Saper fare / **La formazione dei giovani**



Attaccabottone e Pan Abi sono le due nuove creazioni per le festività natalizie firmate Cometa

**Pasticceria di Cometa**

# La qualità artigianale incontra l'inclusione

Da 10 anni giovani e persone con disabilità e fragilità lavorano accanto ai maestri per condividere competenze, esperienze e la passione per le cose fatte bene

LUCA MENEGHEL

**Como.** I giovani pasticceri di Cometa hanno ideato Attaccabottone e Pan Abi, due nuove creazioni per le festività natalizie che raccontano l'arte di fare bene, intrecciando la qualità artigianale con il valore delle persone e del lavoro condiviso.

La pasticceria di Cometa, coordinata dal responsabile Antonio Monaco, è un luogo in cui da oltre dieci anni giovani e persone con disabilità e fragilità lavorano a fianco dei maestri artigiani, condividendo competenze, esperienze e la passione per le cose fatte bene.

Attualmente la pasticceria e i punti vendita di Cometa - Piccole Stelle e Pane di Sandro - impiegano nove persone con disabilità e undici persone con fragilità.

> Apprendere un mestiere, attraverso un impegno quotidiano che valorizza le capacità di ciascuno, rafforza l'autonomia e apre nuove prospettive di inserimento lavorativo

**Le novità**

Da questa esperienza sono nati nel tempo molti dolci, tra cui i nuovi biscotti Attaccabottone e il soffice lievitato Pan Abi. Sono due prodotti che raccontano non soltanto la cura e la qualità delle lavorazioni, ma anche il valore di un percorso in cui ogni persona può mettere in gioco le proprie capacità e contribuire, con il proprio lavoro, alla realizzazione di qualcosa di bello e buono. Attaccabottone è una collezione di biscotti artigianali di pasta frolla, realizzati a mano a forma di piccoli bottoni venduti in cinque gusti: caffè, nocciola e cacao, agrumi, cereali e semi, mandorla e miele. Il nome richiama un gesto ricco di significato: come un bottone unisce due lembi di tessuto, così l'incontro tra persone può creare legami, avvicinare storie diverse e dare vita a nuove possibilità. Un simbolo che racconta ciò che accade ogni giorno nei laboratori di Cometa, dove il lavoro condiviso è occasione di relazione e crescita reciproca.

Pan Abi è una soffice treccia preparata con lievito madre, arricchita dalle note di vaniglia e arancia e da gocce di cioccolato fondente. Un lievitato che nasce dalla pazienza e dall'attenzione richieste dalle lavorazioni artigianali, con la passione per le cose fatte bene.

**Il Natale**

I dolci natalizi di Cometa, come detto, sono una ormai una tradizione. Oltre alle novità pensate per le festività 2026, nei laboratori di pasticceria e falegnameria tanti giovani sono al lavoro per riportare nelle case i prodotti di sempre: biscotti, lievitati, confezioni regalo e il calendario dell'Avvento, decorazioni per la casa e la tavola.

Nei laboratori di Cometa, le preparazioni diventano un'esperienza educativa e professionale: i giovani e le persone con disabilità e fragilità sono accompagnati dai maestri artigiani nell'apprendimento di un mestiere, attraverso un lavoro quotidiano che valorizza le capacità di ciascuno, rafforza l'autonomia e apre nuove prospettive di inserimento lavorativo. È un percorso in cui la ricerca dell'eccellenza artigianale incontra l'inclusione, in un lavoro condiviso.

La campagna "L'arte di fare bene" porta sulle tavole di Natale il frutto di un lavoro di incontro, formazione e inclusione, e in cui la bellezza e la bontà nascono dal contributo unico di tutti.

I prodotti della pasticceria di Cometa sono disponibili al Bar Didattico in via Madruzza 36 e al Pane di Sandro in via Carso 67 a Como, oltre che da Piccole Stelle in largo Alfredo Campanini 1 a Cernobbio. Non manca un negozio online, molto comodo e ben assortito con le ultime creazioni natalizie già disponibili per ordini e spedizioni: i biscotti Attaccabottone sono disponibili in due versioni, in una latta con quattro gusti misti o in una latta monogusto.

Il negozio è raggiungibile all'indirizzo shop.puntocometa.org.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

## Percorso che valorizza l'unicità della persona

Cometa è una realtà di Como impegnata nell'accoglienza e nell'educazione di bambini e ragazzi, nel sostegno alle famiglie e nella formazione e nell'inserimento lavorativo di giovani e persone in situazioni di fragilità, svantaggio socioeconomico o con disabilità. Ciascuno è accompagnato in un percorso che valorizza l'unicità della persona, favorisce la scoperta dei propri talenti e offre opportunità concrete di crescita e autonomia. Nel tempo sono nate diverse realtà per rispondere alle difficoltà di accesso al mondo del lavoro: il laboratorio di pasticceria, Contrada degli Artigiani, la Bottega del Verde, Spazio Anagramma, Il Pane di Sandro, for&from, in·store, Work Café LVMH e Cometa Catering.
L. Men.



Diverse le preparazioni pensate per le tavole natalizie