamo saputo promuovere ed organizzare corsi di formazione sia per gli operatori di Cà Santino, sia per gli ospiti del Centro".

Un laboratorio, quello realizzato a Ca' Santino che vede gli ospiti del centro trasformarsi in protagonisti di un settore, quello alimentare, che consente loro di esprimersi nella loro manualità e, nello stesso tempo di ricercare e garantire una produzione di qualità, dedicandosi con pieno amore e passione a questa occupazione. Ad insegnare agli ospiti l'arte della panificazione sarà **Cristian Zaghini** maestro di pizza e panificazione di fama internazionale.

"Questo laboratorio non nasce con un'esigenza di produzione quantitativa. Il pane, i biscotti e tutti i prodotti da forno non sono destinati alla grande distribuzione bensì vogliono essere un prodotto che vuole prima di tutto comunicare come il lavoro sia fondamentale per il superamento delle diversità **– spiega il direttore del Centro Pierpaolo Frontini –** *Questi pochi kili di prodotti tipici devono essere giustamente valorizzati per quello che rappresentano; quelle poche gocce di cioccolato che ritroviamo nei biscotti di Cà Santino devono essere concepite come l'aiuto che ognuno di noi può dare al superamento di un disagio, un dolcificante nell'affrontare la nostra esistenza, l'invito a sognare il vero punto di incontro per una comunità solidale".*

"Cà Santino unitamente alla nostra azienda – ha aggiunto **Martina Morotti,** responsabile marketing di Mo.Ca – *ha costruito il laboratorio sociale con uno scopo primario, quello di trasmettere un forte messaggio sulla diversità, costruendo un solido ponte per superare la barriera della discriminazione e gettare le basi dei veri valori umani. Mo.Ca ha scelto quindi di aiutare Ca' Santino a diffondere questo processo culturale con l'obiettivo che un numero sempre maggior di persone "abbia le mani in pasta"".*

MO.CA azienda che produce semilavorati per gelaterie è particolarmente legata al territorio e fin dall'inizio è stata accanto al progetto Ca' Santino.

Un laboratorio, quello realizzato a Ca' Santino che vede gli ospiti del centro trasformarsi in protagonisti di un settore, quello alimentare, che consente loro di esprimersi nella loro manualità e, nello stesso tempo di ricercare e garantire una produzione di qualità, dedicandosi con pieno amore e passione a questa occupazione.

"Questo laboratorio non nasce con un'esigenza di produzione quantitativa. Il pane, i biscotti e tutti i prodotti da forno non sono destinati alla grande distribuzione bensì vogliono essere un prodotto che vuole prima di tutto comunicare come il lavoro sia fondamentale per il superamento delle diversità **– spiega il direttore del Centro Pierpaolo Frontini –** *Questi pochi kili di*

prodotti tipici devono essere giustamente valorizzati per quello che rappresentano; quelle poche gocce di cioccolato che ritroviamo nei biscotti di Cà Santino devono essere concepite come l'aiuto che ognuno di noi può dare al superamento di un disagio, un dolcificante nell'affrontare la nostra esistenza, l'invito a sognare il vero punto di incontro per una comunità solidale".

"Cà Santino unitamente alla nostra azienda – ha aggiunto **Martina Morotti,** responsabile marketing di Mo.Ca – *ha costruito il laboratorio sociale con uno scopo primario, quello di trasmettere un forte messaggio sulla diversità, costruendo un solido ponte per superare la barriera della discriminazione e gettare le basi dei veri valori umani. Mo.Ca ha scelto quindi di aiutare Ca' Santino a diffondere questo processo culturale con l'obiettivo che un numero sempre maggior di persone "abbia le mani in pasta"".*

MO.CA azienda che produce semilavorati per gelaterie è particolarmente legata al territorio e fin dall'inizio è stata accanto al progetto Ca' Santino.

Nuova Comunicazione Ufficio Stampa
Laura Ravasio ravasio@nuovacomunicazione.com – mobile 348 9330574
Barbara Bastianelli barbara@nuovacomunicazione.com – mobile 3351386454
www.nuovacomunicazione.com https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/