

ASSOCIAZIONE MERAKI-BORGORAGAZZI DON BOSCO, VIA AL PROGETTO DI FORMAZIONE LAVORATIVA PER IMMIGRATI E RAGAZZI IN DIFFICOLTÀ

L'Associazione Meraki – che mira a promuovere la cultura del “pane autentico” con un occhio vigile al consumo responsabile, all'inclusione e alle pari opportunità insieme al leader della panificazione artigianale Grande Impero – prosegue il suo percorso riguardante le problematiche sociali e dell'inclusione.

In collaborazione con Borgo Ragazzi Don Bosco ha infatti preso il via – al Centro di Formazione Professionale Borgo Ragazzi don Bosco a due passi dal quartiere Quarticciolo di Roma – un progetto di formazione lavorativa “Inclusione e Tradizione”, che mira all'integrazione e all'avviamento della professione relativa alla panificazione artigianale. Protagonisti della campagna sono ragazzi prossimi alla maggiore età, che potranno seguire un percorso di riscatto per inserirsi nella realtà lavorativa. Tra loro immigrati, minori non accompagnati e ragazzi con difficoltà sociali.

Grazie all'impegno di Meraki e Grande Impero, oltre che dello staff di professionisti psicologi ed esperti nel settore, i ragazzi potranno apprendere i segreti della panificazione artigianale e di tutte le norme e usanze che gravitano intorno al settore di cui l'azienda Grande Impero è leader indiscusso. Un'occasione di formazione con sbocchi lavorativi che è anche un'esperienza di vita per fare rete tra ragazzi in difficoltà ed esigenze del mondo del lavoro.

Antonella Rizzato (CEO di Grande Impero) ha commentato così: «Sono momenti che ci arricchiscono profondamente, addirittura credo che il nostro coinvolgimento emotivo sia anche superiore a quello degli stessi partecipanti. Riteniamo che la soddisfazione sia ancora più grande quando riusciamo a finalizzare il percorso di formazione in vere e proprie opportunità di lavoro, integrandoli in Azienda. Abbiamo sempre creduto che essere socialmente responsabili, condurre un'azienda eticamente, comporta la soddisfazione di entrambi soggetti. Chi dona e chi riceve».



La Dott.ssa Gaia Fancello, psicologa facente parte dell'Associazione Meraki e tra i docenti del progetto, ha dichiarato: «Attraverso questa esperienza, il lavoro diventa un vero e proprio elemento di vita a 360°. Si lavora, infatti, tutti insieme, come un'unica squadra, dove tutti sono inclusi. Attraverso la condivisione del lavoro e delle esperienze, inoltre, si può anche imparare a conoscere la cultura di altri paesi. Mettendole insieme e confrontandoci, raccontiamo e spieghiamo ai ragazzi la cultura italiana del pane. Un'occasione lavorativa, ma anche di confronto e crescita umana».

Il corso si divide in 10 incontri da 4 ore ciascuno, per un totale di 40 ore tra laboratorio, lavoro diretto con esercitazioni pratiche e visita nell'azienda e negli stabilimenti di Grande Impero. I ragazzi del corso, al termine delle 40 ore, avranno appreso nozioni sulla conoscenza dei materiali e sulle norme igieniche/lavorative, per poi mettersi alla prova in prima persona con la produzione di pane casareccio, pane all'olio, pizza, dolci ed altri prodotti da forno.

Non mancherà anche la formazione teorica, che si concentrerà sugli aspetti professionali e burocratici. I partecipanti al corso, infatti, studieranno le leggi in materia di lavoro da tenere presente, i tipi di contratto e verranno preparati ad affrontare difficoltà sul lavoro e relazioni interpersonali con il capo e con i colleghi.

Una vera formazione a 360 gradi, dunque, certificata con un esame teorico e pratico finale. L'ennesimo impegno di Meraki per aprire le porte al concetto di accoglienza, formando eticamente i lavoratori del domani.

[Read More](#)