



Buoni come il pane

MAURIZIO VERSACI
redazione.rivista@ausiliatrice.net

Si racconta che Giovanni no all'età di otto anni aveva un compagno, Secondo Matta, in una delle masserie circostanti, che ogni mattino scendeva dalla collina tirandosi dietro la vacca del padrone. Per la colazione aveva di un pezzo di pane nero. Giovanni invece teneva fra le mani, un pane bianchissimo che mamma Margherita non lasciava mai mancare ai suoi cari figlioli. Un bel giorno Giovanni disse a Matta:

- Mi fai un piacere?
- Ben volentieri, rispose il compagno.
- Vuoi che facciamo lo scambio del pane?
- E perchè?
- Perchè il tuo pane deve essere più buono del mio, e mi piace di più.
Matta, nella sua infantile sem-

plicità, credette che Giovanni reputasse realmente più gustoso il suo pane nero, e facendogli gola il pane bianco dell'amico, volentieri accettò quella permuta. Da quel giorno, tutte le volte che al mattino s'incontravano in quel prato, facevano lo scambio del pane...

Chissà cosa penserebbe oggi san Giovanni Bosco nel vedere la soddisfazione dei giovani a Valdocco davanti al nuovo laboratorio per la produzione

del pane inaugurato lo scorso giugno. Certamente gli tornerrebbe alla mente il suo amico Matta e i tanti ragazzi che all'epoca della costruzione dell'Orotorio avrebbero fatto i salti di gioia per una pagnotta appena sfornata. È stato questo uno dei motivi per cui il Centro di Formazione Professionale CNOS-FAP Valdocco, in occasione del Bicentenario della nascita di don Bosco, ha aperto nei cortili di Maria Ausiliatrice un laboratorio didattico dedicato alla preparazione dei prodotti da forno, realtà presente a Valdocco dal suo inizio fino agli anni '50. «Il laboratorio – spiega Angelo Pissinis direttore del Centro CNOS-FAP di Valdocco – permetterà ai giovani di formarsi alle professioni dell'arte bianca e fornirà loro la possibilità di “toccare con mano” i risultati del proprio percorso di apprendimento».

PERCHÉ INVESTIRE NELLA FORMAZIONE NEL SETTORE DELLA PANIFICAZIONE?

«Innanzitutto – spiega Pissinis – perché la formazione all'arte bianca può essere rivolta ad entrambi i sessi, ragazze e ragazzi; poi la scelta risponde

alla vocazione della formazione salesiana, e di Valdocco in particolare, verso le professioni artigianali ed industriali. Il settore agroalimentare è infatti un traino per l'economia piemontese e il territorio torinese ne rappresenta un'eccellenza. Inoltre – prosegue Pissinis – il progresso tecnologico e della società rende questa professione ancora più spendibile: i grandi supermercati hanno infatti un reparto di produzione, non si panifica solo più di notte e da un punto di vista didattico, l'attività prevede un impatto immediato e questa è una necessità tipica dei nostri ragazzi che apprendono per esperienza diretta».

CHI SONO I RAGAZZI CHE FREQUENTANO I CORSI DI PANIFICAZIONE?

«Il corso è riservato ai ragazzi che hanno avuto qualche esperienza alle superiori, spesso fallimentare. È quindi un corso dove la “rimotivazione” ad apprendere è fondamentale. Durante il biennio di corso sono previste 8 settimane di stage presso aziende del territorio, un momento nel quale i ragazzi entrano in contatto con

«VORREI IL TUO PANE NERO» DISSE GIOVANNINO BOSCO AD UN PASTORELLO ACCANTO A LUI. MAMMA MARGHERITA CUOCEVA PANE BIANCO ED AVEVA INSEGNATO A GIOVANNINO LA GENEROSITÀ.

quello che speriamo diventi il loro futuro lavorativo».

E I RAGAZZI COSA PENSANO DEL LORO CORSO DI STUDI?

«Molti si aspettano di trovare una vera occasione di lavoro, altri invece hanno scelto di riprendere gli studi negli istituti professionali del settore per poi raggiungere il diploma. È un risultato anch'esso positivo, perché significa che siamo riusciti nell'obiettivo di rimotivare i ragazzi.

Siamo certi però – conclude Pissinis – che i giovani, “lievito” di una società che don Bosco voleva formata da bravi ed onesti cittadini, metteranno in gioco anche qui i loro talenti, alla pari dei circa 300 ragazzi che ogni giorno frequentano il nostro Centro di Formazione Professionale».

