

# Al lavoro con... Cristiana Poggio



Cristiana Poggio, 63 anni, torinese, ex insegnante. È vicepresidente della Fondazione Piazza dei Mestieri, alla quale ha dato vita nel 2004 a Torino con Dario Odifreddi: si occupa di formazione, aiuta i ragazzi disorientati a scoprire i loro talenti e a imparare un mestiere; fino a oggi ha coinvolto 100.000 giovani in percorsi educativi e professionali. Fa parte del Cda di Fondazione con il Sud, Fondazione per la Scuola, Ufficio Pio della Compagnia di San Paolo, ITS ICT Piemonte ed è presidente di Confcooperative Piemonte. Nel 2024 è stata inserita da Forbes nella classifica delle Top 100 donne di successo italiane. Nel 2025 ha ricevuto l'onorificenza di Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana per il suo impegno sociale e culturale con Piazza dei Mestieri.

*La co-fondatrice di Piazza dei Mestieri - luogo di aggregazione ed educazione dove i giovani imparano anche a lavorare - passa gran parte della giornata con i "suoi" ragazzi. Ma prima di sera si prende del tempo. Per la nipotina e per sé di Cristina Lacava*

**ore 6.30** «Sono già in piedi, bevo il caffè, leggo i giornali e guardo il tg. Poi dico l'Angelus, una preghiera che mi permette di connettermi con Dio. Un momento più leggero ma importante è la scelta degli orecchini. Non sono costosi, ma quasi tutti mi sono stati regalati e rappresentano un ricordo. Non voglio che i ragazzi mi vedano sciatta».

**ore 9** «Arrivo nella nostra sede di Torino. Piazza dei Mestieri è aperta al quartiere, è un luogo dove si impara a lavorare ma prima di tutto si impara ad avere fiducia in se stessi e a conoscere il proprio valore. Ogni mattina vedo i ragazzi entrare e ci parlo. Arrivano da famiglie fragili e hanno un cattivo rapporto con la scuola. La Piazza a loro piace, mi dicono: "È bella, sembra fatta per me", la sentono casa loro. Qualche volta faccio colazione al nostro bar. L'anno scorso nelle tre sedi - Torino, Milano, Catania - abbiamo accompagnato 14mila giovani che hanno fatto laboratori e seguito corsi professionali di grafica, estetica, panetteria... Abbiamo un ITS con indirizzo tecnologico e occupazione al 100 per cento, e diversi percorsi di italiano per stranieri. Al mattino vengono anche alcuni studenti delle secondarie di primo grado: li aiutiamo a recuperare le competenze di base, in accordo con i loro istituti».

**ore 13** «Pranzo al ristorante dentro la Piazza, aperto al pubblico sia a pranzo, sia a cena; se ne occupano i ragazzi dell'alberghiero. Abbiamo anche un pub e un birrifico artigianale. Spesso sono a tavola con il mio socio e presidente Dario Odifreddi. Piazza dei Mestieri è nata da un'amicizia dei tempi dell'università: dopo la morte del nostro amico Marco, durante una gita in montagna, abbiamo deciso di costruire qualcosa di bello e di valore in sua memoria. Siamo partiti in cinque, abbiamo acquistato uno stabile, creato una fondazione. Per tanti anni ho insegnato italiano, poi ho lasciato per dedicarmi al progetto, che si rivolge prevalentemente a ragazzi tra i 14 e i 18 anni che si sentono marginalizzati e non credono nelle loro capacità e nella scuola».

**ore 15** «Vado nel mio ufficio fuori dalla Piazza, dove mi occupo dei rapporti con le istituzioni, il territorio, i finanziatori. Ci vuole un'azione di gruppo perché nessuno si perda. Don Giussani amava dire: "Non voglio che la mia vita passi inutilmente", e lo penso anch'io. Non ho fatto niente di straordinario ma ho lavorato e costruito qualcosa insieme agli altri».

**ore 18** «Mi prendo del tempo per me. Vado in palestra o in piscina, mi dedico alla mia nipotina di 3 anni o passeggio per le vie della mia amata Torino. Spesso incontro gli ex allievi. Mi raccontano come Piazza dei Mestieri gli abbia salvato la vita, per me è una gioia enorme».

**ore 20** «Torno a casa, nel luogo che ho costruito con mio marito che mi sta accanto dai tempi del liceo e mi ha sempre spinto avanti. D'estate mi dedico alle piante, ho un terrazzo coperto dove crescono tanti limoni. D'inverno preferiamo leggere un libro o vedere un film».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ore  
6.30

Indispensabile la scelta degli orecchini, prima di uscire.



ore 20

Con il bel tempo, Cristiana si occupa dei limoni sul terrazzo.



ore 9

La corte di Piazza dei Mestieri, con il ristorante aperto a tutti.

