

SaronnoNews

A Tradate “Molto più di un gelato”: Iginio Massari tiene a battesimo un progetto di inclusione

Andrea Camurani · Tuesday, May 16th, 2023

Sabato 6 maggio è stata una giornata speciale per chi crede nel gusto dell'inclusione: da un binomio nato da un nome come **Denis Buosi** e l'esperienza di una cooperativa sociale che lavora da 38 anni con l'obiettivo dell'inclusione di persone svantaggiate, vale a dire la **San Carlo**, è nato un progetto che non a caso è “**Molto più di un gelato**”.

Questo il nome dell'avventura tenuta a battesimo da Maestro dei dolci per eccellenza il pasticciere **Iginio Massari** che ha salutato con piacere l'iniziativa. Il progetto di integrazione sociale dedicato alle persone svantaggiate ha avuto inizio il 3 novembre 2022, quando Denis Buosi, che in provincia di Vares era rima con cioccolato ha appreso dell'iniziativa di Socialstire, una cooperativa sociale che offre servizi di stireria professionale alle aziende, impiegando personale con disabilità. Denis ha deciso di aderire al progetto e ha affidato la stiratura della biancheria piana della sua pasticceria, Denis Buosi Food Experience, a Socialstire.

Lo staff di San Carlo e Denis Buosi si sono incontrati per iniziare a progettare insieme. Questo incontro rappresenta l'unione di una realtà profit e una no-profit, che vedono nella sinergia comune una sfida volta a creare un modello di eccellenza e a inviare un messaggio forte al territorio e alla comunità riguardo all'inclusione sociale. San Carlo porta con sé i principi cooperativi che hanno sempre caratterizzato la sua storia, mentre Denis Buosi porta l'alta pasticceria che contraddistingue il suo percorso. Il risultato è gelato artigianale d'eccellenza, realizzato con la selezione delle migliori materie prime, unendo tradizione e innovazione. Nel progetto sono impegnate persone con disabilità e donne **vittime di violenza ospitate nelle Case Rifugio**, offrendo loro concrete opportunità di inclusione sociale e autonomia personale.

L'obiettivo del progetto “Molto più di un gelato!” è stato chiaro fin dall'inizio: offrire ai clienti alta qualità creando opportunità di lavoro concrete per persone che altrimenti avrebbero difficoltà ad ottenere occasioni simili di inclusione. **Il primo momento di condivisione avviene il 7 marzo 2023**, coinvolgendo il personale di San Carlo e il team di laboratorio di Denis Buosi. I ragazzi di San Carlo, guidati da Elena Pisoni, responsabile del laboratorio produttivo, e forniti di divisa, grembiule e cappello distintivo, realizzano il dolce chiamato Breakfast Bread (Pane per colazione).

La gelateria è a Tradate in via Cavour, 35 (Piazzetta Rosa)

This entry was posted on Tuesday, May 16th, 2023 at 6:59 pm and is filed under [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.