

## Giotto e Piazza dei Mestieri a CIBO D'ARTE/ARTE DEL CIBO

12 marzo 2008

La **cooperativa Giotto** porterà a Squisito! i prodotti dei detenuti della casa di reclusione di Padova, i **"Due Palazzi"**. Pasticceria con un perfetto **panettone** che ha catturato l'attenzione di numerosi critici gastronomici e si è recentemente meritato il piatto d'argento dell'Accademia Italiana. Ecco la storia di una delle persone che crea questi buonissimi dolci: **Gianni T.**

"La mia è segnata da anni di vita sbagliata e dal fatto di essere uscito e rientrato più volte nel carcere. Questo tornare sempre al punto di partenza ti crea una situazione di rabbia, di mancanza di fiducia. Anche a me è però è stato detto «A noi non interessa chi sei stato, ma chi sei». Per me la cooperativa Giotto è stato questo, qualcuno che mi dice «A me basta che tu resti dentro un cammino, tutto il resto non conta». **È troppo importante che quando esci ci sia qualcuno che ti vuole dare una possibilità.** Questo ti invoglia a dimostrare che il tuo cambiamento di vita è reale; poi il resto dipende anche dai giudici, che operano sulla base di un libero convincimento, non sulla base di modelli standard di giudizio.

Io qui dal 2000 lavoro in cucina, ormai è il mio lavoro, ci so fare. Nella mia esperienza tra l'altro c'è anche un anno e mezzo di carcere in Messico. A dispetto di tutto quello che si possa pensare sulla superiorità del mondo occidentale, in Messico il carcere è migliore che in Italia, il lavoro in carcere è una cosa comunissima. Io ad esempio potevo lavorare come saldatore, una specie di libero professionista, pagando l'affitto del mio laboratorio. Anche questo mi ha fatto capire quanto importante sia il lavoro per i detenuti". Gianni T.

E sarà invece Piazza dei Mestieri a curare l'angolo del cacao durante incontro con la stampa e inaugurazione delle mostra. Piazza Mestieri è una fondazione interamente dedicata alla prevenzione delle diverse forme di disagio giovanile e dei fenomeni di dispersione scolastica. Le basi delle sue attività sono l'apprendimento al lavoro, la formazione e la capacità di utilizzare il proprio tempo libero in modo positivo. Sono più di 400, i ragazzi oggi presenti alla Piazza che studiano e, come dicono loro "fanno pratica" per diventare cuochi, baristi, panettieri, pasticciere.

Alessia ci racconta la sua esperienza ai corsi di Piazza Mestieri. "Frequento il corso di panificazione e pasticceria, sono al secondo anno. Dopo l'esame di terza media mi sono messa a cercare una scuola che mi piacesse, così ho visitato Piazza Mestieri, mi è piaciuta e mi sono iscritta. Il mio problema è stato quello di non sapere da subito cosa mi sarebbe piaciuto fare. In questa scuola mi hanno aiutato a capirlo e mi hanno sostenuto ad ogni passo. Ora ho scoperto che mi piace decorare, che la pasticceria è la mia passione. Frequento il corso con motivazione, la mia speranza è di imparare ogni giorno qualche cosa di nuovo. Fino al mio sogno nel cassetto: aprire una pasticceria tutta mia. I vantaggi di Piazza Mestieri? Il grande spazio che rivestono le attività pratiche, c'è sempre qualcuno disposto ad insegnarti qualcosa che non hai magari eseguito al meglio. Stessa attenzione anche per l'aspetto privato. Se c'è qualche problema trovi sempre un insegnante disposto ad ascoltarti. Altro aspetto positivo: la possibilità di potersi fermare con i compagni di scuola anche oltre l'orario di lezione nel Centro2You. Che dire di più? Sono soddisfatta della mia scelta".

