

Artigiani per un giorno in cattedra: “Credete sempre nei vostri sogni”

Pubblicato: Giovedì 30 Novembre 2017



«Ho cominciato a lavorare come mugnaio. Poi ho imparato a fare il panettiere, il cuoco e infine il pizzaiolo. E vi do un consiglio: credete sempre ai vostri sogni, non fermatevi mai».

Firmato: **Leone Coppola**, campione del mondo di pizza e al vertice di un piccolo regno dal sapore di mozzarella e pomodoro, innamoratosi di Gavirate tanti anni fa in un viaggio in treno «da dove si vedeva lago dorato» e oggi in cattedra, a dare agli studenti lezioni di futuro nel “**Salone dei mestieri e delle professioni**”, la tre giorni che si tiene tra oggi e sabato prossimo all’istituto comprensivo Carducci, le medie di Gavirate.

In pratica **una decina di classi di tre istituti** – oltre a Gavirate c’erano anche Cocquio Trevisago e la **Vidoletti** di Varese – a rotazione ascoltano i consigli di numerosi artigiani e professionisti del territorio, che spiegano loro i segreti del mestiere, ma anche l’atteggiamento giusto da tenere in un momento decisivo della vita dove sei ancora piccolo anagraficamente ma devi cominciare a pensare al tuo futuro. Quindi la domanda classica: “Cosa vuoi fare da grande?” si traduce nel cominciare a rimboccarsi le maniche o nel sedersi sui banchi di scuola per intraprendere questa o quell’altra strada.

Professori per un giorno, artigiani e professionisti hanno raccolto con passione la sfida e si sono dunque messi dietro una vera e propria cattedra: corridoi e classi della scuola si sono trasformati in molti “corner” dove i giovani hanno appreso storie di successi che arrivano a maturazione dopo anni di

esperienza sul campo.



Oltre a quella di Coppola, che si è messo al lavoro giovanissimo (e ha ricordato: “Studiate! Che è importante!!!”) c’era per esempio da ascoltare anche la storia di **Luca Riccardi, proprietario della conosciutissima pasticceria Cardy di Gavirate**, che invece ha spiegato di aver completato il percorso di studi e di aver incominciato a lavorare nell’azienda di famiglia per appassionarsi solo in corso d’opera all’arte della pasticceria. Ma ancora oggi erano presenti farmacisti, titolari di aziende di robotica o di ortofrutta, un maître, un geometra e tante altre categorie che hanno illustrato ai più giovani il mondo del fare.

Non a caso all’iniziativa, promossa dalla Provincia di Varese partecipano **Confartigianato, Coldiretti, AIME, AMIRA e diversi ordini professionali**.

Domani, venerdì primo dicembre, si replica con altrettanti professionisti di numerosi settori e sabato si terrà invece un evento rivolto principalmente ai genitori.

Sì, anche quello di genitore è una sorta di mestiere, e per farlo bene, specialmente quando in ballo c’è il futuro dei figli, è opportuno informarsi. **Quindi mamme e papà sono tutti invitati il 2 dicembre alle ore 15.30 al workshop per i genitori “Le competenze richieste dal mercato del lavoro: quali scelte formative?** All’incontro interverrà il dottor Pietro Aimetti, esperto del mercato del lavoro Gruppo Clas di Milano, evento organizzato dall’ambito territoriale 34 con la partecipazione di tutti gli istituti comprensivi.

«Con l’incontro di oggi, per la prima volta strutturato in questo modo, andiamo a completare quel contatto fra il mondo della scuola e il mondo del lavoro di sicura utilità per gli studenti – ha spiegato il consigliere provinciale con delega all’Istruzione e Formazione professionale **Paolo Bertocchi** –. Dopo l’evento che ha visto coinvolti gli istituti superiori a Cassano Magnago, quello di Gavirate non si esaurisce in una semplice giornata ma prosegue nei giorni a venire con altri incontri e soprattutto con un momento importantissimo rivolto anche ai genitori».

Andrea Camurani
andrea.camurani@varesenews.it