

Aperto al pubblico a Genova I Pasticci della Tartaruga:

laboratorio di pasticceria senza glutine che produce dolci buoni per tutti

Dall'iniziativa della cooperativa La Compagnia della Tartaruga, il laboratorio unisce un progetto di impresa sociale per l'inserimento lavorativo di giovani con disabilità, qualità artigianale e sicurezza alimentare garantita dal Programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine dell'Associazione Italiana Celiachia.

Genova, 16 aprile 2025 - Sono **dolci buoni davvero per tutti** quelli prodotti dal laboratorio di pasticceria **I Pasticci della Tartaruga**, promosso a Genova dalla cooperativa sociale La Compagnia della Tartaruga.

Realizzati con cura artigianale e ingredienti di alta qualità da tre giovani con disabilità cognitiva – Alice (30 anni), Amina (24 anni) e Massimiliano (39 anni) - guidati dal **pasticcere Michele Pietragalla**, i **dolci dei "Pasticci della Tartaruga" sono naturalmente gluten free** e privi di contaminazione perché creati in un laboratorio dedicato, appartenente al network **Alimentazione Fuori Casa di AIC (Associazione Italiana Celiachia)**. Fatti a mano uno per uno, unici come uniche sono le persone che li producono, sono creati con **ricette che nascono già di base con un basso contenuto di farina, arricchite con materie prime "pregiate" come la frutta secca**. Per questo possono essere condivisi e apprezzati da un pubblico ampio, a prescindere da particolari esigenze alimentari.

Dalla pasticceria secca (come baci di dama, canestrelli e frollini rigorosamente a forma di tartaruga) alle crostate, passando per muffin e torte lievitate, fino a speciali torte farcite, l'offerta dei Pasticci della Tartaruga è in grado di soddisfare tutti i gusti, in tutte le occasioni. Specialità del laboratorio: la TortaTarta, una torta al cioccolato dall'irresistibile cuore morbido.

Nello spaccio di via Caffaro 12b, è sempre presente una selezione di pasticceria secca assortita, ma **l'intera gamma dei prodotti è acquistabile su ordinazione**, per assicurare **dolci sempre freschi** e rispondere alla filosofia dello **spresco zero**. Lo spaccio è aperto per il ritiro degli ordini dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12.30, mentre per la vendita è aperto il sabato mattina dalle 9.30 alle 12.30. Ordinare è possibile telefonicamente al numero 010 8050038 oppure online sul sito ipasticcidellatartaruga.it

Come per il B&B La Sosta della Tartaruga, avviato dalla cooperativa nel 2022, elemento distintivo del laboratorio di pasticceria è il suo **forte valore sociale**: nasce, infatti, con l'obiettivo principale di **creare opportunità reali di formazione e inserimento lavorativo per giovani con disabilità cognitiva**, valorizzandone le capacità e le potenzialità, in un ambiente professionale ma profondamente umano, dove la qualità del prodotto va di pari passo con la qualità delle relazioni.

"Fare dolci buoni per tutti, partendo da chi è spesso escluso: è questa la nostra rivoluzione" afferma Enrico Pedemonte, presidente della cooperativa La Compagnia della Tartaruga. "Con I Pasticci della Tartaruga, così come con La Sosta della Tartaruga, trasformiamo la lentezza in valore, e il lavoro in strumento di inclusione autentica. I nostri giovani, affiancati da un pasticcere esperto, producono dolci senza glutine che non sono pensati solo per chi ha un'intolleranza, ma per chiunque voglia scegliere la qualità e la cura artigianale. Ogni dolce rappresenta così un piccolo passo verso una società più inclusiva e attenta alle diversità. Perché l'inclusione può essere anche una scelta di gusto, concreta e quotidiana."

Michele Pietragalla racconta la sua esperienza quotidiana gomito a gomito con "i ragazzi della sua squadra", come li chiama lui: *"Ogni giorno è un piacere vederli arrivare al laboratorio pieni di motivazione ad imparare"*

e desiderosi di mettere le mani in pasta, è impegnativo per tutti, si sbaglia spesso, pesata, impasto, qualche volta mi arrabbio ma in un attimo riescono a farmi tornare il sorriso. Quando li guardo lavorare concentrati sul loro obiettivo mi sento veramente soddisfatto e convinto delle motivazioni che mi hanno fatto raccogliere questa sfida”

Omar Assan, fratello di Amina, una delle apprendiste pasticciere, testimonia come questi mesi di lavoro stiano facendo crescere davvero sua sorella: *“Sono molto orgoglioso del percorso che sta facendo. La vedo affrontare nuove sfide con impegno, imparare cose nuove e mettersi in gioco ogni giorno. Più forte, più determinata e anche più serena. Questo percorso le dà fiducia in sé stessa, e si vede. Questo lavoro non è solo un’attività: è un passo verso una vita piena, inclusiva e dignitosa”*.

“Con il Programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine AIC ha l’obiettivo di ridurre l’impatto sociale della celiachia per i pazienti e le loro famiglie” dichiara **Caterina Pilo, Direttore Generale di AIC**. *“Oltre 4000 attività di ristorazione, distribuite in tutte le regioni, contribuiscono a migliorare la qualità della vita dei celiaci, accogliendoli in sicurezza e con competenza, aiutandoci a diffondere la cultura del senza glutine nel nostro paese, che anche il New York Times ha definito “il paradiso dei celiaci”. Abbinare l’obiettivo di una migliore vita sociale dei celiaci all’inserimento lavorativo di giovani speciali, come nel caso della Tartaruga, di Pizzaut in Lombardia, Fornaio Bakery a Messina e Laboratorio Maninpasta a Reggio Emilia risponde pienamente alle nostre finalità e quelle delle Associazioni pazienti che operano in rete”*.

“L’Assemblea generale delle Nazioni Unite ha proclamato il 2025 come Anno internazionale delle cooperative, sottolineando il ruolo fondamentale che le cooperative svolgono nello sviluppo sostenibile, costruendo un mondo migliore. Con la Vostra attività date concretezza a questo riconoscimento” ha commentato **Anna Manca, presidente di Confcooperative Liguria**, di cui la Compagnia della Tartaruga è socia.

Si ringrazia per il sostegno al progetto i Rotary Club R.C. Genova Est, R.C. Genova Nord Ovest, R.C. Genova Golfo Paradiso, R.C. Genova Sud Ovest, R.C. Genova, R.C. Genova San Giorgio, R.C. Genova Centro Storico, R.C. Genova Nord, con il contributo del Rotary Distretto 2032, Ass.ne Genova Est ONLUS, Fondazione Passadore 1888, Federfarma, Edilizia Spa e Studio Taccini, il Lions Club Genova Sampierdarena, Fondazione Cattolica, Fondazione Do.Po.