

Torino | **Piazza dei Mestieri**
via Jacopo Durandi, 13 | tel. 01 119 709 600
www.piazzadeimestieri.it | www.piazzalive.it

La cioccolata e la birra dei ragazzi di Piazza

FINO ALL'INIZIO DEL NOVECENTO ERA UNA CONGERIA. Dal 2004 è una fabbrica di cose buone due volte: di cioccolato e di birra, di futuro per ragazzi con problemi di abbandono scolastico. In una struttura industriale di metà Ottocento, non lontano dal centro di Torino, adolescenti che hanno abbandonato i banchi di scuola trovano un luogo a loro misura dove riprendere il percorso educativo, imparare un mestiere e ricucire pezzi di una vita ancora tutta da vivere. «Ogni anno avviamo al lavoro 100 ragazzi – spiega Dario Odifreddi (nella foto), presidente della fondazione Piazza dei Mestieri, centro di formazione professionale e di aggregazione per giovani tra i 14 e i 19 anni –. Attualmente ne abbiamo 450, impegnati in 27 corsi biennali e triennali, con frequenza giornaliera e attività didattica in aula abbinata a pratica in laboratorio». I mestieri seguono la vocazione del territorio: produzione di cioccolato, birra e gelato, ristorazione, grafica, stampa, design, elettricità, acconciatura, estetica. Dalla teoria alla pratica. Tutte le attività gastronomiche, che si snodano intorno alla corte centrale dell'edificio, una superficie di settemila metri quadrati recentemente restaurata, sono gestite e servite dai ragazzi. Al bar tutte le mattine i prodotti caldi di forno dei giovani pasticceri, alle 18.30 comincia l'happy hour. Alle 21 apre il pub, con serate jazz dal vivo e boccali di birra bitter e kölsch prodotta nell'annesso birrificio. Il ristorante offre 80 coperti e un bellissimo *debors*. Collegato allo shop il laboratorio di cioccolato, dove escono tavolette al latte e fondenti, cioccolatini, praline, grissini alle spezie ricoperti di cioccolato. «Abbiamo puntato subito sulla qualità – precisa Odifreddi – non di suscitare sentimenti di compassione. Per la birra ci appoggiamo a Sergio Ormea di Grado Plato, per il cioccolato a maestri dolciari. Il maître e lo chef provengono da esperienze in locali importanti». Una qualità che non passa inosservata. «Il cioccolato è stato scelto da aziende torinesi per i loro cesti natalizi 2007, la birra da alberghi cittadini come Le Meridien Lingotto e Holiday Inn, tutta la gamma dei prodotti da Eataly per il negozio di via Nizza e i suoi *corner* a Torino e Milano».

