

L'esperienza

Un ponte tra la scuola e il lavoro Il centro de La Nostra Famiglia

Il lavoro è autonomia di vita, valorizzazione dei talenti e relazione. Con questa filosofia 250 ragazzi in quarant'anni sono usciti forti di un'esperienza preziosa a Como. Si tratta del Centro di Lavoro Guidato de "La Nostra Famiglia". Attualmente lo frequentano 35

giovani dai 18 ai 25 anni. Qui non c'entra il settore food, ma sono molti altri quelli su cui si formano le persone con disabilità: si produce per aziende cosmetiche, plastiche e di altri comparti ancora, di Como e fuori provincia. «Terminato il percorso scolastico - spiega

Maria Pia Zanchini - noi riteniamo il centro un ponte tra la formazione professionale e l'ingresso nell'età adulta, per un inserimento lavorativo». Il che avviene "su misura", in base ai talenti e alle caratteristiche del ragazzo: «Si acquisiscono competenze non solo professiona-

li, ma relazionali. Perché per lavorare servono anche queste competenze sociali». Un rapporto prezioso, quello con il territorio, che è stato celebrato nei giorni scorsi attraverso la festa con i genitori in via Zezio, rivivendo un anno intenso.



Il buon cibo che fa del bene «Ai fornelli nessuno è disabile»

Esempi virtuosi. Le realtà in provincia che formano ragazzi disagiati «Non guardiamo soltanto al profitto, ma anche alla ricaduta sociale»

Quando il cibo fa bene due volte. La bellezza di unire le persone gustando qualcosa di speciale è il filo che avvolge anche diverse esperienze comasche: nate per dare formazione e opportunità lavorative a giovani che altrimenti avrebbero difficoltà. Con modelli differenti.

Ritrovare se stessi

Una formula particolare si è vista con la cooperativa sociale Good Food, che gestisce due realtà, il pastificio Gilio a Como e la Trattoria Moltrasina. Lo chef Massimiliano Tansini lavora non solo per sfornare ottimi prodotti, ma per far sviluppare un'alta professionalità ai ragazzi. «Una realtà inclusiva - spiega Michele Borzatta, vicepresidente di Confcooperative Insubria che segue questo settore - che noi definiamo economia civile. Un modello di fare impresa nell'ottica dell'inclusività. Non solo per produrre profitto, ma per fare del bene». Il che significa offrire un primo approccio professionale ai giovani, normodotati o con fragilità, insieme. La Moltrasina è anche un luogo di aggregazione tra generazioni e già si è creato un bel giro di prenotazioni; ora sta prendendo quota il Pastificio.

«In tutto - spiega Borzatta - ci sono una quindicina di persone stabili: quattro lavoratori certificati (ovvero con disabilità riconosciuta nelle categorie della 381), altrettanti giovani apprendisti che si stanno specializzando in gastronomia e alcuni ospiti di un centro di minori stranieri non accompagnati, persone dunque con svantaggio sociale. Insieme, fanno rivivere anche le tradizioni del territorio



Lo chef Massimiliano Tansini, che forma ragazzi nel suo pastificio FOTO BUTTI

e l'attenzione alla stagionalità: una sostenibilità a tutto campo. Il Pastificio Gilio ha in realtà più di quarant'anni alle spalle, ma i proprietari alla fine della loro carriera hanno voluto compiere questo gesto: affidare la loro creatura a chi l'avrebbe saputo valorizzare. Così come La Moltrasina, risale agli inizi dello scorso secolo e ha trovato una nuova vita con questa formula.

Spostandosi a Cernobbio, c'è un'altra esperienza che si è fatta strada (premiata anche ripetutamente dalle recensioni di TripAdvisor), lo Spazio Anagramma. Una caffetteria bistrot nell'area verde di Villa Bernasconi, che è gestita da professionisti insieme a ragazzi di Cometa e disa-

bili in collaborazione con la cooperativa sociale Il Sorriso di Cernobbio. Un luogo che sta richiamando le famiglie, come i turisti, e traccia la stessa filosofia di inclusione.

Dai fiori ai biscotti

Di questi tempi, però, la novità è il Biscottificio aperto dalla Cooperativa Noi genitori, factory sociale di Erba, guidata dal presidente Bruno Mazza.

Un modello che si stacca da quelli precedenti. «La cooperativa - ricorda Emanuela Lamperti - nasce da un gruppo di famiglie 24 anni fa e si poneva il problema di dove far proseguire la formazione ai figli adolescenti. Oggi la offre a 62 persone con

disabilità dell'Erbese». Oltre centro socio educativo e al centro diurno per persone disagiate, c'è la Casa Lorenza aduate dove i ragazzi possono fare esperienze di vita autonoma. Già tra le iniziative si erano sviluppati diversi filoni di formazione, compresa quella alla coltivazione dei fiori in serra (pografia). Ora, ecco il biscottificio, «dove quattro ragazzi si ternano durante la settimana con un educatore - dice Lamperti - La mattina per la produzione, il pomeriggio per il confezionamento. Poi i biscotti si possono ordinare via mail a factory@operativanoigenitori o telefonando al 3665686150».

M. Lusa.



L'evento a Uggiate Trevano a sostegno del progetto PizzAut

«Il mio ingrediente segreto? Il cromosoma 21»

«Fatevi un regalo, regalatevi il mio tocco». In tanti hanno risposto all'invito di questa ragazza, sui social network. Quattro anni fa Martina Marcatini ha partecipato alla rassegna sull'ingrediente segreto delle donne, a Villa Bernasconi. E nel suo video già rivelava un sogno che si stava esprimendo appena, quello di fare massaggi, un lavoro che migliora la vita anche agli altri. Oggi ha diciannove anni, mestiera ex studentessa gallara-

to intenso e la sua presenza alla mostra a Cernobbio. E davanti a sé ecco una nuova strada professionale, che si è creata lei, con il sostegno della famiglia e la propria, dolce caparbieta.

Martina allora frequentava la scuola alberghiera e aveva lavorato con ottimi risultati nel ristorante dell'Albergo Etico, in Piemonte. Alla domanda sull'ingrediente segreto nei video rivolti alle donne, quello che la rendeva unica e formidabile, rispondeva senza esitazioni con

mosoma 21 che caratterizza la sindrome di Down.

Ma oggi l'ingrediente segreto è anche un altro e l'ha scoperto piano piano: lei che ha frequentato l'Accademia di Shiat-su a Milano e ha preso il diploma di primo grado di reiki, oltre ad aver affrontato altri step formativi, cura le persone con l'energia nelle sue mani.

Non le sue mani e basta: sarebbe riduttivo. La sua visione gentile, che si posa sugli altri, la connette con le sue dita, che diventano come artiste capaci di

tato. Un talento, che tanti le riconoscono come tutto suo, e che le permette oggi di lavorare a My Way 9.9 di Gallarate, ma anche di entrare all'ambulatorio medico infermieristico di Oggiona Santo Stefano. Questa dote, l'avevano scoperta proprio durante il suo lavoro all'Albergo Etico. Perché con il suo tocco faceva stare bene le persone. Martina non rinnega il suo primo ingrediente segreto, ma lo unisce a questo emerso delicatamente nella sua giovane vita.



Martina Marcatini si è recentemente diplomata in reiki