



Lezione di pasticceria alla Piazza dei Mestieri (Foto: Ivan Fois)

Storie

TORINO. FABBRICA DI SORPRESE

Alla Piazza dei Mestieri si insegna a “stare sul lavoro”, anche a ragazzi con storie difficili. Il Covid ha costretto a rivedere tutto, fino a fare lezione su WhatsApp. Ma senza rinunciare al desiderio che «nessuno si perda». Da *Tracce* di aprile

di **Davide Perillo** - 15.04.2021

È scoppiata a piangere di colpo, davanti ai versi di Dante e al bacio di Paolo e Francesca. «Le ho chiesto: Stefania, che hai? E lei: prof, non so se potrò mai vivere una cosa del genere, capisce?». Davide Iervolino, docente di Italiano nel corso di cucina della Piazza dei Mestieri, si commuove, mentre racconta. «Le ho detto: guarda che l'amore lo troverai anche tu. Hanno paura di non poter vivere quello che viviamo noi, nel bene e nel male. **E come fai a dargli speranza, a fargli vedere la bellezza dentro la realtà?**».

La sfida, in fondo, è tutta lì. In quella domanda dei ragazzi che è diventata un urlo, in questo anno di Covid «capace di rovinarmi tutti i sogni», come ti dirà poi una ragazzina di seconda media. E nel contraccolpo di adulti che quel grido lo accolgono, perché lo sentono per sé. Attraversi il cancello dell'ex Conceria Fiorio, rimessa a nuovo, e ti ci ritrovi immerso. **Vedi prof e ragazzi che vanno e vengono, e ridono, e si fermano in cortile;** ma ne puoi scorgere solo gli occhi. Il resto, mascherine.

Oggi sono in tanti, da lunedì chissà: si torna in zona rossa e bisognerà aggiornare un'altra volta il calendario. Cosa ancora più complicata, in questa scuola che intreccia da dentro lezioni e lavoro, aule e pratica, mestieri da imparare (pasticciere o barista, chef o grafico, o parrucchiere, o tanto altro) e talenti da scoprire. **«I ragazzi della formazione sono più di 600, tra i 14 e i 19 anni»**, dice Cristiana Poggio, vicepresidente della Piazza: «Poi ci sono quelli che partecipano ai progetti speciali, o mandati dalle scuole. Più i 400 della Casa dei compiti, il doposcuola aperto anche alle medie». E l'Its, in una palazzina gemella che faceva parte della fabbrica.

Per decenni è stato il posto di lavoro degli operai di San Donato, quartiere semicentrale di Torino. Dal 2004 è la sede di un arcipelago che va molto oltre la formazione professionale. «Un luogo perché nessuno si perda», recita il *claim* del sito appena rinnovato (www.piazzadeimestieri.it). E un ottimo posto per tastare il polso alla “generazione Covid”, vedere da vicino cosa significa affrontare l'emergenza educativa di sempre, fatta di giovani che spesso hanno percorsi irregolari e storie difficili, in quest'anno in cui la pandemia obbliga tutti a rivedere tutto. Meglio, a «mettere su degli occhiali nuovi», come dice Monica Pillitu, che lavora ai Progetti speciali: **«Devi imparare un altro modo di guardare le solite cose. E**

andare all'essenziale, stringere sulla relazione con il ragazzo: "Mi interessi tu, quello che hai da dire tu. Vediamo come scoprirlo insieme"». Una sfida, appunto.



Molti adulti, qui, l'hanno raccolta. Inventandosi di tutto per tenere il filo del rapporto. «Il primo *lockdown* è stato un periodo di grande creatività», racconta Mauro Battuello, responsabile dei Progetti speciali: **«Ci siamo detti: ok, c'è la Dad? Usiamola per fare cose nuove»**. Esempi? Parecchi. Le lezioni su WhatsApp «per tenerli agganciati», racconta Ilaria Poggio, direttrice della sede torinese (altre sono a Milano e Catania): «All'inizio il problema non era tanto "cosa ti insegno", ma "stiamo legati, se no ti perdi"». Ad aprile, da un'indagine è venuto fuori che solo il 30 per cento aveva un pc. Risultato: la didattica è stata tarata sugli smartphone, con video e lezioni in pillole, mentre i laboratori andavano avanti a singhiozzo, ma senza mai mollare del tutto.

Tanti prof hanno iniziato a usare i social, per lavorare con gli studenti. Sara Trincherò, insegnante di sostegno, ha passato settimane al telefono «per chiamarli, coinvolgerli. Per i ragazzi in difficoltà, come quelli che seguo io, il *lockdown* è una fatica quadrupla. Mi sono dovuta reinventare: studiare, imparare le mappe online...». Matilde Battuello, che segue una ventina di alunni al pomeriggio, ha chiesto loro di scrivere un racconto sul backstage della Dad: i trucchi, le situazioni buffe. «Sono venute fuori storie interessanti. Ma soprattutto, hanno detto: cavolo, allora ci conoscono bene». **«Il contatto umano non è mai sostituibile»**, riassume Cristina Bernardi, responsabile della Casa dei compiti: «Ma con la Dad ho scoperto cose di loro che non immaginavo: chi disegna benissimo, chi scrive... Viene fuori un orizzonte diverso. E puoi trovarci il bello».

Non è tutto semplice, certo. In molti ti ripetono che «ora sono allo stremo, fanno molta più fatica dell'inizio». Giri per i corridoi, ti affacci nell'aula di caffetteria o tra i cuochi in erba, e quella fatica spunta dovunque. «A loro serve toccare la materia», dice Desi Ruseva, chef della mensa che fa anche da laboratorio di cucina: «L'altro giorno una ragazza in quarantena mi diceva: che faccio, prof? "Cucina a casa, prova le ricette del libro...". Ma non è la stessa cosa». Non lo è neanche per Emily, ultimo anno di parrucchiera: **«Cosa mi manca? Gli abbracci, i sorrisi. Con la mascherina non riusciamo neppure a capirci**. E noi siamo fortunati: almeno a scuola possiamo venirci. I nostri amici, neanche quello». È una sofferenza, palese. «Traspare dagli occhi», dice Alessandra Migliozi, che insegna tagli e acconciature: «Ma quando trovi la chiave per agganciarli, anche con uno sguardo, ti si apre un mondo».



Ecco, «trovare la chiave». In fondo, è il problema da cui nasce questo posto. Che ha radici salde. Anzitutto, un'amicizia approfondita ai tempi dell'università, vivendo l'esperienza di CL. Poi, un dramma: la morte di uno di loro, durante una vacanza in montagna nel 1986 (Marco Andreoni, la Piazza è intitolata a lui). E rabbia, ribellione, domande. A Torino venne don Giussani, per un'assemblea che i ragazzi di allora ricordano quasi parola per parola. Dario Odifreddi, presidente della Piazza, la racconta così: **«Gli domandammo: che cosa ci chiede questa morte? E lui: il miracolo dell'unità. Lo scoprirete nel tempo: se resterete fedeli a questa amicizia e alla Madonna, vedrete nascere grandi opere».**

Ti guardi intorno oggi, e sembrano frasi profetiche. Di sicuro, in quei ragazzi che avevano «voglia di fare qualcosa insieme» gettarono un seme. Cresciuto un po' alla volta, per tentativi: prima un Centro di solidarietà, poi la formazione. «Ma vedevamo un ostacolo», dice Dario: «Tanti ragazzi trovavano pure un posto, però lo perdevano. Non erano in grado di stare in un ambiente di lavoro, perché venivano da situazioni disastrose. A uno che viene licenziato perché non si presenta tre mattine su cinque che fai, un discorso sulla responsabilità? Spesso non ha gli strumenti per capirlo. Allora ci siamo detti: troviamo qualcosa che gli insegnino a stare sul lavoro».

E il modo lo scova Cristiana, quasi per caso: «Vado a Valencia, per un progetto transnazionale, e vedo una cosa nuova, per quei tempi: ragazzi che imparavano facendo. Stavano ristrutturando un'abbazia e gli insegnavano a fare i carpentieri *facendo i carpentieri*. Semplice, ma decisivo. Telefono a Dario: "Ho trovato. Dobbiamo portare il lavoro nella scuola"».

Dopo è arrivata la vecchia conseria. È nata una rete di rapporti con le istituzioni, le aziende, le scuole, **«senza schemi né preclusioni, perché siamo aperti a tutti»**, dice Dario. E quel metodo dell'imparare facendo, dell'usare le mani *assieme* a testa e cuore, ha cambiato il futuro di migliaia di ragazzi, spesso difficili. «Vengono qui, e si trovano accolti. La vera questione, per loro, è trovare un centro affettivo. Quando capiscono che ci sei e gli vuoi bene, cambia tutto».

Come per Luís, famiglia peruviana, che è arrivato per un progetto di integrazione, «spaesato, senza parlare una parola di italiano» e ora è a un passo dalla qualifica mentre, preciso e veloce, fa il cameriere nel Ristorante della Piazza. In tempi normali è aperto a tutti, come il pub-birrifico e la Bottega che vende pane, focacce e cioccolato. I ragazzi fanno pratica di sala e cucina. Ma soprattutto, lavorano assieme agli adulti, perché avere accanto dei maestri è fondamentale. **«Tu trasmetti ciò che sei, c'è poco da fare»**, dice Dario: «Un adolescente dei discorsi non se ne fa niente. Lui guarda te, e vede».

Quando la proposta tocca i cuori, anche quelli più duri, inizia un'altra storia. «Certi ragazzi hanno un'energia da spaccare i muri: se riesci a incanalarla, è uno spettacolo», racconta Maurizio Camilli, chef del Ristorante. Tra i suoi studenti ce n'era uno con alle spalle quattro processi per rissa. «Uno così, se si mette a lavorare, diventa un treno. Perché ha una forza diversa. Ma devi tirargliela fuori nel modo giusto». E come? **«Non c'è una ricetta. Scatta qualcosa se riesci a entrare in empatia**. Lui, per esempio, è arrivato dicendo “non faccio niente, non ho voglia”. Invece di prenderlo di petto, gli ho risposto: “Ok, stai qui fermo”. L'ho spiazzato. E si è messo in moto. Ha già girato in locali importanti».

Prenderli sul serio, per come sono. E chiamarli a tirare fuori il meglio. Davide Sanfilippo, maestro di panetteria, sostiene che «i ragazzi li devi sfidare. Oggi troppo spesso sono protetti, coccolati... Se davanti a un problema li tieni al riparo, non crescono». **«Imparare è una delle azioni più libere: è come amare»**, osserva Cristiana: «Non posso costringerti a imparare. Ma posso provare a farti venire voglia, vedendo un maestro».

Se la libertà si mette in moto, è davvero uno spettacolo. Di esempi te ne raccontano a decine. «Da una scuola media, tempo fa ci hanno portato dei ragazzi coinvolti in casi di bullismo. Un po' alla volta, hanno cambiato faccia». La svolta è stata davanti all'ennesima nota in condotta: «“Prof, su di noi nessuno scrive mai qualcosa di positivo”. E l'altro: “Hai ragione, da oggi scriviamo ogni giorno una cosa bella che fate”. Da lì è cambiato tutto». O gli aspiranti camerieri che, dopo una serata complicata in cui si erano trovati a servire degli ospiti francesi, sono andati dallo chef: «Quando iniziamo a studiare le lingue?». Ma basta parlare con Katia, che ha studiato arte bianca e cioccolateria e ora lavora nella Bottega, per sentirsi dire che **«la cosa più importante imparata qui è l'amore per il lavoro»**. O con Giacomo, 19 anni, futuro parrucchiere: «Cosa mi piace di questo posto? Ti apre la mente».

E costruisce, nel tempo. Senza rete, tra tanti fallimenti, ma costruisce. A volte, in modo inatteso. «Tempo fa è venuta a trovarci Zaira, una ragazza marocchina», racconta Cristiana: «Dopo la scuola, aveva lavorato da noi. È arrivata con il figlio appena nato: **“Volevo che vedesse anche lui la cosa più bella che ho incontrato io”**». Storia simile a quella che ha colpito Dario: «Una mattina, qui davanti vedo una ragazzina e penso: la conosco... “Come stai? Cosa fai qui?”, e lei: “Eh, ho perso il lavoro. Però mi sono detta: c'è la Piazza dei Mestieri, vado lì”. Mentre parliamo, ne arriva un'altra: “Anch'io ho perso il lavoro”. Si erano date appuntamento qui. Otto anni dopo aver finito la scuola». Si capisce meglio cosa vuol dire «un punto affettivo», Covid o non Covid. «La verità è che ha ragione Carras, il nostro amico spagnolo (*Jesus Carrascosa, ndr*): vince chi abbraccia più forte. Tutto il resto viene dopo».

È in questo abbraccio che la scuola diventa una fabbrica di scoperte anche per gli adulti, una «crescita reciproca», come dice Desi, la chef. «A volte li guardi negli occhi e viene fuori il problema: magari una dipendenza piccola, come mi ha confessato uno mezz'ora fa», racconta Matilde Matteucci, prof di Lettere: **«Sentono la terra mancare sotto i piedi, ma si appoggiano, ti cercano.** E sono profondi, hanno tanto da dare». In tutti i sensi. Basta pensare a Zakia, che ha vinto un concorso. Il premio era un buono per una cena. «Ci ha detto: no, io ho sempre avuto chi mi aiuta. Voglio regalarlo a chi ha più bisogno», racconta Mauro. Il buono è diventato pane per il Banco Alimentare.

«Gli amici me lo chiedono spesso: perché lavori con gli adolescenti?», dice ancora Cristiana: «Stando con loro, tiro fuori il meglio di me. E se facciamo qualcosa di bello, resta. Se ripenso a quando andavo a scuola io, non mi vengono in mente le materie, ma fatti e persone. Perché mi hanno aiutato a crescere».

È la stessa cosa che ti dice Davide, il prof alle prese con Dante e le lacrime di Stefania. In quella classe di cucina, ha avviato un percorso «sul senso della vita: l'amore, la morte... Cosa ci stiamo a fare qua? È la domanda più forte che hanno, soprattutto adesso. Ti fa sentire tutto il peso e la bellezza del mestiere che fai». E come ci stai di fronte? «Posso solo guardare a qualcuno che dia speranza a me. Essere educato io. Perché hanno lo stesso bisogno mio: una certezza».