

TERZO SETTORE • Presentata alla Camera una guida alle professioni

Il non profit invecchia, nuovi volontari cercansi

Il volontariato sta invecchiando. E' vero che sono quasi un milione i lavoratori nel settore, e i numeri sono in aumento. Così come è un dato di fatto che il non profit italiano non è più sinonimo solo di buona volontà, ma significa soprattutto occupazione e professionalità. E, di conseguenza, il suo sviluppo passa attraverso lo sviluppo delle professioni, dell'imprenditorialità sociale e delle discipline più significative.

Tuttavia, balza agli occhi un dato: i ragazzi dediti al volontariato - contrariamente ad alcuni anni fa - non costituiscono più lo zoccolo duro del non profit. Anche per interessarli e «recuperarli» al Terzo settore è stata stilata una «Guida internazionale alle professioni al lavoro nel non profit-2005», che verrà presentata oggi presso la Camera dei deputati, in un convegno internazionale. Si tratta del primo volume di una collana editoriale specializzata in orientamento e formazione ai mestieri nell'ambito del Terzo settore. Ne è curatore, con Elena Bonacini, Marco Crescenzi, presidente di Asvi (Agenzia per lo sviluppo del non profit), ente non governativo operativo a livello internazionale nella formazione di manager ed operatori di quest'ambito.

Nella realizzazione del volume sono stati coinvolti 16 autori, scelti fra i più autorevoli esperti delle relative discipline nonché dirigenti di importanti organizzazioni particolarmente attente alle problematiche di piccole e medie Onp.

Destinatari dell'opera sono operatori e neo-operatori del settore non profit o aspiranti tali, organizzazioni non profit, enti di formazione ed università, istituzioni.

Questi i principali argomenti trattati: mercato del lavoro non profit in Italia e in Europa; discipline, definizione dei profili professionali, strumenti e "buone prassi"; percorsi formativi e stra-

ategie di carriera, mobilità e contratti di lavoro; network professionali di riferimento, consigli e testimonianze autorevoli di manager e professionisti.

Né mancano preziosi riferimenti bibliografici e formativi, assieme a web per i nuovi attori del non profit in una prospettiva internazionale.

Inoltre, un cd multimediale integra i temi esposti ed offre una raccolta di interviste di professionisti «sul campo».

La guida intende essere una fotografia «in movimento» dei profili professionali, per fornire

le chiavi di lettura della complessità del non profit, comprenderne i fabbisogni e orientarsi al suo interno, relazionandosi con gli attori esterni. Inoltre, confronti con realtà internazionali e spunti di riflessione vengono offerti da operatori d'eccellenza come Daniela Fatarella di Save The Children, Davide Cavazza di Amnesty International, Barbara Re-

verberi della Fondazione Benedetta D'Intino, Fabio Cicone di Greenpeace.

• Info: Asvi, numero telefono 06/5088.443. Sito: www.asvi.it.

Minnie Luongo



PERSONAGGI/1 • Federico Loreface, giovane imprenditore e banqueting manager

«La mia avventura, con... gusto»

Non basta stare dietro i fornelli per creare una struttura di banqueting, ma se aggiungiamo cultura e raffinatezza, otteniamo il mix giusto. Federico Loreface ha iniziato la carriera a soli 17 anni: dopo aver frequentato l'istituto alberghiero, interrompe gli studi per poi passare a ragioneria. Sono anni che rimpiange: «Non ero soddisfatto della scuola - racconta - avrei dovuto cambiare città, per seguire un corso più prestigioso, ma si sa, quando si è giovani e s'incomincia a guadagnare, non si pensa al futuro».

New Happy, la sua prima struttura, nasce con l'aiuto materno, che lo segue negli aspetti contrattuali, sollevandolo dalle incombenze fiscali. Tuttavia gli è rimasto il dispiacere di non avere proseguito gli studi di architettura. Molti hanno attribuito a Federico un gusto per il particolare, quasi maniacale, tanto che riesce a scovare vecchi servizi di famiglia o antiche tovaglie per addobbare la tavola, ma alla fine si è dovuto arrendere. «Pochi apprezzano la ricerca, Federico aggiunge con un pizzico di polemica, «a differenza di molti, che confondono il buon gusto con la banalità delle mode effimere. Faccio tutto su misura, senza menu prestampati e consegno preventivi dopo due giorni: la mia attività non è improvvisata o di massa». Federico vanta tra la sua clientela nomi prestigiosi della cultura, forse attratti dal suo carattere. L'arte culinaria ha subito contaminazioni,

come la nostra casa. Se prima la cucina era un'area adibita esclusivamente alla preparazione dei piatti, ora, arricchita di cappe aspira odori e croma-ture, è anche sala da pranzo. Federico è irrequieto e conscio che bisogna seguire la passione e i mutamenti, per questo motivo ha creato in pieno centro a Milano «Congusto», un salotto del buon ricevere con corsi di cucina per adulti e bambini e decorazione della tavola.

«Si trova in uno spazio simile ad un appartamento - continua - molto caldo, diverso dalle solite strutture e ovviamente una cucina super attrezzata, con pentole in argento, acciaio e rame». A Federico non mancano idee vulcaniche: «Ho creato la Banqueting design, un master dedicato a tutti coloro che desiderano sviluppare la cultura dell'alimentazione». È attento agli oggetti particolari, dal vaso in vetrofuso al tovagliato in tessuto coordinato e così si è unito in partnership ad alcune aziende note del settore. Una materia prima di prim'ordine è alla base dei suoi piatti, perché, sostiene, «è importante sapere fare la spesa». Direttamente dalla Sicilia gli arrivano arance, pomodori pachino, pasta di mandorle e olio. Ma le sorprese non finiscono qui: fra poco inaugurerà un'alta scuola di cucina in un ex-raviolificio di 600 metri quadrati, alla Bicocca di Milano. (sito: www.congusto.it, e-mail: info@congusto.it).

Emanuela Cavalca

