

Inclusione a tavola: quando la pasticceria batte i pregiudizi (e pure la giuria). I giovani chef di Lab 360 conquistano Palermo

3 Dicembre 2025

di **Francesca Landolina**



PALERMO – A volte la cucina riesce dove la politica inciampa e dove l'amministrazione annuncia e rimanda: mettere tutti d'accordo. E stavolta non con un pranzo della domenica, ma con una vittoria che profuma di ricotta, cioccolato di Modica e carruba.

È successo al Grand Hotel Piazza Borsa, durante il 6° Concorso nazionale "Le diverse abilità nel mondo della ristorazione" promosso da Amira, quando i giovani chef di Lab 360 hanno dimostrato che l'inclusione, quando è autentica, è un piatto che conquista sempre.

Per tre giorni Palermo è diventata la capitale dell'ospitalità inclusiva, ospitando concorrenti provenienti da tutta Italia in una competizione dove tecnica, emozione e talento si intrecciano.

In questo clima carico di attesa e professionalità, i ragazzi di Lab 360 – il centro aggregativo per giovani con disabilità gestito dalla cooperativa Idee in Movimento – hanno brillato per portamento, concentrazione e capacità esecutiva.

Sara, Gabriele, Sofia e Gianfranco, ognuno con una storia diversa e una condizione particolare, dall'autismo alla sindrome di Down, hanno lavorato come una vera brigata di cucina, seguiti passo passo dallo chef stellato **Carmelo Trentacosti** del Mec Restaurant di Palermo.

La loro prova consisteva nella preparazione e presentazione di due dessert di alta pasticceria: una millefoglie di ricotta di pecora e cioccolato di Modica arricchita da albicocche di Scillato candite e crema inglese alla carruba, e un biscotto al Cerasuolo di Vittoria accompagnato da salsa ai loti di Misilmeri e gelato ai fichi d'India di Roccapalumba.

Piatti che non solo raccontano la Sicilia in ogni dettaglio, ma che hanno saputo conquistare la giuria grazie alla precisione dell'impiattamento, all'equilibrio estetico e alla forza narrativa espressa nella presentazione. Il risultato è stato un meritatissimo primo posto nella categoria "Impiattamento e decorazione", accolto con entusiasmo da tutta la cooperativa e dal Lab 360.

"Siamo profondamente orgogliosi dei ragazzi – dice **Antonella Radicelli**, presidente di Idee in Movimento e di Lab 360 -. Il loro successo dimostra che quando si dà a ciascuno la possibilità di esprimersi, emergono talento, determinazione e creatività. Questa vittoria non è solo gastronomica: è un messaggio per il Paese, un invito a costruire ambienti in cui tutti possano partecipare e sentirsi parte di un progetto. L'inclusione non è un gesto di gentilezza, è un investimento nelle capacità di ciascuno".

Un orgoglio condiviso anche dallo chef Trentacosti, che ha accompagnato i giovani in questo percorso con entusiasmo e sensibilità: "Quando mi hanno proposto di prepararli per il concorso ho accettato subito. Lavorare con loro regala emozioni particolari. Ho in mente di portarli presto al Mec, l'unico ristorante stellato di Palermo, per farli entrare nel mio mondo e magari sorprenderli con un piccolo dono natalizio".

Dal Grand Hotel Piazza Borsa non esce soltanto il profumo irresistibile dei dessert preparati dai ragazzi, ma soprattutto una storia che celebra la forza dell'inclusione. Perché, come dimostrano Sara, Gabriele, Sofia e Gianfranco, il talento non conosce barriere: chiede solo un'occasione per mostrarsi. E quando gliela si dà, sa brillare più di una Stella Michelin.