

Un brevetto dopo cento ore di corso

Pizzaioli rivaltesi insegnano il mestiere ai disoccupati

RIVALTA - Due rivaltesi al servizio di chi si vuole reinventare all'interno di un mercato del lavoro sempre più difficoltoso. Sono Carmine e Francesco Disperso, padre e figlio, titolari della pizzeria Noè di via Guala a Torino. Grazie alla collaborazione con la Pro loco rivaltese, hanno avviato corsi per disoccupati e occupati al termine dei quali è possibile ricevere il brevetto di pizzaiolo.

«L'idea è anche quella di realizzare un corso per gelatieri - dice Carmine, campano, 69 anni, da 45 pizzaiolo - e poi chissà, magari avviare dei corsi proprio a Rivalta».

Diversi sono stati i rivaltesi che quest'anno hanno sostenuto l'esame dopo le 100 ore di corso, 30 di teoria e 70 di pratica. Lezioni messe in piedi grazie ad un finanziamento della Regione Piemonte attraverso i voucher del Centro per l'impiego in favore dei disoccupati, che possono così frequentare

gratuitamente il percorso formativo.

«I primi corsi sono partiti nel 2010. L'ultimo ha visto la partecipazione di 15 donne e uomini di tutte le età ed estrazione sociale», continua Disperso, che spesso segue i propri allievi anche al termine delle lezioni e dopo l'esame finale. «So che abbiamo ottenuto risultati positivi in passato. Molti ex-studenti oggi sono proprietari di pizzerie, mentre il 20 per cento circa di loro ha trovato lavoro all'estero».

Gli allievi sono tutti diversi tra loro e ognuno con un proprio sogno nel cassetto: «Nell'ultimo corso - racconta Disperso - ho avuto tra loro anche ingegneri e studenti in Medicina che volevano imparare un mestiere, oltre che immigrati che volevano fare fortuna nel loro Paese di origine. Ho messo la mia esperienza al servizio del lavoro degli altri e soprattutto dei giovani, per risollevarci in un periodo di crisi e di forte instabilità».

Daniela Bevilacqua