



## LAMPEDUSA

# Lezioni di pasticceria ai bimbi migranti

Un'accoglienza dolce a Lampedusa per i minori stranieri non accompagnati presenti sull'isola. Nei giorni scorsi bambini di età compresa tra i 10 e i 12 anni, con cappello e grembiule da baby chef, hanno partecipato, seguiti dall'associazione «Amici dei Bambini» in collaborazione con le lady chef di Agrigento, a una due giorni di corso di pasticceria realizzando dei dolci tipici della tradizione pasquale siciliana, dove hanno preparato: uova di pasqua decorate, agnelli pasquali, panaredda di pasqua e tanto altro ancora. A mani-

festazione conclusa i dolci realizzati sono stati messi in vendita e il ricavato degli stessi verrà devoluto a favore del progetto «Bambini in Alto Mare» di Ai. Bi., a sostegno delle attività finalizzate alla giusta accoglienza dei minori stranieri non accompagnati presenti sull'isola di Lampedusa. «Conoscere realtà di questo tipo – afferma la responsabile regionale delle lady chef, Giusy Bruccoleri – apre la mente a una visione diversa rispetto a quella che siamo abituati ad avere della vita. Al corso di pasticceria – conclude la lady

chef Bruccoleri – erano presenti, tra i tanti, anche due ragazzi stranieri affidati a delle famiglie lampedusane, una ragazza ucraina e un ragazzo senegalese: tutti arrivati a Lampedusa con i barconi». L'evento è stato organizzato in una struttura agrituristica dell'isola per iniziativa della lady chef, Rosaria Di Maggio; della responsabile per la regione Sicilia delle lady chef, Giusy Bruccoleri e dall'associazione Ai. Bi (Amici dei Bambini) nella persona di Maria Veronica Policardi.

C. C



I PICCOLI ALLIEVI CON I LORO INSEGNANTI