

Ai Magazzini Oz le occasioni di lavoro per i giovani fragili

L'hub di Casa Oz destinato al food compie 14 anni

Il caso

di **Simona De Ciero**

«I piatti dei Magazzini Oz mettono a proprio agio, abbracciano con gusto, colori e sapori, trasmettono la cultura dei paesi di provenienza, coinvolgono e confortano. È questa la nostra idea di comfort food: cibo per

il cuore e per l'anima». Così lo chef Luca Marin racconta la cucina che dirige, e che (nata dalla collaborazione tra Lavazza e Casa Oz) compie 14 anni. Anni dedicati alla responsabilità sociale, soprattutto grazie a due progetti: la caffetteria Lavazza interna ai Magazzini e la formazione professionale sviluppata con il Training Center dell'azienda di caffè che, periodicamente, mette a disposizione il suo personale per la formazione dello staff di Oz: persone con disabilità, o in condizioni di fragilità, soprattutto. Dalla sua apertura (nel 2014) Magazzini ha realizzato 12 percorsi di formazione e inserimento lavorativo in caffetteria, altri 70 di inserimento lavorativo in altri settori e 20 di

orientamento per fragili. «Federico Zanasi, chef di Condividere, ha lavorato con noi alle proposte in menu e ha insegnato allo staff nuove tecniche di preparazione e presentazione dei piatti, spiegando loro come il cibo possa essere un mezzo di comunicazione e di espressione della propria identità». Da sempre «i Magazzini sono impegnati nella formazione e nell'inserimento al lavoro di persone che partono da una situazione di svantaggio — spiega Enrica Baricco, presidente di Casa Oz — e oggi, grazie al sostegno di fondazioni e aziende, siamo in grado di portare avanti progetti destinati a persone con disabilità e migranti titolari di protezione internazionale». Ciascun dipendente, ha una

mansione e un percorso pensato e adattato alla sua crescita professionale. «La collaborazione con Lavazza, che permette ai nostri ragazzi d'imparare traendo spunto da eccellenze del territorio, è stata determinante, e spero si possa replicare con altre realtà». La caffetteria Oz ospita anche il progetto ¡Tierra! Selección di Lavazza: chicchi che arrivano dal Nicaragua, dove l'azienda sta supportando 25 comunità di piccoli coltivatori di caffè fornendo loro assistenza tecnica e formazione dedicata, con l'obiettivo di promuovere l'adozione di pratiche agricole sostenibili, per aumentare la qualità del caffè e la produttività, migliorando il benessere degli agricoltori e delle comunità locali».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

