

## In 14 si reinventano cuochi e contabili

Un gruppo di lavoratori estromessi dall'Ideal di Quero partecipa a un percorso di riqualificazione professionale

di **Roberto Curto**

► QUERO

Affiatati in cucina così come lo erano quando lavoravano all'Ideal di Quero, l'azienda che li ha messi in cassa integrazione e che da maggio 2014 farà scattare nei loro confronti la procedura di mobilità. Sono quattordici dipendenti - o sarebbe meglio definirli ex - che hanno accettato un programma di reinserimento lavorativo per cassintegrati o disoccupati finanziato dalla Regione Veneto e promosso dalla Forcoop Cora in collaborazione con la **Cgil**. Qualcuno punta al settore della ristorazione come cuoco o cameriere, altri hanno scelto un percorso di animatore sociale, altri ancora un percorso per la gestione amministrativa di piccole strutture ricettive com'è il Bed and breakfast Orto Alpino di Confos, nel comu-

ne di Trichiana, che ospita le attività del progetto che avrà la durata di un paio di mesi.

I quattordici partecipanti hanno dedicato al settore dell'occhialeria e soprattutto all'Ideal, buona parte o tutta la loro vita lavorativa. Ma se in quel settore non dovesse essere più possibile rientrare, allora è bene cercare di costruirsi un futuro in un altro settore, magari quello legato al turismo. Qui entra in campo la **Cgil** con Denise Casanova che ha dato il via al progetto e Patri-

zia Loiola di Forcoop Cora che ha pianificato il programma: «Avevamo proposto il progetto a tutti e 35 i dipendenti interessati dalla cassa integrazione e dalla futura mobilità», spiega Loiola. «Hanno aderito in 14 e con ciascuno di loro abbiamo avviato un percorso per individuare competenze, ambizioni

e aspirazioni. Sono stati individuate tre strade: la prima nel campo della ristorazione, un'altra legata alla gestione contabile di attività turistiche e la terza dedicata al sociale. Il progetto si intitola "Nuove chance ad alta quota" ed è finanziato dalla Regione, dunque gratuito per i partecipanti».

Ieri mattina tutti quanti sono stati coinvolti dallo chef dell'Orto alpino, Enrico Perin, nella preparazione di un eccellente pranzo realizzato con ingredienti a chilometri zero: «L'iniziativa non serve solo a chi ha deciso di affrontare il percorso formativo legato alla ristorazione, perché serve a ricreare quel team che con mansioni diverse esisteva anche nel loro ambiente di lavoro. Queste persone devono ritrovare scampoli di benessere in un momento difficile».

Tra i partecipanti c'è rammarrico per chi, pur legittimamente, ha deciso di non affrontare il percorso di formazione professionale così come non manca un ricordo a Fernando De Gol, che proprio temendo la perdita del posto di lavoro decise di farla finita nell'aprile di un anno fa. L'essere messi da parte dall'azienda è stata dura da digerire, quasi che fossero proprio loro la colpa della crisi che ha spinto la proprietà svizzera a ristrutturare l'organico con il taglio di 35 posti. Sul futuro, la voglia di pensare positivo si mescola alle incertezze di trovare davvero una ricollocazione. Finita la cassa integrazione e la mobilità, c'è il rischio che qualcuno si ritrovi senza più alcuna entrata e un futuro tutto da decifrare. Il pranzo è davvero buono, a tavola il clima si stempera e stavolta la formazione professionale sembra poter centrare l'obiettivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

» Il progetto durerà un paio di mesi e tra le strade possibili c'è quella per diventare animatore nel sociale. L'iniziativa è finanziata dalla Regione con la **Cgil** in veste di promotrice



Lo chef Enrico Perin coordina i lavori della brigata composta dagli ex lavoratori dell'Ideal di Quero