

## LA CITTÀ

# Senza lavoro dopo 35mila domande Ma non va meglio con quattro lauree

Le storie di due lettori:  
Diego Perotti ha 24 anni,  
Giovanni Carrozza  
è invece un 43enne

## Occupazione

Francesco Alberti  
f.alberti@giornaledibrescia.it

Diego Perotti è di Calvisano, ha 24 anni, un diploma di tecnico della gestione aziendale ed ha inviato 35mila domande di lavoro. Giovanni Carrozza vive in città, di anni ne ha invece 43, è sposato ed è padre di tre figli, sul fronte titoli di studio ha ben 4 lauree: Lettere, Scienze Politiche, Giurisprudenza e Psicologia. Entrambi sono disoccupati. Sono certo due storie molto diverse, ma in fondo appartengono allo stesso filone che caratterizza i nostri tempi: il difficile accesso al mondo del lavoro.

**Dalla Bassa.** Ci scrive Diego: «La mia è una storia fatta di frustrazione e di sofferenza. Una storia fatta di continui invii di curriculum sia per candidature spontanee, sia per candidature in merito a specifiche offerte di lavoro». Il giovane sta provando tutte le strade, i numeri sono impressionanti: «Mi sono diplomato nel 2013, i curriculum inviati via mail e consegnati hanno raggiunto quota 35.000, considerando che per ampliare il raggio d'azione, ogni volta che concludo un'esperienza lavorativa, aggiorno il mio curriculum e lo rinvio ai siti». E le risposte? «Ricevo messaggi di "in bocca al lupo", molti sono quelli che non rispondono nemmeno. Ma io non mi do per vinto!».

Diego è stato chiamato per vari colloqui: «Viene apprezzata la mia sincerità, ricevo an-

che diversi complimenti, uno tra tutti: lei è una persona che ha molta perseveranza, mi piace la sua chiarezza e la sua sincerità. Quando però mi domandano: ma lei cosa vuole fare nel futuro? Io rispondo: Non lo so». E probabilmente sta proprio qui la questione: «Dopo il diploma sono stato sbattuto nel mondo del lavoro, senza alcun sostegno o accompagnamento, sono un giovane diplomato che si trova a competere nel settore tecnico amministrativo con neo diplomati, con gente disoccupata».

Nonostante la tenacia spesso prevale lo sconforto: «Qualcuno mi ha detto che sono pessimista, come potrei non esserlo, ho 24 anni, non ho un lavoro e vivo con un nonno di 92 anni attaccato all'ossigeno 24 ore su 24. A lui manca l'ossigeno, come anche a me. La solita frase "le faremo sapere"

viene utilizzata da tutti i selezionatori, quando significa semplicemente no! Sono un ragazzo giovane che ha voglia di lavorare ed imparare qualsiasi lavoro, con la speranza di trovare un'azienda che mi dia la possibilità di crescere professionalmente».

**Padre di famiglia.** Giovanni Carrozza è originario di Lucca, da circa un anno vive in città con la sua famiglia. Lui è un ipertitolato, ma per sbarcare il lunario, ormai da anni, vive con le ripetizioni private agli studenti. «Trovare un lavoro adatto alle mie competenze è praticamente impossibile - racconta Giovanni -, ma non trovo neppure occupazioni meno qualificate. Eppure sono disposto a fare qualsiasi la-



Ragioniere. Diego Perotti ha 24 anni



Alla ricerca. Due storie che raccontano la difficoltà di trovare un'occupazione

voro». Ma lei a vent'anni che lavoro voleva fare? «Il magistrato, ma poi la mia vita ha preso strade diverse». E ora: «Ripeto, sono disponibile per qualsiasi lavoro, aspetto solo di essere messo alla prova».

**Cosa fare.** Massimiliano Bergomi, dell'agenzia Sesvil che si occupa di selezione, formazione e consulenza, ci dà qualche indicazione per muoversi nella giungla della ricerca lavoro. «Innanzitutto è fondamentale fare invii mirati del proprio curriculum - spiega -, capisco il rammarico del giovane Perotti ma non si può sparare nel mucchio, bisogna pianificare il proprio target e scegliere con attenzione le aziende: ci si deve piazzare come se ognuno di noi fosse un prodotto ben definito». Fondamentale quindi, «avere le idee molto chiare delle proprie competenze e di cosa si vuole fare. Anche la stesura del curriculum è determinante: va personalizzato e reso il più possibile interessante per il possibile datore di lavoro». Un ultimo consiglio: «Bisogna saper approfittare di tutte le opportunità. Anche un tirocinio non retribuito può però essere l'occasione per mettersi in luce, per dimostrare la propria voglia di lavorare». //

## IL COMMENTO

### Consigli che vanno oltre il politicamente corretto E SE FOSSE VERO CHE CONTA (ANCHE) IL CALCETTO?

Francesco Alberti · f.alberti@giornaledibrescia.it

Se l'avesse indovinata il ministro del lavoro Giuliano Poletti quando ha detto che per trovare lavoro «il rapporto di fiducia è un tema sempre più essenziale» e quindi «si creano più opportunità a giocare a calcetto che a mandare in giro i curricula»? Poletti è stato sommerso di critiche (e insulti). Un ministro del lavoro non può dire queste cose, gli è stato rinfacciato. Ma in fondo cosa ha detto? Semplicemente che per trovare un posto sono importanti anche le conoscenze, i rapporti con le persone. I depositari del verbo del politicamente corretto lo hanno accusato di fomentare la raccomandazione. Non è ovviamente così. Il ragionamento è molto semplice, e sensato. Trovare lavoro oggi può apparire complicato come scalare l'Himalaya. Quale strada seguire? Non bastano i canali tradizionali, serve creatività. Serve sapersi vendere. E lo si può fare anche con persone che si incontrano sul campo del calcetto. Non solo, anche piccoli

lavoretti che non rispondono certo alle nostre aspettative possono spalancare le porte di radiosì futuri professionali. Se la fortuna ci mette del suo è certo meglio.

L'importante, quando si parla di lavoro, è la concretezza e l'onestà intellettuale. È un po' come la questione dei giovani che vanno all'estero. Prima tutti a dire che ormai viviamo nel mondo globalizzato, che bisogna aprire la mente, imparare le lingue, fare esperienze. Poi quando un ragazzo (o una ragazza, non sia mai che non si rispettino le pari opportunità) trova appunto lavoro, per dire, a Londra cosa succede? Parte la lagna dei cervelli in fuga, del Paese che non sa valorizzare i suoi talenti. Ma non è finita, perché se il giovane in questione rifiutasse il posto nella capitale inglese sapete cosa succederebbe? È facile: verrebbe subissato di critiche e catalogato come bamboccione e mammoni, il solito provinciale che vuole lavorare vicino a casa. Perché anche criticare può diventare un lavoro.

## Un'opera di bronzo dagli artigiani al Papa

### Incontri

Il Pane della Vita è il titolo dell'opera in ferro battuto che l'Associazione Artigiani di Brescia e provincia donerà a Papa Francesco in occasione dell'udienza di domani, mercoledì 25 ottobre, in piazza San Pietro.

Che l'uomo non viva di solo pane ma cerchi anche nello Spirito il senso della vita è l'idea che l'Associazione Artigiani desidera testimoniare al

Pontefice, e che il presidente Bortolo Agliardi e la Giunta Esecutiva hanno voluto affidare alle capaci mani degli artisti artigiani.

In particolare l'opera in ferro battuto è frutto della sapienza e abilità artigiana del maestro Dante Bonometti, e rappresenta l'uomo che con gesto caritatevole dona al bambino il pane, elemento essenziale per la vita dell'uomo. Il tutto in un insieme circolare che intende rappresentare il mondo, intrecciato a spighe di grano, simbolo di rinascita, speranza e fu-



Vigilia. Presidente e Giunta dell'associazione con la scultura per Francesco

turo. Per il basamento della scultura che domani sarà donata al Santo Padre, Ivan Confortini ha scelto uno «scarto di marmo destinato alla discari-

ca» con l'obiettivo di significare il ritorno in vita nel rispetto della natura che l'uomo, purtroppo, sta trattando con scarso rispetto. //

## Spiedo alpino benefico domenica a San Polo

### Gusto e solidarietà

Spiedo alpino e benefico domenica prossima, 29 ottobre, nel salone parrocchiale San Polo. Si può scegliere se gustarlo sul posto oppure se portarselo a casa.

Nel primo caso, l'appuntamento è per le 12.30 con un menu che comprende aperitivo, minestrina sporca, spiedo con polenta e patatine, formaggio, frutta, dessert, acqua, vino e caffè. Il tutto a un prezzo di 22

euro. Per lo spiedo da asporto, invece, bisogna trovarsi nel salone parrocchiale alle 12.30. Spiedo, polenta e patatine costano 13 euro.

Per entrambi è necessario prenotare, o recandosi direttamente alla sede del Gruppo Alpini, in via San Polo 235, oppure rivolgendosi a Bandera, in via San Polo 166 (tel. 030 2303821).

Secondo la tradizione alpina, il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza. //