

Cucina e tavoli da veri re per gli studenti di In Presa

Dieci giovani impegnati nella villa monzese: alterneranno lo studio al servizio al ristorante. Così s'impara il mestiere

ROSSELLA REDABELLI

Sofia, Kevin, Mina fanno parte della brigata di cucina. In sala, tra i tavoli, ci sono Camilla e Francesca. Da qui alla fine dell'anno scolastico, insieme ad altri cinque compagni di classe, si alterneranno: un mese al lavoro nel nuovo ristorante "Le Cucine di Villa Reale", gestito da F&de Group al piano terra della Reggia monzese e un mese sui banchi di scuola alla cooperativa In-presa di Carate.

Ogni ragazzo ha una storia diversa: c'è chi dopo una doppia bocciatura pensava di non mettere mai più piede a scuola, chi è in carico ai servizi sociali, chi è appena arrivato in Italia.

Ragazzi a forte rischio di dispersione scolastica che trovano invece grande motivazione in questa vera alternanza tra periodo di lavoro e di studio, secondo il sistema "duale" tedesco che la cooperativa di Carate ha fatto proprio. Con successo (il 66% dei ragazzi alla fine del percorso di tre anni ha un impiego).

Privato & privato sociale

«Questo progetto è un'alleanza virtuosa tra il privato e il privato sociale», commenta Marcello Forti, amministratore delegato di F&de Group: «sono felice che le Cucine di Villa Reale possa-



Giovani cuochi e camerieri con i responsabili dell'iniziativa nelle cucine della Villa reale di Monza

no essere per questi ragazzi una grande vetrina, un'opportunità per imparare e mettersi alla prova in un vero contesto lavorativo».

«Stanno cercando di creare un ponte reale tra scuola e lavoro per incrementare le opportunità occupazionali», spiega Davide Bartesaghi di In-Presa: «i nostri ragazzi arrivano da un insuccesso, ma lavorare in un ambiente così prestigioso riesce a motivarli moltissimo e aiuta anche la loro autonomia».

Sede a Carate

Vitale contro l'abbandono scolastico

La cooperativa sociale In-Presa è un ente accreditato presso la Regione Lombardia per tutte le attività di formazione ed orientamento da questa riconosciute (è iscritta al n. 305 S. F. A.

-Servizi di istruzione e formazione professionale e orientamento). In-Presa opera anche come centro di riferimento regionale per la lotta alla dispersione scolastica attuando percorsi sperimentali innovativi di alternanza scuola-lavoro per ragazzi che hanno abbandonato o che sono in serio pericolo di abbandonare qualsiasi percorso formativo. La cooperativa svolge inoltre attività di inserimento lavorativo e aiuto allo studio per alunni delle scuole medie.



Veronica Bisin di In Presa ha già trovato lavoro. La premiazione

Veronica: una bella scuola, il lavoro e anche un premio

Contenta della scuola fatta, al punto da... essere premiata e assunta. «Ero in cerca di una scuola superiore ed ero piena di dubbi sul mio futuro. Poi mi hanno segnalato In-Presa. Da subito mi ha fatto una bella impressione. Poi, frequentandola, ho scoperto un posto fatto di persone che mi davano fiducia e mi sostenevano. I quattro anni del biennio trascorsi lì sono stati importanti sotto tutti i punti di vista». Veronica Bisin, diciotto anni di Inverigo, si è diplomata a giugno in Tecnico dell'assistenza sociale. Centocentesimila valutazione. Nei giorni scorsi, a Verona, durante la mostra-convegno "Job & Orienta", appuntamento annuale dedicato a scuola, formazione, orientamento e lavoro, la ex allieva di In-Presa ha ricevuto un premio legato alla Dote merito in Lombardia, direttamente dalle mani di Valentina Aprile, assessore regionale, e Gabriele Toccafondi, sottosegretario del ministero dell'Istruzione.

Concluso il suo percorso formativo, Veronica ha trovato subito posto in una pasticceria di Nova. «Una grande soddisfazione - racconta - lavorerò in un laboratorio di produzione ampia e propria. Sono contentissima». Veronica era allanosta-convegno con altri cinque ragazzi del corso di aiuto cuoco di In-Presa, tutti impegnati allo stand In-Presa con a un ristrettissimo gruppo di altri centri professionali. Assieme alle chef Giuseppe Carognati, i ragazzi hanno preparato piatti della tradizione Brianzola come luganega e polenta, che hanno poi messo a disposizione dei visitatori. ■