

Biscotti inclusivi

Il laboratorio dolciario Scur di Luna di San Giovanni di Casarsa dà un futuro lavorativo alle persone con disabilità

Grazie ai fondi del bando Welfare 2024 della Fondazione Friuli e grazie anche al sostegno del progetto "Pais di Rustic Amour" del Piano di Sviluppo Rurale, a San Giovanni di Casarsa della Delizia è nato un laboratorio dolciario per dare un futuro lavorativo alle persone con disabilità. Specializzato in pasticceria secca, si chiama Scur di Luna Lab ed è frutto del percorso che l'associazione Laluna, impegnata da anni su percorsi per sviluppare la loro autonomia, ha deciso di intraprendere nel campo dell'attività produttiva e dell'inserimento lavorativo. Alla recente inaugurazione ha partecipato anche la ministra per disabilità **Alessandra Locatelli**.

"Abbiamo avviato questo laboratorio all'interno degli spazi polifunzionali dell'associazione per produrre biscotti etici che promuovono l'inclusione sociale - spiega **Erika Biasutti**, direttrice de Laluna -. In questi mesi, un'equipe di professionisti de Laluna e di volontari che ne sostengono le

attività, hanno strutturato questo laboratorio dotandolo di bilance, di una sfogliatrice, di forno e piani di lavoro pensati per poter essere utilizzati da persone con disabilità. Ora - ha aggiunto - l'obiettivo per il primo anno di attività è quello di inserire nel ciclo produttivo almeno cinque persone con disabilità così da garantire loro quell'autonomia economica necessaria per permettergli di vivere da soli e autosostenersi".

È da alcuni anni che il progetto stava navigando in maniera sperimentale, ma ora può finalmente strutturarsi.

"Il team di lavoro ha studiato a lungo i processi produttivi - continua Biasutti, che affianca il presidente **Francesco Osquino** - per poter trovare il giusto equilibrio tra le esigenze produttive per le quali è necessario velocizzare i tempi e la possibilità di inserire all'interno del processo stesso le persone con disabilità, non solo quelle ad alto funzionamento ma anche persone con compromissioni più importanti".



Il lavoro nel laboratorio dolciario