

Milano, storia di Daouda, dal gomnone nel Mediterraneo a un lavoro da chef



Daouda con il sindaco di Trezzano Fabio Bottero e il proprietario del Dongiò Antonio Criscuolo

Il giovane ivoriano è arrivato nel milanese con il progetto per i rifugiati: assunto per sei mesi in un ristorante, ha conquistato tutti ed è rimasto. Ora ha una casa e un lavoro: "Mi sono sentito accolto"

di SANDRO DE RICCARDIS

Stampa



01 n

Da un gomnone che ha attraversato il Mediterraneo alle coste calabresi di Vibo Valentia, fino a un posto di lavoro da Dongiò, il ric di via Corio, in zona Porta Romana a Milano. Dall'ospitalità a Villa Amantea, casa famiglia di Trezzano che accoglie i giovani profu progetta con loro un futuro in Italia, fino a un appartamento dove iniziare a costruirsi un futuro. Daouda, ivoriano, ora appena maggiorenne, racconta la sua storia tra i tavoli del ristorante. "Il mio sogno era ed è quello di fare una vita migliore di quella di prim Lentamente ci sto riuscendo. A me non interessano i soldi, ma trovare un lavoro. Mi sono sentito accolto, i volontari mi hanno pres loro", dice Daouda, aprendo le mani come a indicare aiuto e sostegno.

I volontari raccontano di essersi subito accorti del talento del loro ospite, quando è arrivato un anno fa, e della manualità che svilu soprattutto in cucina. "Nella casa di Trezzano noi insegnavamo i piatti della nostra cucina – dicono i volontari - lui spiegava i piatti sua tradizione, a base di riso, manioca, pesce..". Dopo la borsa lavoro della Regione, Daouda ha così ottenuto un contratto di tiroc sei mesi, in uno dei pochi ristoranti milanesi che ancora producono nel proprio laboratorio la pasta. Un riconoscimento per le sue ma anche della sua voglia di integrazione.

"Un ragazzo serio, disponibile, un gran lavoratore – dice Antonio Criscuolo, che gestisce con la famiglia il ristorante, aperto nel 19 imparato subito a fare dei piatti anche molto complicati. Dopo una settimana di lavoro era già bravo a impastare, e ora di questo s solo lui, con quindici o venti chili di semola al giorno da lavorare. Ma ormai è bravo anche con gli gnocchi, la pasticceria, i condime a mano".

Quando è arrivata la proposta di dare un lavoro a Daouda, al ristorante non c'era necessità di un nuovo dipendente, ma la famiglia subito accettato. "Ognuno deve fare qualcosa di suo per migliorare il mondo in cui vive – spiega Antonio, a sua volta figlio di immi arrivati a Milano dalla Calabria -. Non avevamo bisogno, ma sapevamo che l'impegno era solo per sei mesi. Avevamo fatto un pro simile con un italiano, ma non era andata bene. Ma Daouda ci ha subito sorpreso, ed è rimasto con noi. Si è inserito alla perfezion sono giorni cui noi pensiamo a un menù, ma poi lui dice "facciamo quest'altra cosa". E il menù lo decide lui".

Con un permesso di soggiorno per motivi umanitari, Daouda ora ha lasciato Villa Amantea, che da più di un anno si occupa di mir stranieri non accompagnati nell'ambito del progetto SPRAR (sistema di protezione per richiedenti asilo e rifugiati). Grazie all'aiuto datore di lavoro, ha trovato un piccolo bilocale in periferia che può pagarsi con il proprio stipendio. Come per lui, la rete di servizi r campo dal comune di Trezzano, dal Centro provinciale per l'istruzione adulti (che organizza corsi di alfabetizzazione per migranti) Villa Amantea, nata in due ville confiscate alla 'ndrangheta, funziona anche per altri migranti che a Milano hanno ottenuto la borsa E ci sono anche altri esercenti che, venuti a conoscenza della storia d'integrazione di Daouda, si sono fatti avanti. Come per un b

Lanzone che ha offerto una borsa lavoro a un ragazzo di sedici anni dello Sri Lanka. "Aiuta in cucina, nelle pulizie, pensiamo di assumerlo", conferma la titolare, Francesca Bonfioli. "Conoscevo lo strumento dello stage, poi Antonio ci ha messo in contatto cor l'associazione, e l'esperienza sta funzionando".