

## VIMERCATE

## LA SOCIETÀ

SENZA SCOPO DI LUCRO  
MA SOLO PER IMPARARE  
IL MESTIERE E A CAVARSELA

## L'IDEA

LO SPAZIO È STATO APERTO  
NELLE VECCHIE SCUOLE  
CON FORTI INVESTIMENTI

# Bakery Cafè, una sfida da ragazzi

*Gli studenti dell'Ecfol aprono un locale con i propri dolci*

di BARBARA CALDEROLA

- VIMERCATE -

**LECCORNIE** in bella mostra sotto campane di cristallo costringono i forzati della dieta a sgarrare senza sensi di colpa: torte e bignè sono troppo invitanti per provare a resistere. Dietro a un bancone "à la page", i pasticciieri dell'Ecfol, giovani promesse del food crescono a Velasca. Ieri, l'ente di formazione cattolico che qui ogni anno insegna un mestiere a 250 ragazzi del territorio ha presentato il Bakery Cafè. È molto più di un bar, di un piccolo ristorante per un pranzo veloce, è un'impresa didattica senza scopo di lucro. Una filiera completa per aiutare i giovanissimi a imparare come si diventa capitani di industria, sperimentando ogni fase sul campo senza l'ansia di fare subito sul serio. «Cioè, come ci si fa largo in un mondo del lavoro complesso come quello di oggi - dice la direttrice Miriam Mazzoleni -. È un sogno che si realizza». La ditta è nata pescando fra le esperienze più avanzate del Nord Europa. Il Bakery è un'operazione senza precedenti da queste parti: il caffè dei ragazzi non è a scopo di lucro, i futuri guadagni verranno reinvestiti per migliorare ulteriormente il percorso a vantaggio degli studenti che verranno. Una catena che non si fermerà «per dare un'opportunità a tanti che sono partiti svantaggiati», sottolinea Mazzole-

ni. Invece, fra queste mura, in via De Amicis, hanno trovato una chance concreta e la parata di ieri lo dimostra. Ora, sono pronti per confrontarsi con il mercato.

**AL SUCCESSO** ha contribuito anche la metà degli allievi che studia grafica pubblicitaria. «L'immagine gioca un ruolo fondamentale nella riuscita», sottolineano. Ecfol anni fa ha raccolto la sfida lanciata dal Comune. Ha rimesso a nuovo le vecchie scuole elementari del paesino. Ha investito 250mila euro per scacciare i vandali che erano di casa dopo la fine delle lezioni e riportare gli spazi al loro antico splendore. Adesso, al primo esborso se ne è aggiunto un altro di 400mila euro per co-



**COL SORRISO**  
Leccornie e tanto impegno dietro il lavoro dei ragazzi di Bakery Cafè (Rossi)

struire il Caffè, che rimarrà di proprietà di Palazzo Trotti. Una scelta coraggiosa portata avanti dal direttore generale Adriano Corioni. Nel mezzo, una delle migliori ricette scritte per combattere il precariato. Un istituto che tutti i giorni apre le porte alla comunità: il Bakery accoglierà i clienti seguendo il calendario scolastico da lunedì a giovedì dalle 9 alle 15 e il venerdì dalle 9 alle 13. Dentro, c'è anche la panetteria. Perché il corso prevede due qualifiche. E si possono prenotare prelibatezze per feste ed eventi chiamando lo 039.60.81.005.

barbara.calderola@ilgiorno.net  
© RIPRODUZIONE RISERVATA