



Progetto Fotografia 2018-19

“ Mestieri che scompaiono, mestieri che rinascono”

Comunicato sul lavoro del gruppo

E' terminata la prima fase del progetto biennale “ Mestieri che scompaiono, mestieri che rinascono” realizzato da alcuni studenti del Gruppo Fotografico Einstein , Marco Bottanelli, Samuele Scopazzo, Mattia Monzani e Giacomo Mauri, con il coordinamento di Luciano Perrone (IIS Einstein) e Enrico Mascheroni (giornalista e fotoreporter) e il patrocinio di Mestieri Lombardia e Comune di Vimercate.

Durante questa prima fase siamo andati alla scoperta di attività di imprenditoria giovanile, di realtà storiche e consolidate e di nuove attività che si sono sviluppate sul nostro territorio.

Abbiamo incontrato i giovani liutai della **Bottega di Liuteria** di Concorezzo che costruiscono artigianalmente violini e violoncelli. Lorenzo Radaelli , venticinquenne , ha studiato alla scuola di Cremona, poi è stato negli Usa per specializzarsi e ora ha un negozio laboratorio ed esposizione tutto suo insieme a Ilaria Anastasi , ventiseienne, anch'essa proveniente dalla scuola di liuteria di Cremona. Con passione e professionalità costruiscono totalmente a mano i loro fantastici violini utilizzando legni di prima qualità come quelli provenienti dalla foresta di Paneveggio.

Ci siamo recati a Monza dove ha sede **Vimercati Hats** , uno degli ultimi cappellifici che opera dal 1953 preservando così una lunga tradizione artigiana. Una eccellenza tra le aziende brianzole che produce e commercializza un prodotto interamente made in italy come ci ha spiegato Fabrizio Vimercati, una persona straordinaria che con la famiglia conduce caparbiamente questa attività e che ci ha permesso di seguire tutte le fasi di lavorazione aprendoci una finestra su un mondo a noi sconosciuto.

Lorenzo invece ad Aicurzio ripara con passione **biciclette** dal 1985 in una piccola bottega “ereditando” in un certo senso il lavoro dal suocero e sviluppandolo con capacità e professionalità. Convinto che la filosofia dell'usa e getta non sia sempre vincente e rispondente alle esigenze di molti e senza farsi “ingabbiare” dalle mode passeggere ha mantenuto un prodotto standard cercando sempre il giusto equilibrio tra costi e tempo lavoro.

E poi Tecla e Nicolò Maggioni, due giovani rispettivamente di 25 e 28 anni , che hanno deciso di utilizzare un terreno per **coltivare fiori a bulbo** rendendoli fruibili secondo la regola del “you pick garden “ - raccogli tu i fiori che vuoi acquistare - . Un piccolo lembo di Olanda, dove il sistema è in uso da anni, ma sito a Cornate nel nostro territorio. “Siamo convinti – ci ha detto Tecla – che sia importante iniziare dai bambini più piccoli per sensibilizzarli al tema della sostenibilità e dell'educazione ambientale”. Ora pensano di far partire momenti di collaborazione con le scuole del territorio.

Omar Galbussera, 41 anni, dopo varie esperienze in campo lavorativo approda dapprima al giardinaggio e poi alla passione per l'elicicoltura, l'allevamento di lumache. Ci ha spiegato tutto il processo e i trucchi del mestiere accogliendoci nella sua azienda **Elicinbrianza**. Ne ha a migliaia in alcuni terreni a Bellusco e altri nella zona, allevate per uso alimentare e in futuro magari anche per sviluppare l'estrazione della bava di lumaca molto pregiata ed utilizzata in cosmesi. Ha costruito una macchina che serve allo scopo e che non "stressa" la lumaca nella fase di estrazione della bava. Ha molte idee anche quella di cimentarsi con lo street food per far conoscere questo cibo e vincere le resistenze che molti hanno verso il loro consumo.

Nell'azienda agricola **Naturalbrianza** abbiamo incontrato Paolo Canali, trentacinquenne che dopo gli studi ha deciso di investire in questa sua passione per la coltivazione di piccoli frutti (more, lamponi, ribes e mirtilli). Nel suo terreno adiacente a Cascina Chiesa tra Vimercate e Bellusco oltre ai piccoli frutti che poi in parte vengono trasformati per fare ottime marmellate, coltiva asparagi e stagionalmente altre verdure e qualche albero da frutta che vendono in loco. Ci racconta delle tecniche di coltivazione di mirtilli e more. Nell'azienda anche un piccolo allevamento di polli e in fondo ai filari un po' di arnie con le api che garantiscono miele millefiori. Ai giovani lascia il messaggio che *"per intraprendere una attività e mettersi in gioco è importante la preparazione tecnica ma quello che fa fare un salto di qualità è certamente la passione"*.

Anche fare la birra è una passione e un sogno che si è realizzato per Ilario e Luciano che dai primi passi mossi nella cantina di casa con i kit e i preparati di malto, hanno realizzato un vero e proprio impianto di produzione e un marchio, **Birrificio Eretica**, ormai conosciuto a livello nazionale e che ha conseguito diversi premi come ci mostrano orgogliosamente durante la nostra visita. Ci hanno accolto nell'azienda di Ornago e illustrato tutte le fasi dei processi di produzione, le materie prime e i piccoli e grandi segreti per fare una buona birra ma anche una vera e propria lezione sulla chimica delle materie prime. La loro passione è raccolta da uno dei figli di Ilario che dopo gli studi superiori ha cominciato a lavorare in birrificio e ora partecipa attivamente alla fase produttiva.

Quando un lavoro diventa anche momento di solidarietà e impegno sociale e civile. E' il caso del progetto di panificazione **InOpera**. Un progetto che nasce nel carcere di Opera e che vede coinvolti detenuti in attesa di scontare la pena e altri che nel frattempo l'hanno scontata e ora hanno trovato una opportunità per rifarsi una vita con un mestiere onesto e di grande soddisfazione come ci ha raccontato Aksel quando l'abbiamo incontrato nel negozio dell'Ospedale di Vimercate. Sono giustamente molto entusiasti del lavoro che stanno svolgendo. Max ci ha raccontato delle sue vicissitudini e di come, grazie ai corsi frequentati che gli hanno fatto acquisire professionalità e alla fiducia che gli è stata data, si stia ricostruendo una vita. Un progetto nato nel 2013 che vede Elisa Mapelli tra le socie fondatrici della cooperativa la cui mission è *"fornire un prodotto di qualità che mantenga l'aspetto sociale"*. Ci stanno riuscendo egregiamente.

Dopo questo primo anno possiamo dire – afferma la Dirigente Scolastica - che è stata una esperienza entusiasmante e formativa per gli studenti che stanno seguendo il progetto. Il prossimo anno porremo la nostra attenzione verso quei nuovi lavori e start up nel campo tecnologico che certo nel nostro territorio non mancano.

Al termine del progetto il prossimo anno scolastico pubblicheremo le fotografie scattate e i contributi video nel corso di un evento pubblico e mostra fotografica.

Vimercate 26 giugno 2018