

Biella, dal tessile all'agroalimentare

A lezione nelle aziende Il lavoro spiegato ai bambini

PAOLA GUABELLO
BIELLA

Il primo incontro sarà alla Formaggi Botalla a Biella, il 5 febbraio con la classe quinta della scuola primaria di Verrone. Al lanificio Reda si comincia il 28 febbraio mentre gli incontri alla Ermenegildo Zegna rimandano a maggio. All'appello di «Tantintenti» hanno risposto grandi e storiche imprese tessili come piccole e nuove eccellenze artigiane, poi un'azienda agricola e due marchi del settore agroalimentare.

Così in questi giorni le sedi di sei attività produttive si trasformano in «aule» in cui si svolgono le lezioni per insegnare ai ragazzi, fin da piccoli, come una buona idea mescolata alla passione possa diventare un lavoro per sé, o un luogo di lavoro per tante persone.

Ma il progetto pilota che al suo debutto coinvolge una quarantina di classi per un totale di oltre 600 studenti tra i 6

e i 14 anni, vuole crescere e sta già collezionando nuove candidature di aziende che vogliono essere presenti il prossimo anno scolastico, nella seconda edizione dell'attività.

L'iniziativa è della cooperativa Tantintenti ed è inserita nei programmi di Community School, realtà che ha coalizzato le forze di 47 partner del territorio per trovare vie d'uscita alla **povertà educativa** e che ha ottenuto il sostegno e i finanziamenti nazionali dell'impresa **sociale «Con i bambini»**.

Tra chi ha aderito fin da subito, o aggiungendosi cammin facendo, «ci sono persone convinte che anche le imprese possano incidere nella formazione di bambini e ragazzi, allargando il concetto di "comunità educante" - spiega Ruggero Poi, a nome dello staff di Community School -. E gli imprenditori stessi sono stati preziosissimi nel pensare con noi a questo percorso. All'entusiasmo di chi produce ha fatto su-

bito eco quello del mondo della scuola, con gli istituti che si sono iscritti a questo particolare tipo di laboratorio».

Zegna e Reda rappresenteranno la tradizione tessile del territorio, Mantico (che realizza zaine in tessuto) la sua declinazione in artigianato di eccellenza, Botalla formaggi e birrifico Un Terzo il mondo alimentare di qualità e l'azienda agricola Manenti quello legato alla terra e alle coltivazioni rispettose dell'ambiente.

«Fare impresa si declina in tanti aspetti diversi ed è quello che vogliamo mostrare ai ragazzi - prosegue Ruggero Poi -. Ci sono aziende con numerosi dipendenti e altre che sono decisamente più piccole. Ma in comune c'è una buona idea che ha acceso una scintilla e il fatto di averla resa concreta affrontando e superando anche le difficoltà. Dover cercare la soluzione a un problema fa parte della vita quotidiana degli scolari tra i banchi. In que-

sto modo vedranno da vicino che succede anche nella vita degli adulti. L'obiettivo finale è che la scuola diventi uno specchio contemporaneo della società per aiutare le giovani generazioni a immaginare il loro futuro nel territorio in cui stanno crescendo». —

6

le aziende
che per prime
hanno aderito
al progetto

600

gli studenti
dai 6 ai 14 anni
entreranno
nelle aziende

**“Una buona idea
mescolata alla
passione può
diventare un'impresa”**



I bambini faranno lezione nelle aziende. Zegna e Reda fra gli stabilimenti che hanno aderito



Peso: 41%