



La Pasta de "9 Ragazzi della Luna"

Fondazione Il Domani dell'Autismo



OFFERTA MINIMA
€ 15.00

**PER PRENOTAZIONI E
PER ULTERIORI
INFORMAZIONI:**
Federico 3488091027
federico.rebora@gruppoiren.it



I RAGAZZI DELLA LUNA

L'Autismo e le Nuove Generazioni

La Sfida partita dalla Spezia in questi anni, è quella di dimostrare che, se dall'Autismo non si può guarire, è pur vero che si può Vivere una Vita il più vicino possibile all'inserimento sociale attivo.

La Cooperativa Sociale I Ragazzi della Luna, nasce nel 2015 come supporto ad attività riabilitative a favore di Persone con Autismo gestite dalla Fondazione Il Domani dell'Autismo.

La Cooperativa si avvale di personale qualificato che garantisce un servizio ottimale sia sul piano educativo abilitativo sia per quanto riguarda l'aspetto gestionale ed organizzativo della struttura sita a La Spezia in Via Fontevivo, 127/A.

Nel 2019 la Cooperativa ha infatti ricevuto, dalla **Fondazione Il Domani dell'Autismo** e dalla **Fondazione AUT AUT**, mandato di gestire **LUNA BLU**, ovvero una struttura dove persone con Autismo, (grazie al Progetto "Vivere la Vita" di Angsa La Spezia e della Fondazione Il Domani dell'Autismo), sono chiamate a svolgere attività lavorative/occupazionali all'interno dei seguenti ambiti:

- Ristorazione
- Casa per Ferie
- Produzione della pasta

Contributo attivo

La sfida, che le famiglie che hanno dato vita alla **Cooperativa Sociale I Ragazzi della Luna** intendono condurre assieme ai propri figli, è infatti rappresentata da inserimenti occupazionali tesi a dimostrare che anche un autistico può fornire il proprio contributo attivo alla società.

luna
blu

La Pasta de "I Ragazzi della Luna"

Fiore all'occhiello delle nostre attività, i Laboratori per la produzione della "Pasta della Luna" fresca o essiccata.

Tagliatelle, fusilli, penne, gigli e caserecce, maccheroni, ditalini rigati...



La farina impiegata è di puro grano italiano; l'impasto è composto solo da farina di semola di grano duro rimacinata a pietra, sale, acqua e nessun conservante perché naturalmente il processo di essiccazione garantisce la lunga conservazione. La farina, pesata dai ragazzi autistici, viene inserita all'interno di un processo artigianale che si conclude attraverso l'estrusione tramite trafile in bronzo di sette formati diversi di pasta.