

La storia di Daouda

Dallo sbarco all'assunzione nel ristorante «Ho realizzato il mio sogno»

Daouda è arrivato a Vibo Valentia due anni fa, soccorso su uno dei tanti barconi. E la Calabria in qualche modo gli ha portato fortuna, dopo un'odissea iniziata nel 2013 quando ha lasciato il suo villaggio in Costa d'Avorio per sfuggire a chi voleva ucciderlo. Poi il centro di accoglienza di Bresso, diversi mesi a Sondrio e ancora a Milano dove il non ancora 18enne Daouda ha trovato rifugio nella comunità Villa Amantea di Trezzano sul Naviglio. Oggi questo ragazzo timido si



Chef Daouda con Antonio Criscuolo

commuove mentre si stringe nella sua divisa nera e racconta di aver realizzato il suo «sogno». Quello di avere finalmente una vita migliore, in un mondo che lo ha accolto e gli ha dato una casa e un lavoro. E anche una nuova famiglia, quella di Antonio Criscuolo, ristoratore piacentino-calabrese, che dopo 6 mesi di stage lo ha assunto nel suo locale di via Corio, a Porta Romana. Dal primo febbraio Daouda è uno degli undici dipendenti del Dongiò, che ha aperto trent'anni fa ed è uno dei più noti locali calabresi a Milano. Uno dei pochi dove pane e pasta sono preparati in proprio. Ora la produzione è affidata alle mani di Daouda, che s'è guadagnato un contratto di apprendistato. «Questo è il tempo delle grandi migrazioni dalle guerre e dalle carestie. — racconta Criscuolo —. Questo è un piccolo modo. Ma è stata un'esperienza eccezionale. Per Daouda, ma anche per noi». (c. giu.)