

## Integrazione ai fornelli, migranti aspiranti chef



L'integrazione può passare anche attraverso la conoscenza delle tradizioni culinarie del Paese al quale si chiede rifugio. Succede così che un gruppo di giovani migranti di varie nazionalità, tutti con la passione per padelle e fornelli e ospiti in vari paesi della Vallecamonica, in attesa di sapere se potranno godere o meno dello status di rifugiati, hanno cominciato a frequentare un corso di cucina e pasticceria nelle strutture del centro di formazione professionale alberghiero Zanardelli di Ponte di Legno.

L'INIZIATIVA è stata curata e avviata per il secondo anno dalla cooperativa «K Pax» di Breno con l'obiettivo di avvicinare i ragazzi a un mestiere che alcuni di loro già praticavano nel loro luogo d'origine, ma anche per fare integrazione sul campo e non solamente a parole.«Dimostrano sicuramente un grande interesse per la nostra cultura culinaria - afferma Gabriele Martinazzoli, storico chef dello Zanardelli e chioccia degli aspiranti cuochi - e hanno già anticipato che se riusciranno a ottenere i documenti intendono trovare un'occupazione in un ristorante o in una pizzeria. In loro ho trovato una grande disponibilità e tanta voglia di apprendere cose nuove, lontane mille miglia dalla loro cultura e dalle loro tradizioni». La dozzina di giovani, alcuni afgani, altri senegalesi, un paio del Nord Africa e un etiope, si impegnano a fondo, e seppur alle prese con qualche difficoltà linguistica se la cavano abbastanza bene tra «gnocch de la cuà», casoncelli e altri piatti della cucina camuna.«ALL'INIZIO erano un po' spaventati, nel senso che non avevano mai messo piede in una cucina professionale - spiega la loro tutor Renata Mariolini operatrice della coop brenese - Sono tutti entusiasti di quello che stanno imparando e hanno stretto un profondo legame di amicizia e collaborazione con i loro colleghi che frequentano la scuola e con tutti i docenti».Il sogno di tutti è per prima cosa quello di restare in Italia e poi di trovare un lavoro preferibilmente nel settore alberghiero.

«Mi piacerebbe lavorare in un ristorante - racconta Safi Mohammad Iqbal, afgano 23enne arrivato in Italia da meno di sei mesi - e spero di riuscirci grazie soprattutto allo chef Gabriele, ai suoi consigli e ai suoi insegnamenti».Lo stesso desiderio di Sounboundon Diaguely, 27 enne del Senegal alla sua seconda esperienza di corsista pasticciere. «L'anno scorso ho imparato a cucinare, stavolta voglio apprendere come si preparano i dolci; un giorno spero di mettere in pratica quanto mi hanno insegnato e, chissà, magari riuscire ad aprire un'attività tutta mia». La conclusione del corso è prevista per la fine della terza settimana di aprile.

**Lino Febrari**