Il lavoro come riscatto

All’inizio Giovani e Lavoro. Due parole che sembrano, sempre più, appartenere a lingue diverse e se sei disabile il problema diventa tre, quattro volte più grave. Di teorie e – soprattutto – vuote promesse se ne ascoltano un giorno sì e un altro pure, ma proprio nella Capitale hanno provato, invece di limitarsi a parlare, a fare cose concrete, “prendendo spunto – spiega Rinaldo Piazzoni, portavoce della Comunità di Sant’Egidio – da un’esperienza di successo come quella della Trattoria Gli Amici – la cui storia è stata raccontata nel numero di marzo 2009 di MIXER – che, nel cuore di Trastevere dà lavoro a 13 persone disabili”.
Il progetto, spiega Giuseppe Di Pompeo, che della Trattoria Gli Amici è il Direttore. “si chiama Cucina inclusiva ed ha come obiettivo l’inserimento lavorativo di persone disabili nel settore della ristorazione, in forma stabile, attraverso un modello qualificato di formazione e addestramento sul campo e successiva assistenza all’inserimento”.
Cucina inclusiva, per il quale la Comunità di Sant’Egidio ha potuto contare sulla collaborazione della Fondazione Telecom e della Laurenzi Consulting, dice ancora Di Pompeo, “ha coinvolto 24 persone svantaggiate, per lo più giovani (età compresa tra i 20 e i 30 anni) che hanno completato la scuola, ma non sono riusciti ad inserirsi nel mondo del lavoro. Il corso, complesso e articolato con un monte ore tale da poter essere paragonato a quello di un master universitario, è durato 14 mesi ed un ruolo importante lo ha avuto lo stage fatto presso di noi e nel quale i 24 nuovi colleghi hanno potuto mettere in pratica gli insegnamenti ricevuti da chef, specialisti ed esperti del settore”
E quando Giuseppe Di Pompeo parla di “nuovi colleghi”, lo fa con cognizione di causa: “Perché questi ragazzi, ora, avranno la possibilità concreta di entrare nel mondo del lavoro, grazie alla sensibilità dimostrata da alcuni ristoratori romani che hanno assunto l’impegno formale di inserire uno dei giovani che hanno partecipato a Cucina inclusiva nel proprio staff”.

Fare business,
ma con etica
Sensibilità che, però, non va scambiata per mero spirito di solidarietà: “Questi ragazzi sono la dimostrazione che volere è potere – dice Angelo Troiani, proprietario del Convivio Troiani, che assumerà uno dei ragazzi usciti dal corso – e le persone che lavorano da me hanno certamente

ricevuto più di quanto hanno dato dal contatto con Marco, uno dei corsisti che sta da noi. In futuro vogliamo aprire una scuola di cucina dove ci sia spazio anche per le persone con disabilità, perché non è necessario che tutti diventino chef, ma che imparino a lavorare bene insieme".
E loro, i ragazzi? "Io vorrei fare il cuoco – dice Franco, 23 anni – come mio padre, perché è stato grazie a lui che ho iniziato ad amare questo mondo", mentre Carlo cerca proprio nel lavoro il proprio riscatto: "Perché anche se nel quartiere alcuni mi prendono in giro, io vado avanti sperando di diventare un buon cuoco e gli altri possono pure pensare quello che vogliono", mentre Federica confessa: "Mi piace davvero tanto fare la cameriera, perché mi fa stare a contatto con tanta gente e non c'è niente di più bello".
La sintesi, afferma Mario Marazziti, altro portavoce della Comunità di Sant'Egidio, "è che facendo la cosa giusta si può fare anche impresa di lungo periodo e noi continueremo a lavorare perché sempre meno disabili restino nascosti in casa e possano liberare la propria energia. La nostra proposta è in controtendenza rispetto a come si fa business oggi in Italia, ma abbiamo dimostrato che anche se si pensa al bene comune si può fare profitto"