

Le operaie della ex Mabro ieri hanno scritto la colazione ai ragazzi del centro diurno per disabili "Il Girasole"

Vestaglie azzurre pasticciere per solidarietà

di Ludovica Virgili

► GROSSETO Il lavoro manca, ma l'amore per il prossimo e per i meno fortunati no. Le vestaglie azzurre ieri nella struttura gestita dal Coeso Sds, nell'ambito dell'iniziativa promossa da Cha Servizi e finanziata dalla Provincia di Grosseto, si sono vestita da pasticciere e hanno servito dolci e sorrisi per i ragazzi del centro diurno per disabili "Il Girasole" di Grosseto per una mattina molto particolare. Quindici dipendenti dell'azienda tessile Mabro, al momento in casa, integrazione, hanno infatti preparato per loro una colazione speciale, a base di dolci realizzati nel corso di pasticceria classica, promosso grazie al Fondo sociale Europeo. L'idea di offrire i prodotti realizzati nei laboratori, previsti del percorso formativo è nata qualche settimana fa nell'ambito della manifestazione la "Città visibile", quando le vestaglie azzurre hanno conosciuto i ragazzi de "Il Girasole". Entrambi, infatti sono stati coinvolti in due progetti del

L'indiscrezione Per chi è rimasto in fabbrica metà stipendio di settembre

► GROSSETO Non ci sono solo dolci nella mente delle vestaglie azzurre. Il chiodo fisso resta lì, nello stabilimento di via Senese, dove la gran parte di queste donne indomite hanno trascorso una fetta ampia della loro vita. E dove sperano di poter rientrare con indosso le loro vestaglie per riprendere a fare il mestiere che sanno far meglio: imbastire abiti di alta sartoria.

Per il momento, però, per molte di loro la lotta continua. Ancora scoppio fino a quando non vedranno all'orizzonte non un semplice barlume di speranza, ma un segnale evidente che qualcosa di veramente nuovo si sta rinnovando e che l'Abbigliamento Grosseto o quel che sarà tornerà ad

essere un'azienda solida. Intanto, però, la preoccupazione continua ad essere forte tra le lavoratrici che da mesi ormai non mettono piede in fabbrica perché in sciopero. Dall'interno dell'azienda, infatti, filtra no voci poco rassicuranti e che, per certi versi, rafforzano nelle vestaglie azzurre che ostinatamente stanno fuori la persuasione di aver fatto la scelta giusta. Pare infatti che vi sia un'umore crescente anche fra quelle colleghe che legittimamente e con altrettanta dignità rispetto a chi sta fuori hanno deciso di continuare a lavorare in questi difficili mesi.

Sono da ipotesi diverse alla medesima situazione e alla stessa speranza. Alla presenza del sindaco Emilio Bonifazi, e del presidente della Cha Renzo Alessandrini, è stata offerta la colazione a tutti i ragazzi. "Un bellissimo pro-

getto che è riuscito a tirare fuori le capacità di ogni ragazzo, grazie ai laboratori che si mettono in atto tutti i giorni in questa struttura", il commen-

to di Bonifazi. L'idea di promuovere il corso di pasticceria classica nasce proprio dal desiderio di dare alle operaie nuove competenze professionali.



Solidarietà Foto di gruppo per le operaie della ex mabro con i ragazzi del "Girasole" (foto Gianni)

per mettere a frutto il periodo di riposo forzato dovuto alla cassa integrazione, e allo stesso tempo, proporre un'alternativa professionale nel caso in cui l'azienda tessile non riuscisse a superare il periodo di crisi. "Vogliamo ringraziare tutti quanti, per aver reso possibile questo corso e per averci dato la possibilità di costruire un nuovo futuro. Questa festa è una grossa soddisfazione per tutte quante noi, vedersi in fabbrica ed i sorrisi di questi ragazzi ci riempiono il cuore di gioia", a parlare così sono le donne Mabro, che sono riuscite a tirare fuori il meglio da questi ragazzi. Intanto, fino a dicembre, prosegue il percorso formativo di 140 ore complessive articolato tra lezioni teoriche su sicurezza ed igiene, esercitazioni pratiche in strutture adatte e con insegnanti qualificati. Si è avvalso anche del contributo dell'Istituto alberghiero Leopoldo II di Lorenza: la scuola infatti, ha messo a disposizione i propri laboratori per eseguire le esercitazioni pratiche di preparazione e di confezionamento dei dolci.