

LAVORO >> STORIE E PERSONE

di Michela Cuccu

ORISTANO

Fare lo chef, ora è diventata una professione ambita. Quelli che un tempo chiamavamo i cuochi, grazie ad una infinità di programmi televisivi dedicati al lavoro sui fornelli, sono diventati vere pop star. Questo aspetto interessa solo marginalmente Antonello Spiga, il primo oristanese con la Sindrome di Down impegnato in uno stage che lo vede nel ruolo di aiuto cuoco.

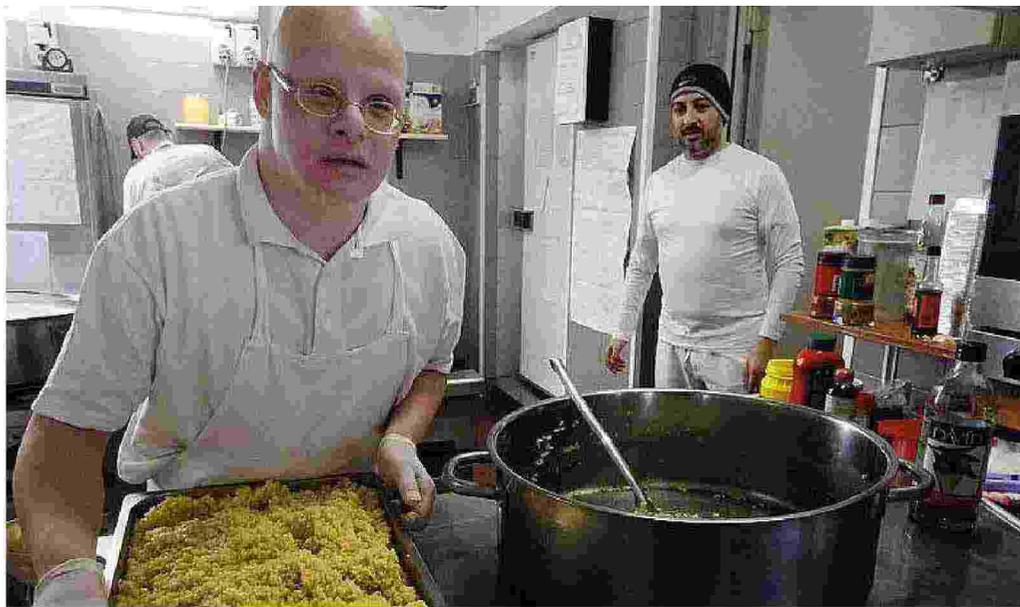
Per tre mesi, affiancato da due tutor, Alessandro Pilloni (dell'associazione italiana persone down) e Sabina Vizilio, chef dell'hotel Mistral 1, Antonello collaborerà con la brigata delle cucine dell'albergo, alla preparazione dei pasti destinati alla mensa degli studenti universitari.

Questo progetto dimostra ancora una volta come tutte le barriere possano essere superate e che i portatori di disabilità non devono essere esclusi dal mondo del lavoro.

Per raggiungere questo importante traguardo c'è voluta la collaborazione di tanti. Dell'associazione italiana persone down, guidata da Clara Doni che da tempo è impegnata in progetti a livello nazionale destinati all'inserimento lavorativo dei portatori di disabilità, a Roberta Sanna, titolare insieme alla sorella dell'hotel, che ha inserito nella sua azienda uno stagista molto speciale.

«Avevo partecipato ad un convegno tenuto nell'aula consiliare del Comune e sono rimasta affascinata da un progetto che trovo importantissimo per la crescita della nostra società», ha spiegato ieri mattina Roberta Sanna «ho dato immediatamente la mia disponibilità e mi auguro che la nostra sia la prima di tantissime imprese del territorio a partecipare ad iniziative come questa». Il progetto nazionale che ha permesso ad Antonello Spiga di compiere lo stage nelle cucine dell'albergo, si chiama «Occupiamoci» ed è nato da un programma più ampio realizzato dalla «Fondazione Con il Sud» che promuove lo sviluppo economico nel Mezzogiorno, articolato in più fasi.

Massimo Serra, coordinatore dell'Associazione italiana



Primo giorno di lavoro per Antonello nelle cucine dell'hotel (foto F.G. Pinna)

Antonello in cucina, tra i fornelli cadono i muri della disabilità

Inizia lo stage per un ragazzo affetto da sindrome di Down Grazie a un progetto nazionale farà il cuoco al Mistral 1

persone down precisa che «lo stage in albergo è stato preceduto da un corso di formazione e orientamento al lavoro, durante il quale sono state impartite le prime indicazioni non tanto di tipo professionale, piuttosto su come ci si pos-

sa relazionare con il mondo del lavoro». Durante queste prime lezioni, Antonello Spiga ha imparato concetti importanti, come la puntualità, l'impegno, le relazioni con i colleghi.

«Adesso arriva la fare più im-

portante - aggiunge non senza soddisfazione Clara Doni - appunto l'esperienza in un vero posto di lavoro che speriamo, sia la prima di tante per tantissimi portatori di disabilità».

E lo stagista? A giudicare dall'impegno e dalla gestualità, precisa e attenta, che ieri mattina poneva nel seguire le istruzioni della cuoca, più che un principiante dava l'idea di uno che avesse lavorato da sempre nelle cucine di un albergo. «Confidiamo di farlo lavorare anche durante il servizio mensa, in maniera che possa avere un contatto diretto con gli utenti. La scelta della mensa universitaria non è stata casuale - conclude Rossella Sanna - il contatto con i giovani sarà importantissimo».