



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

CON IL SUPPORTO DI



UNHCR
The UN Refugee Agency



FOOD FOR INCLUSION

ESPERIENZE DI INCLUSIONE SOCIO-LAVORATIVA

Seminario di disseminazione rivolto al settore HORECA

LUNEDÌ 3 DICEMBRE 2018 | ORE 10-13 | IRES PIEMONTE, VIA NIZZA 18, TORINO

Modera: Cristina Franchini, UNHCR

Saluti di benvenuto

- Sonia Schellino, Assessora Politiche Sociali Comune di Torino.
- Luca Angelantoni, Vicepresidente IRES Piemonte.

Presentazione progetto Food for Inclusion

- Maria Giovanna Onorati, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Esperienze dirette di rifugiati in cucina

- Proiezione video-testimonianza del tirocinio di Cecil (Ghana) presso panetteria Giacosa, Alba.
- Alice Delcourt, Ristorante Erba Brusca, Milano.
- Rifugiati che hanno partecipato al corso a Pollenzo e sono stati positivamente inseriti nei ristoranti.

Inclusione delle persone rifugiate: criticità e percorsi positivi

- Le misure di politiche attive del lavoro: Roberta Cattoretti, Regione Piemonte, settore Politiche del Lavoro.
- Il progetto FAMI "Pensare PRIMA al dopo". Come coinvolgere le imprese nell'inserimento lavorativo dei rifugiati? Enrico Allasino, IRES Piemonte.
- Esperienze sul territorio che sperimentano l'utilizzo della cucina per l'integrazione: Diaconia Valdese e Sodexo.

Spazio Q&A su elementi positivi, criticità, soluzioni individuate nelle esperienze dirette

A seguire: rinfresco a cura di ristorante Zenobia.



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

unisg.it



@UNISG



@unisg_official