

EMILIAFOODFEST, PREMIO BONTÀ AL TORTELLANTE

La cerimonia di premiazione il 24 settembre al PalaPio

Carpi, 14 Settembre 2023- Avete mai sentito parlare di una “rivoluzione tranquilla”? è quella che stanno facendo 27 ragazzi, 24 famiglie, uno staff scientifico, tanti volontari, una casa residenza, un laboratorio, un negozio di vendita, un luogo di riposo, un centro di socializzazione e 3 anni di sperimentazione in un progetto dell’**associazione Tortellante**, talmente meritevole e ambizioso da essersi meritato il **Premio Bontà di EmiliaFoodFest**, una kermesse interamente dedicata alle eccellenze del territorio emiliano - romagnolo, che si terrà nel centro storico di **Carpi dal 22 al 24 settembre 2023**.

Domenica **24 settembre alle ore 12.00** in Piazza Martiri presso il PalaPio si terrà la cerimonia di consegna del riconoscimento all’associazione per un progetto sposato dal grande **Chef Massimo Bottura** e da **Lara Gilmore**. Si tratta di un laboratorio terapeutico-abilitativo che è riuscito a coniugare la tradizione culinaria della regione con il desiderio di promuovere l’**inclusività**, il sostegno e la ricerca dell’autonomia lavorativa delle persone con **Disturbo dello Spettro autistico (ASD)**, una vera eccellenza gastronomica e solidale, vanto per la provincia di Modena a livello internazionale.

Il Tortellante permette, per la prima volta, di tracciare il futuro dei ragazzi autistici attraverso la produzione di un’eccellenza della tradizione gastronomica modenese: la pasta fresca. Una pasta piena di cultura, bellezza, condivisione, relazione, crescita sociale. La storia del Tortellante inizia all’interno di Aut Aut Modena, l’associazione che promuove e coordina progetti di formazione, assistenza e raccolta fondi per il sostegno alle famiglie con persone autistiche nella provincia di Modena. L’iniziativa, nata nel 2016 come una terapia abilitativa e formativa, può ora rappresentare una concreta opportunità di lavoro per i ragazzi, oltre a una valida dote di autonomia finalizzata ad affrontare con maggiori strumenti il cosiddetto “dopo di noi”.

Grazie ad una tecnica completamente artigianale e manuale i ragazzi riescono a produrre 20kg di tortellini al giorno che poi vengono venduti. Secondo uno studio pubblicato su ScienceDirect, dal titolo *Cooking for autism: a pilot study of an innovative culinary laboratory for Italian adolescents and emerging adults with autism spectrum disorder* (condotto grazie alla partecipazione di 20 ragazzi valutati in base alla gravità dei sintomi, alle abilità sociali e ai comportamenti adattivi da un team di ricercatori) le abilità e l’autonomia sono migliorate in modo significativo in seguito alla partecipazione all’innovativo laboratorio culinario del Tortellante. Questo documento offre una delle prime indagini sull’impatto di un laboratorio culinario sui sintomi dell’ASD, sulle abilità sociali e sul comportamento adattivo negli adolescenti e nei giovani adulti con diagnosi di ASD.

*“Ringraziamo SGP Grandi Eventi per avere pensato a noi per il Premio Bontà, individuandoci come eccellenza del territorio- commenta **Erika Coppelli**, Presidente dell’Associazione Il Tortellante-. Il progetto è stato effettivamente riconosciuto come abilitativo e terapeutico oltre a dare possibilità lavorative a 27 ragazzi, rappresentando di fatto una vera e propria palestra di autonomia. Ha evidenziato miglioramenti concreti considerata una variabile ad ampio spettro, cioè dal basso al*

medio all'alto funzionamento. Anche i ragazzi 'non verbali' che hanno preso parte al lavoro hanno migliorato notevolmente la propria autonomia, come dimostra lo studio condotto dalle Università di Modena e Reggio, e dall'Istituto delle Scienze Neurologiche (IRCCS) di Bologna coordinati dal Prof. Giuseppe Plazzi”.

Il Festival è promosso da **Cna Modena**, con il contributo della **Camera di Commercio di Modena**, il contributo e il patrocinio del **Comune di Carpi**, patrocinato dalla **Regione Emilia-Romagna**, organizzato da **Sgp Grandi Eventi**, Gold Sponsor **Negri – Alta Salumeria Italiana**, Media Partner **Radio Bruno**, Vettore Ufficiale **Trenitalia Tper**, in collaborazione con Il **Centro di Formazione Professionale Nazareno di Carpi**.

EMILIAFOODFEST

Sito web: www.emiliafoodfest.it

Facebook: @emiliafoodfest

Instagram: @emiliafoodfest

Alessia **Testori**

346 6165338

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

a.testori@testoricomunicazione.it