

DOSSIER | LAVORO

EMANUELE, DALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE ALLA FESTA DI MARADONA

La storia che vi raccontiamo oggi è una storia di formazione professionale che funziona e che riesce a svolgere anche un'importante azione di recupero sociale sui nostri difficili territori.

È la storia di Emanuele Ventola, uno dei più giovani maestri pasticceri di Napoli. Viene da un quartiere complesso della periferia partenopea e, per sua stessa ammissione, "il rischio di finire in strada era alto". E lo dimostrano tanti suoi coetanei che hanno preso percorsi di vita diversi, là in quei rioni dove lo Stato è colpevolmente assente e la scuola pubblica non riesce a compiere pienamente il suo dovere.

Emanuele però ha una passione che lo ha salvato, una passione già alla tenera età di 13 anni si accende in lui. Quella per la pasticceria. Decide così di iscriversi a un percorso di formazione professionale presso la scuola ACIEF.

Competenza, passione e tantissimo sacrificio permettono a Emanuele di dare una svolta vera alla sua vita. A 18 anni è già pasticciere di classe, ma il suo impegno non finisce lì. Continua a formarsi, partecipando a corsi di perfezionamento con rinomati maestri italiani e internazionali; nel frattempo, unisce alla sua formazione l'insegnamento verso altri giovani allievi che coltivano lo stesso sogno e che attraverso l'apprendimento di un mestiere cercano di costruirsi una reale alternativa in territori che, spesso, di alternative ne offrono davvero poche.

Un talento, quello di Emanuele, che non passa inosservato. E che lo porta a un passo dal suo secondo sogno. Che poi, è il sogno di ogni bambino che all'ombra del Vesuvio abbia mai dato un calcio ad un pallone in strada o sui campetti di quartiere.

Diego Armando Maradona.

Proprio nei giorni scorsi, uno dei simboli della città di Napoli è tornato in quella terra che lo venera e lo acclama valicando da sempre il netto confine che separa l'atleta dal mito. D10s, el Diez, el Pibe de Oro è tornato in occasione dello spettacolo "Tre volte dieci" messo in scena con la regia di Alessandro Siani al Teatro San Carlo, trasformando il Massimo napoletano nel teatro dei tifosi per una sera, quella del 16 gennaio.

"Maradona, - spiega Alessandro Siani - per la prima volta su un palco teatrale darà la sua testimonianza d'amore e di libertà mettendo in luce le sue verità e la sua incredibile vita.



Con lui ospiti e sorprese in un anno per noi tifosi napoletani molto sentito ovvero la vigilia dei trent'anni dal primo scudetto, anche per questo il titolo di questo evento è 'Tre volte 10'' spiega Siani.

Per celebrare una carriera del genere, in quella che è una festa a un monumento vivente della città di Napoli, non basta una torta normale. Ci vuole una torta speciale.

E quella torta viene commissionata proprio a Emanuele Ventola. Che dai vicoli di periferia arriva al Teatro San Carlo con Diego Armando Maradona. Grazie al suo lavoro, che ha duramente appreso e perfezionato ogni giorno della sua vita. Grazie all'impegno. Grazie alla tenacia. E grazie alla formazione professionale.

"La torta è una torta moderna, formata da croccantino, croccante al cioccolato, pralinato di nocciola, briciole di wafer, su un pan di spagna morbido al cacao e una confettura di latte con mousse al cioccolato fondente e limone, mousse al lime e vaniglia. Ho scelto questa perché la confettura di latte è un prodotto spagnolo molto forte in Argentina, il dulce de leche. Sapevo che per Maradona è un feticcio" spiega Emanuele con la professionalità del pasticciere navigato. Che però si emoziona quando racconta del suo incontro con Diego.

"Cosa ho provato? Un'emozione fortissima. Gli ho chiesto come era la torta e mi ha risposto in un italiano stentato: 'Era stupenda'. Quindi ho rincarato chiedendo: 'Era buona?' e lui mi ha risposto: 'No, era la mejor che abbia mai mangiato'. A raccontarlo ora mi vengono ancora i brividi".

Per la cronaca, anche Alessandro Siani e Clementino sembra abbiano gradito la torta di Emanuele.



 CONFIMPREDITORI

A cura di:
**MOVIMENTO LIBERO
ED AUTONOMO**
delle scuole di formazione
autofinanziate

