

Corso di cucina: ecco gli attestati I rifugiati sono pronti a mettersi ai fornelli.

di Paola Cominelli – Il Giorno 28/07/2011

Hanno frequentato presso l'istituto Alberghiero don Romolo Putelli di Darfo un corso per aiuto cuoco, 40 ore di formazione sotto la guida degli insegnanti del professionale



Darfo Boario Terme, 28 luglio 2011 - **Due hanno già trovato** lavoro, gli altri sperano di trovarlo presto. Nel mare dell'emergenza profughi la Valle Camonica ieri ha scritto una pagina di speranza. E' quella che riguarda una ventina di giovani - fra loro anche due donne - che sotto la protezione dello Stato italiano, sono infatti in Italia come rifugiati politici ospitati da Casa Giona di Breno chi da qualche mese chi da qualche anno.

Così hanno potuto fare un'esperienza di formazione professionale che li avvierà al mondo del lavoro. Hanno frequentato presso l'istituto Alberghiero don Romolo Putelli di Darfo un corso per aiuto cuoco, 40 ore di formazione sotto la guida degli insegnanti del professionale. Un'esperienza unica e bella nata al confronto fra l'istituzione scolastica camuna, Casa Giona (che ospita i profughi) e la Cooperativa K pax che si occupa di loro. Ieri presso l'aula magna dell'Istituto la consegna degli attestati di partecipazione alla presenza degli amministratori dei due comuni coinvolti nel progetto, quello di Breno dove ha sede Casa Giona e quello di Darfo dove si trova la Scuola Alberghiera.

«**E' un momento importante** quello di oggi — lo ha detto Carlo Cominelli, presidente della Cooperativa K Pax — soprattutto tenuto conto di quello che sta succedendo sul territorio sul tema profughi. E' un momento che ci fa dire che una strada per queste persone si può trovare». La Cooperativa, infatti, insieme allo SPRAR (Sistema protezione richiedenti asilo rifugiati) di Breno sta studiando un nuovo modello di accoglienza che verrà proposto ai comuni bresciani, un modello di micro accoglienza sull'esperienza del comune di Malegno e di altre realtà dell'Emilia Romagna. Ma questo è il futuro anche se si spera molto prossimo.

Intanto il presente parla di persone che scappate dai loro paesi (Nigeria, Gambia, Armenia, Afghanistan, Sierra Leone, Senegal, Somalia, Costa d'Avorio) stanno ritrovando in Italia la voglia di vivere e di continuare a sperare. «Ringraziamo davvero tutti — ha detto uno di loro in perfetto italiano — per quello che fate per noi, per la vostra accoglienza, perché ci permettete di guardare al futuro». «Non credo che possiamo risolvere in questo modo il problema profughi — ha sottolineato il prof. Antonino Florida, dirigente del polo scolastico di Darfo — però abbiamo fatto la nostra parte».

Immigrazione. Tra i profughi, 17 nuovi cuochi. E due hanno già trovato lavoro

di Sergio Gabossi

Eccola, la bella notizia che interrompe l'alta marea delle preoccupazioni e delle polemiche sull'emergenza immigrazione: l'Istituto «Olivelli-Putelli» di Darfo, in Valcamonica, ha consegnato diciassette attestati di partecipazione al corso di aiuto cuoco ad altrettanti profughi ospiti di K-Pax e Casa Giona a Breno. E - notizia ancor più bella - due di loro hanno già trovato lavoro in strutture alberghiere della Valle. «La scuola non può dare soluzioni a un problema che deve essere affrontato innanzitutto dalla politica, ma può contribuire insieme alle associazioni del territorio ad aiutare tutti a costruire un nuovo progetto di vita», ha spiegato ieri, nell'occasione della consegna degli attestati, Antonino Floridia, dirigente scolastico dell'«Olivelli-Putelli». E ha continuato: «L'esperienza è stata molto positiva tanto per i corsisti quanto per il professor Tommaso Chiudinelli che ringrazio pubblicamente per essersi fatto carico dell'organizzazione e della gestione del corso». L'iniziativa si è articolata in quaranta ore settimanali nei mesi di aprile e maggio. Durante le lezioni, i diciassette partecipanti - uomini e donne provenienti da Costa d'Avorio, Nigeria, Gambia, Somalia, Armenia, Afghanistan, Pakistan e Sierra Leone, in Vallecamonica da oltre sei mesi - hanno imparato a muoversi tra i fornelli cucinando primi piatti e salse, secondi e dolci che sono alla base della tradizione culinaria italiana. Per due di loro, poi, si sono aperte le porte del mondo del lavoro. «Il nostro compito è quello di lavorare per l'integrazione, e questo progetto, insieme a tanti altri che stiamo sviluppando, va proprio in questa direzione», ha spiegato Carlo Cominelli di Casa Giona. Presenti alla cerimonia anche l'assessore all'Istruzione del Comune di Breno, Bruna Zampatti, l'assessore ai Servizi sociali del Comune di Darfo, Marco Dossena, il vicesindaco di Darfo Aldo Abondio e il maresciallo dei Carabinieri della stazione di Darfo, Cosimo Lachiusa.