
Educazione: Roma, al via i nuovi corsi di formazione professionale alla Città dei Ragazzi

Aiuto cuoco, cameriere, manutentore: sono le specializzazioni previste dai corsi di formazione che partiranno a dicembre alla Città dei Ragazzi, alla periferia di Roma. Le attività proseguiranno fino all'estate 2021 e si aggiungono ai corsi già attivi di falegnameria, pizzeria e manutenzione del verde. “L'obiettivo è proporre esperienze che sfocino in concreti progetti di lavoro – illustra al Sir Vincenzo Cappannini, presidente della Città dei Ragazzi –. Oltre ad attività teoriche e laboratori, i ragazzi vengono istruiti sull'elaborazione di un curriculum o su come sostenere un colloquio. Il nostro ufficio orientamento, inoltre, è in contatto con duecento tra piccole imprese, artigiani e aziende”. Nata dopo la Seconda Guerra mondiale dall'intuizione dell'irlandese mons. Giovanni Patrizio Carroll-Abbing, la Città dei ragazzi negli ultimi anni ha rivisitato il proprio progetto educativo, per dare concretezza ai principi della *Laudato si'*. Attualmente ospita trenta ragazzi di diverse nazionalità, minori e neo maggiorenni. “In collaborazione con il Dicastero per lo sviluppo umano integrale e la Congregazione per l'educazione cattolica, abbiamo dato vita alla cooperativa ‘Percorsi di cittadinanza’ – prosegue Cappannini –. Se prima i laboratori erano solo per i ragazzi ospitati, ora accolgono anche ragazze e ragazzi dal territorio. Inoltre, grazie a un finanziamento da Taiwan, ci stiamo dotando di pannelli fotovoltaici e di una serra verticale per la coltivazione di ortaggi biologici con risparmio energetico. L'obiettivo ultimo è che i futuri ‘cittadini del mondo’ possano interiorizzare i valori a cui vengono formati”.

Ada Serra