
Disabilità: Carpi, Bistrò53 diventa sede di formazione continuativa nel settore della ristorazione

“Taste the future-Assapora il futuro”: è questo lo slogan del progetto della Nazareno Cooperative Sociali pensato per sfruttare al meglio le potenzialità della sede del Bistrò 53, il "prato del gusto" inaugurato nel 2017 come luogo di ristorazione estiva per offrire nuove opportunità di lavoro alle persone seguite dalla Cooperativa Nazareno Work. Quest'anno, spiegano dalla Cooperativa, il Bistrò 53, diventerà anche sede di formazione continuativa nel settore della ristorazione e non più solo periodica come avvenuto negli scorsi anni. Creando idealmente un “ristorantino didattico” dove imparare un mestiere sul campo a diretto contatto con il pubblico, grazie a percorsi di apprendimento del mestiere di cuoco, barman, cameriere o maître di sala, si potranno realizzare sempre di più attività come stage lavorativi e progetti di alternanza scuola-lavoro. I percorsi formativi, organizzati in collaborazione con la scuola alberghiera Cfp Nazareno di Carpi, sono rivolti a soggetti fragili come giovani con disabilità, Neet, lavoratori svantaggiati o disoccupati adulti con difficoltà di ricollocamento e, con programmi specifici, anche a studenti e ragazzi in situazioni di bisogno o di disagio e ad alto rischio di abbandono scolastico. I partecipanti ai corsi per adulti, la cui formazione è sempre certificata dall'ente accreditato Cfp Nazareno, avranno così la possibilità di candidarsi come lavoratori sia presso i numerosi locali del territorio che presso il Bistrò53. Il progetto Taste the Future, spiega la Cooperativa, ha una durata triennale, coinvolge una novantina di persone tra docenti e allievi ogni anno e tutti suddivisi in più moduli formativi a seconda dei soggetti, ed è stato realizzato grazie al sostegno economico della Fondazione Deutsche Bank di Milano. Determinante, per gli organizzatori, la collaborazione con l'Orto biodinamico Buccia, situato nel terreno antistante il Bistrò53, dove dalla primavera all'autunno inoltrato vengono coltivate e raccolte verdure stagionali a Km Zero, tutte preparate da persone con disabilità e invalidità.

Daniele Rocchi