

Il sogno possibile di Nabeel

Pakistano, formazione al Ciofs, panettiere: vuole aprire un ristorante suo

Una storia di determinazione, di coraggio e di integrazione. Una storia che dimostra quanto la formazione scolastica e professionale e l'accoglienza possano aiutare a portare luce nella vita delle persone, costruendo le basi per un futuro concreto.

Il protagonista di questa storia è Nabeel Arif, 27 anni, originario di Gujranwal (Pakistan), che dopo un lungo e sofferto viaggio - attraversando diversi Paesi - arriva in Italia. Giunge proprio a Vercelli e qui, in attesa di essere accolto, conosce Danjela Bermeta, volontaria del Gruppo Sant'Egidio di Vercelli, che si occupa in particolare della prima assistenza ai profughi pakistani che, a ondate, vengono inviati nella nostra città, stazionando nella zona di piazza Mazzini.

Prima di tutto il giovane inizia a trovare diversi impieghi, tra cui quello di operaio e quello di cameriere.



Poi si iscrive al programma Gol, ovvero un'azione di riforma prevista dal Pnrr per favorire l'inserimento nel

mercato di lavoro rivolto ai disoccupati, offerto dal Ciofs (Istituto Sacro Cuore di Vercelli).

Nabeel frequenta così il corso di panificazione, pasticceria e prodotti da forno e si "rimbocca le maniche" giorno per giorno, costruendosi anche il suo sogno: «Mi piacerebbe un domani poter aprire un mio ristorante qui a Vercelli. Da bambino vidi un video che raffigurava l'Italia: ne rimasi veramente colpito» racconta.

Nel frattempo, cerca di imparare l'italiano e sceglie di fare lo stage alla panetteria Motto Ros di Vercelli: per poterla raggiungere e iniziare a lavorare alle 4 di mattina, ha circa un'ora e mezza di bicicletta. Proprio con il mezzo che il giovane è riuscito a comprare con i suoi primissimi guadagni.

E non salta mai un giorno di stage: «Una notte - spiega dal Ciofs - pioveva a dirotto, ma Nabeel aveva deciso ugualmente di pedalare sino alla panetteria. Il giorno dopo gli venne la febbre e fu costretto a restare a casa».

Soddisfazione anche da

parte del titolare del panificio che descrive Nabeel come «un carro armato» e che parla di «crescita personale come datore di lavoro».

Quindi un percorso che vede la formazione professionale protagonista e che sostiene le persone: «Il corso, in generale, insegna delle metodologie di lavoro - spiegano dal Ciofs - ma riesce anche a dare consapevolezza di sé e rimotivazione personale. Qui i partecipanti si riconoscono parte di un gruppo e instaurano relazioni nuove: la crescita è personale oltre che lavorativa».

Un posto quindi che permette di mettersi in gioco e che «diventa casa», che fa sentire le persone un po' meno sole. Così, ora per Nabeel, che ha sostenuto l'esame di fine corso, si apre una porta sul futuro. Senza mai dimenticare di aiutare il prossimo: anche lui, come Danjela, fornisce il suo aiuto ai pakistani di piazza Mazzini.

Francesca Siciliano

Workshop Ascom sulla riforma dello sport

Ascom invita tutti a partecipare al workshop "Riforma dello sport-riflessi sulla normativa del lavoro" che si terrà il 5 dicembre alle ore 17.30, presso la loro sede di Vercelli in via Lavigny 27. L'incontro tratterà diversi temi quali ASD E SSD, adeguamenti statutari, il nuovo registro RAS e il riconoscimento della personalità giuridica, così come della figura del dipendente sportivo: le nuove forme di inquadramento, i riflessi ispettivi, gli aspetti previdenziali e assicurativi. Si sottolinea anche l'intervento di Federico Moine, commercialista esperto di enti no profit e di Marco Ghisleri, consulente del lavoro dell'Associazione commercianti.

Festa del Tartufo, tra delizie e curiosità Un bosco nel Torrione e la ricerca con i cani



Degustazioni di specialità monferrine e di tartufo, il grande vino del territorio (comprese le etichette premiate con il Torchio d'Oro), street food, conferenze e intrattenimento. Tutto questo ha offerto la terza edizione della Festa del Tartufo Bianco di Casale Monferrato che si è tenuta il 25 e il 26 novembre al Castello dei Paleologi. Un programma molto ricco che ha spaziato dal ludico al formativo coinvolgendo esperti, cercatori, produttori enogastronomici e attività di ristorazione. Tra le particolarità della manifestazione la ricostruzione di un bosco nel Torrione del Castello e la dimostrazione di cerca del tartufo con i cani.

«Un evento - afferma il vicesindaco Emanuele Capra - che ha soddisfatto le aspettative portando al Castello del Monferrato uno dei più iconici e preziosi prodotti del nostro territorio: il tartufo bianco. Abbiamo inteso concludere la stagione delle manifestazioni pubbliche ad esso dedicate con un programma ricco e capace di conciliare elementi di divulgazione culturale a quelli squisitamente di intrattenimento, facendo di Casale il raccordo tra le numerose e consolidate realtà locali. Un ringraziamento sentito a tutti coloro che hanno preso parte alla Festa del Tartufo Bianco del Castello del Monferrato, in particolare modo agli espositori che hanno garantito una presenza qualificata con prodotti di estrema qualità, attirando un nutrito pubblico che ha inoltre fruito del nostro splendido centro storico».

La rassegna è stata organizzata dalla Città di Casale Monferrato in collaborazione con Enoteca Regionale del Monferrato, Associazione Tartufai Valle Ghenza, Confcommercio Casale Monferrato e Gran Monferrato Derthona Gavi.



Marché Vert Noël

MERCATINO DI NATALE NEL CUORE DELLE ALPI
AOSTA - UN VILLAGGIO ALPINO NEL CENTRO DELLA CITTÀ
piazza Roncas, piazza papa Giovanni XXIII (Cattedrale) e piazza Caveri

DAL 25 NOVEMBRE 2023 AL 7 GENNAIO 2024

Oltre a visitare gli chalet del Marché Vert Noël,
nell'area del mercatino e nelle vie limitrofe potrai trovare:
DIMOSTRAZIONI DEGLI ARTIGIANI, LABORATORI PER BAMBINI
VISITE GUIDATE ALLA CITTÀ, ANIMAZIONI NATALIZIE ESIBIZIONI MUSICALI,
GRUPPI FOLKLORISTICI, CONCERTI DELLA BANDA MUNICIPALE

ORARIO : Tutti i giorni 11 - 20
Tutti i sabati e i giorni festivi 10 - 22

www.mercatinodinataleaosta.it

Per saperne di più: