

Dai formai ai muratori, la carica degli stagisti

In 335 al primo corso di formazione lavoro della Camera di Commercio

Tra gli allievi record di bengalesi, seguiti da peruviani, marocchini, ucraini. E al termine dei tirocini 50 sono stati già assunti

CHIARA RIGHETTI

DALLEmanisapienti del cileno Felipe escono forme di pane "Genzano". Mehdi, marocchino, è portiere d'albergo. Sono solo due dei giovani stranieri che hanno partecipato al progetto Kne—Knowledge networkestero, realizzato dalla Camera di commercio col cofinanziamento del ministero dell'Interno. 1335 partecipanti stanno concludendo gli stage in questi giorni. Solo l'ultima fase di un percorso che li ha portati prima a studiare italiano ed educazione civica con l'aiuto dell'Oim e della società Dante Alighieri. Poi a seguire corsi di formazione professionale con 19 indirizzi: dal macchinista al pizzaiolo, dal saldatore al fioraio, dal muratore al falegname. Fino ai tirocini nelle aziende del settore.

Un progetto, primo nel suo genere a Roma, cui gli stranieri hanno risposto con un boom di domande: oltre 4.500. «Nella selezione abbiamo premiato la buona volontà», spiega Piero Pagnotta, direttore generale dell'Irfi-Istituto romano per la formazione imprenditoriale, azienda speciale della Camera di commercio che ha realizzato i corsi. «La sorpresa è stata un tasso di partecipazione altissimo, circa il 90%. E anche i primi risultati fanno ben sperare: con alcuni stage ancora in corso, sono già una cinquantina i ragazzi assunti». Come Felipe Raul Alvarez, ventenne cileno arrivato in Italia un anno fa con la fidanzata. Che quasi non ha parole per esprimere la felicità per il nuovo impiego da panificatore: «Pensare — dice — che dopo mesi di disperazione mi ero rivolto a un'assistente sociale. Ora risparmio abbastanza da aiutare i miei, sto pensando di portare mia madre in Italia. Avevo una cat-

tiva opinione della burocrazia italiana. Invece stavolta tutte le promesse sono state mantenute, dai buoni pasto ai biglietti del bus per andare a lezione». Anche per Riad Mohammed, 22 anni, del Bangladesh, il corso concluso con uno stage nelle cucine della "Casa del Pellegrino", al Divino amore è stata la prima mano tesa dopo anni difficili: «Della cucina italiana ignoravo tutto: ora so fare le lasagne, gli straccetti, il ragù. Cerco lavoro, conosce qualcuno che me lo offra?».

Tra gli allievi, un 25% le donne. In testa alla classifica delle nazionalità i bengalesi (quasi il 40%); poi peruviani, marocchini, ucraini. «Ma davvero — prosegue Pagnotta — c'era tutto il mondo in aula: Nepal, Yemen, Kazakistan. A colpirmi è stato il desiderio di ritagliarsi uno spazio all'interno di questa società. A eccezione di alcuni corsi, come il restauro, molti allievi hanno davvero imparato le basi di un mestiere. Secondo il Censis, fra 15 anni in Italia mancheranno 4 milioni di lavoratori. Esperienze così dovrebbero diventare la prassi». E nell'albo di Kne non mancano le storie di vita. Come quella di Luis Alberto Sarmiento Huaracca, peruviano, allievo del corso di restauro: quando è venuto fuori che era senza casa e passava la notte in macchina a trovargli un alloggio ha pensato uno dei partner del progetto, l'associazione Il Faro. Luis Angel Ortega Arteaga, invece, pure lui peruviano, è stato inserito nel corso da aiuto cuoco grazie a una quasi-forzatura dei regolamenti: suo fratello, che aveva superato le prime selezioni, è il giovane morto a marzo nell'incendio di un locale notturno a San Giovanni. È stata la madre a chiedere e ottenere dagli organizzatori che Angel potesse seguirne le orme.

