



AUSTRALIA

di Sara Bavato

I T A L I A N I N E L M O N D O

# Hotel Etico, scuola di vita

Nel cuore di un paesino delle Blue Mountains, parco nazionale alpino del New South Wales, sorge una struttura ricettiva che trasforma radicalmente le vite dei propri dipendenti. Si tratta dell'Hotel Etico, un'impresa sociale che con la sua Accademia dell'indipendenza fornisce un'opportunità unica a tirocinanti con disabilità. Per dodici mesi, gli stagisti affiancano il personale per carpire tutti i segreti della gestione dell'albergo di 16 camere, del ristorante e del bar annessi: dalla cucina al servizio in sala, dalla reception alle pulizie. I colleghi diventano una famiglia e l'hotel la loro seconda casa: i ragazzi vivono assieme ad alcuni assistenti sociali in due appartamenti nella struttura. «Non solo acquisiscono competenze professionali, ma sviluppano anche l'indipendenza nella vita di tutti i giorni. Imparano a cucinare, a rifarsi il letto, a viaggiare da soli da casa all'hotel», spiega Andrea Comastri (nella foto con i tirocinanti), fondatore e direttore

di Hotel Etico. «Il primo gruppo di ragazzi ha terminato il periodo di addestramento lo scorso giugno, nel frattempo abbiamo raddoppiato i tirocinanti, ora sono 12 assunti con contratto per un anno. Quando completano il programma, li aiutiamo a trovare un impiego nel settore del turismo e dell'ospitalità».

La struttura ricettiva è un franchise dell'Albergo Etico di Asti, un modello di integrazione e inclusività ideato da Alex Toselli e dallo chef Antonio de Benedetto, ora esportato in diverse parti del mondo. È stato proprio Toselli ad avvicinare nel 2017 Comastri che si è subito innamorato dell'idea e si è «rimboccato le maniche» per avviarlo. Fondamentale il sostegno economi-



co iniziale di una nota famiglia di imprenditori di origine italiana, i Salteri, e della Vincent Fairfax Family Foundation. Hotel Etico ha aperto i battenti nel novembre del 2020, e i riscontri sono molto positivi. Sono state avviate collaborazioni con diversi partner del settore e con realtà locali: i tirocinanti, una volta alla settimana, cucinano il pranzo per gli studenti della scuola del paese.

«Le cose stanno andando molto bene» – conclude Comastri –. «Quest'esperienza trasforma la vita dei tirocinanti e dei loro colleghi, oltre a essere un soggiorno diverso dall'ordinario per gli ospiti. Si impara facendo con il sostegno dei propri pari.

I ragazzi compiono passi da gigante, specie per quanto riguarda la fiducia in loro stessi. È un modello che vede i tirocinanti lavorare in un contesto completamente integrato e aperto al pubblico».