

MENU | CERCA

ABBONATI

GEDI SMILE |

Seguici su:

Milano

CERCA

HOME

CRONACA

SPORT

FOTO

VIDEO

ANNUNCI LOCALI ▾

CAMBIA EDIZIONE ▾

adv



PizzAut è la pizzeria ufficiale del Meeting di Rimini: “Grande esperimento sociale”

di Lucia Landoni



Nico Acampora, fondatore dei due locali di Cassina de' Pecchi e Monza gestiti da ragazzi autistici: "Abbiamo accolto con gioia l'invito degli organizzatori"

21 AGOSTO 2023 ALLE 11:03

2 MINUTI DI LETTURA

Un ristorante da 200 posti a sedere allestito per sei giorni nel padiglione di una fiera grazie all'impegno di decine di volontari per fare della pizza un reale veicolo di inclusione: fino al 25 agosto

[PizzAut è in trasferta al Meeting di Rimini, in qualità di](#)

VIDEO DEL GIORNO



Mondiali di atletica, la felicità di Antonella Palmisano e l'abbraccio con l'allenatore

pizzeria ufficiale della manifestazione.

Per l'occasione, i ragazzi autistici che gestiscono i due locali di Cassina de' Pecchi (nell'hinterland milanese) e di Monza sono chiamati a lavorare in un contesto completamente nuovo e quindi **il presidente e fondatore Nico Acampora** - insieme ai genitori e a tutti i volontari che costituiscono la grande squadra di PizzAut - si è dato da fare per ricreare un ambiente il più possibile simile a quello a cui i pizzaioli e camerieri Aut sono abituati.

“Allestire un ristorante ex novo e per una manciata di giorni è una straordinaria sfida per noi e per i ragazzi - racconta Acampora, che è sul posto dall'alba di venerdì 18 agosto - Abbiamo accolto con gioia l'invito degli organizzatori e stiamo lavorando con delle persone autistiche in una fiera, un luogo per sua natura caotico, nell'ambito di un grande evento che vedrà la partecipazione di circa un milione di persone”.

Un impegno che non spaventa i ragazzi “speciali” di PizzAut: “Abbiamo ricreato un ambiente molto simile a quello dei nostri ristoranti di Monza e Cassina, portando da casa i nostri forni a tunnel, quelli che facilitano e rendono sicuro il lavoro dei ragazzi - prosegue Nico Acampora - Anche i tavoli speciali, difficili da replicare per l'occasione, avranno però il capotavola libero per agevolare il lavoro dei camerieri Aut. Ma soprattutto, come sempre, abbiamo portato a Rimini le nostre competenze, le nostre abilità, i nostri valori, il nostro entusiasmo e il nostro amore”.



Si tratta di **“un grande esperimento sociale, che ci aiuterà a capire quanto sia replicabile PizzAut e quindi a quanti altri ragazzi Aut sarà possibile garantire futuro e dignità”**.

E l'esperimento è già un grande successo, almeno a giudicare dal bilancio della prima giornata: “Al debutto assoluto, in occasione del pranzo di domenica 20 agosto, PizzAut Rimini ha cucinato e

Leggi anche

Nico Acampora, fondatore di PizzAut, Cittadino europeo 2023: il riconoscimento assegnato dal Parlamento di Strasburgo

PizzAut “adotta” a distanza 13enne autistico siciliano. Acampora: “Finzieremo i suoi studi alle superiori”

Monza, figlio dona staminali al padre: da PizzAut il primo “complemidollo” di Luca Belisari, fratello di Elio