

Pasticcieri e birrai? Tutti in Piazza dei Mestieri

gerà a lungo nella vita, solo che, oggi, ha l'aroma forte della birra, il colore scuro del cioccolato: grazie a Piazza dei Mestieri, un progetto, ma anche un metodo, che punta a riconquistare all'istruzione e al lavoro chi ha alle spalle un insuccesso scolastico - e che la società facilmente lascia ai margini, condanna all'esclusione - e chi, più semplicemente, non trova nella scuola tradizionale la risposta alle proprie esigenze. La dimostrazione che l'educazione si può conciliare con la produzione: nelle aule si formano cuochi, pasticcieri, pasticciatori, cioccolattieri, acconciatori, grafici,

tipografi che imparano la teoria ma anche relizzano i loro prodotti. Si tratta di un morbido giusuaito o di una scatola serigrafata: «All'interno di Piazza dei mestieri - spiega Mauro Battuello presidente della società cooperativa - l'aspetto produttivo s'intreccia saldamente con l'opera sociale, la parte formativa con quella lavorativa». Sono almeno 400 i ragazzi tra i 14 e i 19 anni che ogni mattina varcano la porta dei laboratori, a borgo San Donato, a Torino. «E il bello è che molti di quei ragazzi di cui la scuola ha già decretato l'insuccesso - prosegue Battuello - spesso de-

cidono di proseguire gli studi, andando ben oltre i tre anni che propone la Piazza, non accontentandosi di ottenere la qualifica riconosciuta dalla Regione». Il Laboratorio del Cioccolato propone un'ampia gamma di prodotti, al vertice della qualità: i migliori maestri dolciari sono stati arruolati per trasmettere agli allievi i segreti della loro arte.

Lo stesso vale per il resto. Per la birra per esempio - pochi lo sanno ma Torino, nella prima metà del secolo scorso, poteva gareggiare, quanto a produzione, con molte città tedesche - realizzata con malto biologico. Qualcuno

degli ex studenti è adesso lavoratore a tempo pieno - regolarmente assunto - della Piazza, altri hanno trovato un posto nelle aziende che li hanno ospitati come stagisti: degli oltre mille giovani che nei tre anni di attività sono stati coinvolti dal progetto, il 95 per cento ha completato il corso di formazione, il 70 per cento ha trovato un impiego.

Un'idea che funziona, un modello replicabile: «Penso di esportarlo in altre città - spiega Battuello - a Napoli, Catania e Milano, prima di tutto». Intanto, il cioccolato di Piazza dei Mestieri finisce in un panierino in vendita al

Meeting: «Anche la scatola l'hanno realizzata i nostri grafici - ci tiene a sottolineare il presidente - ma il resto è opera di altre realtà». Buono e bello, si chiama il cesto, l'unico a poter vantare un titolo e persino un sottotitolo: «I cibi di chi si è lasciato alle spalle l'emarginazione». Contiene, oltre al cioccolato e alla birra torinesi, il vino della comunità di San Patrignano, i panettoni sfornati dai pasticceri del carcere di Padova, le confetture provenienti dal monastero delle Trappiste di Vitorchiano. Alimenti buonissimi. In tanti sensi.

Nicoletta Martinelli