

Airola • Le parole di un ospite dell'Ipm: «E' la prima volta che mi impegno per qualcosa»

Corso per pizzaioli all'Istituto penale Opportunità per i giovani detenuti

Giovedì 22 Dicembre all'interno dell'Istituto Penale per Minorenni di Airola si è celebrato un importante passo per dare ai giovani detenuti un'opportunità concreta per poter lavorare e non cadere di nuovo nelle maglie del crimine. Sette ospiti della struttura, infatti, si sono diplomati come pizzaioli professionisti. La cerimonia della consegna degli attestati della Scuola italiana pizzaioli è avvenuta all'interno dell'Ipm ed è stata festeggiata con una cena a base - ovviamente - di pizza preparata dai giovani neo pizzaioli. Il tutto viene ad esito del Corso di formazione per giovani pizzaioli realizzato col sostegno economico della Fondazione Angelo Affinita. "Ringrazio di cuore la Fondazione Angelo Affinita - così il direttore dell'Ipm, Antonio di Lauro - per aver pensato e strutturato un progetto così serio e impegnativo.

Un grazie va a tutti, dai ragazzi ai tutor per tutto l'impegno profuso". Il Corso è stato strutturato per fornire una formazione completa: non solo è stato insegnato un mestiere, ma si è trattato di vero e proprio orientamento al lavoro della durata di 260 ore, con una partecipazione di circa 20 giovani, tra cui quelli che poi hanno ottenu-



to il diploma, suddivise in 90 giorni lavorativi fino a dicembre 2016. Il Corso ha visto il coinvolgimento di importanti professionisti del settore, che hanno coordinato e supervisionato i lavori: su tutti Marco Amoriello - per ben tre volte campione del mondo - Domenico Comune, panificatore professionista e tutor esperto nella gestione di gruppi di lavoro e Patrizia Flammia, orientatrice al lavoro. I ragazzi che hanno superato una prima fase del corso, sono stati poi ammessi allo stage, svoltosi presso la Pizzeria "Il Guappo"

di Moiano. Il percorso formativo ha sfruttato il forno professionale presente all'interno dell'Istituto e ha avuto una parte dedicata all'apprendimento e perfezionamento delle abilità pratiche, alternata a sessioni teoriche per riuscire a cogliere i migliori frutti del lavoro, correggere gli errori e fare le opportune valutazioni nella gestione di un magazzino alimentare a supporto di una pizzeria. "È stata la prima volta che mi sono veramente impegnato in qualcosa - questo quanto dichiarato da uno dei giovani diplomati - La pizza

napoletana fa parte della nostra tradizione e della nostra vita. Abbiamo davvero visto una prospettiva di vita e di lavoro. Voglio chiudere con il passato, anche per dare un futuro a mio figlio." Il Corso di formazione per giovani pizzaioli segue la strada già tracciata in passato con "CreAttiva", laboratorio artigianale promosso dallo stesso Imp sempre col sostegno della Fondazione Angelo Affinita. Una collaborazione che prosegue da anni e che crede fortemente in un progetto di cambiamento umano e professionale.