

# «Diamo un futuro a giovani vulnerabili»

Seminario oggi all'istituto Martuscelli su iniziativa dell'Orsa Maggiore. Murphy al cooking show

**NAPOLI** L'intenzione è quella di avviare percorsi di autonomia insieme a giovani vulnerabili. Prosegue così il lavoro che l'Orsa Maggiore sta realizzando da anni al centro «La Gloriette», insieme a ragazzi e giovani con disabilità per implementare un modello finalizzato all'inclusione.

Avviamento al lavoro, quindi, ma anche autonomia da raggiungere attraverso esperienze di co-housing e condivisione degli spazi. Di questo si parla oggi al seminario organizzato all'Istituto Martuscelli, dalle 8.30 alle 14, nello spazio condiviso che da diversi mesi ospita attività organizzate dall'associazione Tutti a scuola e l'Orsa maggiore in favore di giovani vulnerabili e delle loro famiglie. Obiettivo del seminario, a cui prenderanno parte, tra gli altri, Chiara Marciani assessore regionale alla formazione, Roberta Gaeta assessore comunale al welfare e Giovanni Pontara consigliere della fondazione san Zeno, verterà sulle azioni da mettere in campo per supportare i giovani vulnerabili e la loro progettualità di vita, con interventi di rafforzamento di competenze e abilità, e un'azione di comunità volta a coinvolgerli sul piano relazionale e organizzativo, per consentirne lo sviluppo di socialità e op-



**Workshop**  
Insieme ai ragazzi ospiti del Centro «La Gloriette» ieri pomeriggio lo chef americano Marc Murphy e il pizzaiolo napoletano Ciro Salvo hanno dato vita ad una iniziativa riuscitissima. I due, in un clima di festa, hanno condotto un workshop di cucina

portunità di lavoro.

Il tema ruota anche e soprattutto intorno al delicato tema del «dopo di noi» e le azioni da mettere in campo per permettere un futuro possibile per questi ragazzi anche dopo la scomparsa dei propri genitori.

A proposito di lavoro e formazione, ieri al centro «La Gloriette» è stata una giornata di festa che ha visto come protagonisti, insieme ai ragazzi ospiti del Centro, lo chef americano Marc Murphy e il pizzaiolo napoletano Ciro Salvo. I due, in un clima di assoluta festa, hanno condotto un workshop di cucina con l'obiettivo di sostenere la socializzazione, l'integrazione e l'inclusione dei giovani ragazzi disabili del Centro, in linea con gli obiettivi di promozione dell'autonomia personale e dell'orientamento al lavoro che la cooperativa l'Orsa Maggiore, persegue da tempo.

Le due star della cucina si sono alternate ai fornelli e insieme ai ragazzi hanno realizzato una deliziosa zuppa ratatouille e delle gustose pizze fritte. L'iniziativa si inserisce nell'intenso lavoro che la cooperativa propone da anni per l'inserimento e l'autonomia dei giovani con disabilità.

**Walter Medolla**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Visite, musica e degustazioni tipiche  
Santa Chiara si svela sotto la luna

Stato d'opera: la nuova sede di Santa Chiara si svela sotto la luna

Non mancherà  
la sede di  
Piscine  
al Pirella

«Diamo un futuro a giovani vulnerabili»  
Seminario oggi all'istituto Martuscelli su iniziativa dell'Orsa Maggiore