



LA REPUBBLICA
24 gennaio 2017
Quotidiano

Da profughi a fornai “Imparo a fare il pane e aiuto i più deboli”

Dalla Croce rossa di Settimo alla scuola salesiana a San Benigno Pizze e croissant nei pacchi viveri per i poveri di Barriera Milano

I PUNTI

LA SCUOLA
Nell'istituto salesiano di San Benigno Canavese un gruppo di migranti del Centro Fenoglio della Croce Rossa di Settimo Torinese segue un corso di panificazione

IL CORSO
È il secondo anno che il progetto, che vede l'impegno da una parte dell'Opera salesiana e dall'altra della Caritas, attraverso il gruppo di lavoro S-Nodi, va in porto

IL PROGETTO
Il pane è distribuito tramite il progetto Fa Bene che a Barriera Milano aiuta con prodotti freschi le persone in difficoltà a patto che ricambino il gesto con ore di volontariato

<DALLA PRIMA DI CRONACA
FEDERICA CRAVERO

BUONI come quelli che si vedono sui banconi delle panetterie. Buoni come quelli che molte persone piegate dalla crisi non si concedono più. Perché al massimo con un euro in tasca ti compri due belle pagnotte, ma della pizza o di un croissant ti resta solo l'acquolina.

Tra pochigiorni, invece, nei pacchi preparati per le persone meno abbienti di Barriera di Milano ci sarà anche il «pane dei rifugiati», che vuol dire pane e grissini, ma anche focacce e ogni altro ben di Dio prodotto nel laboratorio dell'Istituto salesiano di San Benigno Canavese dove un gruppo di migranti, accolto al Centro Fenoglio della Croce rossa di Settimo, segue un corso di panificazione. Un modo per superare l'assistenzialismo e rendersi utili alla comunità.

A parte due pakistani, i fratelli Mirza, nessuno aveva mai avuto a che fare con la ristorazione. C'era chi faceva il farmacista, chi il businessman (qualunque cosa voglia dire), chi aveva un negozio di vestiti e chi faceva il contadino. Poi, però, la fuga verso l'Italia ha

Seicento ore di corso e duecento di stage sono la chance della vita per apprendere un mestiere trovare lavoro o mettersi in proprio

azzerato le vite che questi ragazzi avevano in Nigeria, nel Senegal, in Mali, nella Sierra Leone, nel Gambia o nel Kashmir e lì ha costretti a reinventarsi un futuro. Che adesso passa attraverso un corso di panificazione all'istituto salesiano di San Benigno Canavese. Seicento ore di corso e duecento di stage sono, per Vincent, Faisal, Alicu, Kabirou, Diallo, Raja e gli altri, la chance della vita. Per tornare a casa con delle competenze in più o per coronare il sogno di restare in Italia, trovare un lavoro e magari in futuro aprire un'attività in proprio. Come è già accaduto a chi ha frequentato il primo anno.

Hanno imparato a cucinare i piatti tipici italiani, ma se seguissero il cuore «metterebbero curcuma e peperoncino dappertutto. Così come userebbero solo farina integrale



GLI ALLIEVI
Profughi da ogni parte del mondo al corso di panificazione tenuto all'istituto salesiano di San Benigno Canavese

perché è quella che si avvicina di più a quella usata nei loro paesi» dice il capocuoco Ilario Righetto, che loro chiamano «maestro».

È il secondo anno che il progetto, che vede l'impegno da una parte dell'Opera salesiana e dall'altra della Caritas, attraverso il gruppo di lavoro S-Nodi, va in porto. «L'idea



è partita da una necessità - spiega Carlo Valero, del centro salesiano - I ragazzi non si sentivano pronti per affrontare le ore di tirocinio in un laboratorio o in un'azienda, per difficoltà linguistiche e di relazione, così abbiamo deciso di effettuare le stage nelle nostre cucine. Ma i prodotti che preparavano

non potevano essere venduti per ragioni burocratiche. Così abbiamo pensato di regalarli». Ma a chi? Il pensiero è caduto sul progetto Fa Bene, che a Barriera di Milano si propone di dare un aiuto concreto a persone in difficoltà, portando prodotti freschi del mercato a patto che chi li riceve ricompensi questo

AVEVA APPENA RINNOVATO IL PERMESSO IN QUESTURA



Faye Dame, 42 anni residente a Torino

Faye Dame, torinese del Senegal ancora tra i dispersi al Rigopiano

AVEVA da poco rinnovato il suo permesso di soggiorno negli uffici della Questura, a Torino dove risulta residente, Faye Dame, l'immigrato senegalese al lavoro all'hotel Rigopiano, in Abruzzo, travolto dalla valanga. L'uomo, 42 anni, aveva ottenuto il rinnovo del permesso esibendo proprio il contratto di lavoro con l'albergo. Alla Questura risulta regolare in Italia dal 2009. Il nome di Faye Dame è stato inserito soltanto domenica nella lista dei dispersi grazie alla testimonianza di una coppia abruzzese, ospite dell'albergo nei giorni precedenti alla valanga. La sua presenza è stata poi confermata agli inquirenti dal direttore dell'hotel, Bruno Di Tommaso. Non era la prima volta che Dame lavorava al Rigopiano: anche nel 2015 era stato assunto come inserviente. A Torino non aveva parenti, i suoi familiari vivono in Francia, Belgio e Senegal. «Siamo in contatto con le comunità senegalesi di Torino, cerchiamo di raccogliere informazioni» spiega la console onoraria del Senegal nel capoluogo piemontese, Laura Maria Luisa Morra di Cella.

Righetto, capocuoco e «maestro» «Metterebbero dappertutto curcuma, peperoncino e farina integrale, la più simile alla loro»

gesto con ore di volontariato. E in questo circuito si è inserito anche il «pane dei rifugiati». «Il nostro intento è di rinnovare le pratiche di solidarietà, giocando sulla reciprocità piuttosto che sull'assistenzialismo o sulla «charity unidirezionale» spiega Tiziana Ciampolini, direttrice dell'Osservatorio Caritas.

Così chi è arrivato disperato in Italia e ha trovato un aiuto, adesso fa qualcosa di buono per chi, qui, è in difficoltà. «Iniziamo lo stage il primo febbraio - conclude Righetto - Questi sono ragazzi davvero in gamba, che non vogliono sprecare questa occasione di riscatto e che si dimostrano molto più intraprendenti dei compagni che seguono i corsi della scuola dell'obbligo».

LIBERAZIONE NERI/STATA

LIBERAZIONE NERI/STATA