

di **Andrea Camurani**

LUINO (VARESE) C'è un momento al centro di formazione professionale di Luino (Varese) che tutti aspettano con trepidazione, e coincide col suono della campanella del mercoledì e del venerdì quando dalle cucine salgono i profumi di focacce e biscotti appena sfornati che arrivano tra i banchi degli studenti impazienti di gustarsi una merenda come si deve. Sono i prodotti proposti a prezzo di costo dagli studenti dei «Ppd» (Percorsi personalizzati per allievi disabili) che da pochi mesi hanno una cucina fatta su misura per loro: si tratta di un investimento di circa 60 mila euro a cura dell'Agenzia formativa della provincia di Varese che ha deciso di puntare su percorsi che permettono a ragazzini fra i 14 e i 17 anni affetti da «diagnosi funzionale» di potersi affacciare sul mondo del lavoro in modo diretto. Proprio come avviene quando le brigate di apprendisti cuochi sfornano focaccine e dolci per i compagni di scuola.

«Esistono diversi approcci per studenti con disabilità, quello più frequente riguarda le tre ore di sostegno all'interno di classi "ordinamentali". Ma noi siamo un centro di formazione professionale, qui si imparano mestieri, e spesso le poche ore di sostegno non bastano. Così abbiamo attivato corsi specifici con classi composte da studenti con disabilità», spiega Daniela Martarelli, insegnante di sostegno e fra le responsabili dei corsi ad hoc per «florovivaista» e «addetto alla ristorazione» che prevede ore di cucina e sala bar. «Oltre alla pratica — prosegue Martarelli — sono previste lezioni teoriche dedicate all'insegnamento dell'italiano con particolare attenzione per gli aspetti gastronomici e per la stesura di ricette».

La nuova cucina, pronta già a febbraio, è stata inaugurata ieri per via del lockdown e comprende sei postazioni di lavoro con piastre a induzione, una nuova cappa e il forno per la pizza. Oltre ai prodotti sfornati per i compagni di scuola, già diversi bar e attività di Luino e dintorni hanno messo in vendita i «polenti-



Ricette doc, forno maxi: una brigata speciale ora sbarca sul mercato

I prodotti degli chef con disabilità nei negozi di Luino

Al lavoro
Uno degli studenti del corso per addetti alla ristorazione. A destra, la squadra al completo con la presidente Rosa Ferrazzi



ni», biscotti con farina di mais coltivato e macinato nelle vicine valli, mentre il lavoro dei futuri florovivaisti fornirà alla cucina le verdure dell'orto per le diverse preparazioni.

Ora, nell'istituto con sede a Luino, l'obiettivo sarà di puntare sempre di più su di una produzione che possa soddisfare anche una piccola clientela locale, dal momento che il nuovo forno è in grado di cuocere diverse teglie di pizza o focaccia che potrà venir veduta anche per feste di compleanno per bambini o eventi speciali e perché no, proprio in occasione della ripartenza, per inaugurazioni di mostre o eventi pubblici istituzionali.

L'idea, per il prossimo anno scolastico, è di aprire la cucina alla pratica anche oltre l'ultimo anno di corso, così da permettere agli studenti di continuare ad esercitarsi con ricette e preparazioni nell'attesa di un inserimento nel mondo del lavoro: una sorta di ulteriore tirocinio prima dell'assunzione, magari in una delle tante attività turistiche che si affacciano sul Lago Maggiore. «Il laboratorio di cucina dedicato, uno dei pochi in Lombardia, è stato realizzato a seguito del successo dei corsi Ppd, che hanno consentito di garantire percorsi realmente formativi ad allievi che avrebbero rischiato la dispersione nei percorsi ordinamentali. Un lavoro in sinergia con Ufficio scolastico provinciale e Neuropsichiatria Infantile di Varese per la gestione dell'orientamento», ha spiegato il direttore del Centro, Silvano Zauli, mentre secondo la presidente dell'Agenzia formativa della Provincia, Rosa Ferrazzi, quella proposta è «la forma più efficace di integrazione scolastica, dimostrata dal fatto che al termine del primo triennio si prospettano già alcuni inserimenti lavorativi». Per il momento gli studenti a cui sono rivolti questi speciali indirizzi sono una ventina e tra essi c'è anche un ragazzo dell'ultimo anno, il terzo, che già lavora in una pizzeria al trancio della città: al mattino chef per i compagni, al pomeriggio pizzaiolo per tutti.