

DALLA DISOCCUPAZIONE ALLA CREATIVITÀ

Danny Aiezza, partecipante
del Programma occupazionale
di Caritas Ticino
e la sua startup



di
GUYA CROCI-MASPOLI

“**C**HI HA UN PER-
CHÉ ABBASTANZA
FORTE, PUÒ SUPE-
RARE QUALSIASI
COME” SCRIVEVA

NIETZSCHE; ED È PROPRIO CON LA SUA
CITAZIONE CHE HO IL PIACERE D'INTRO-
DURRE QUESTA RUBRICA DI CARITAS
TICINO, CHE HA COME OBIETTIVO QUEL-
LO DI NARRARE LE STORIE DEI PARTECI-
PANTI AL NOSTRO PROGRAMMA OCCU-
PAZIONALE CHE CON LA LORO TENACIA
E PERSEVERANZA SONO RIUSCITI AD
APRIRE UN'ATTIVITÀ PROPRIA.

Il primo testimone è **Danny Aiezza**, nato
nel 1990 di origini casertane.

Giunge a Caritas Ticino nel gennaio
del 2021 per svolgere il Programma
occupazionale della durata di tre mesi
presso la sede di Ligornetto. Sin da
subito, riesce a distinguersi per la sua
forte motivazione lavorativa e per la
preziosa collaborazione con i colleghi
e gli operatori della sede. Durante il
suo percorso, infatti, gli vengono affi-
date diverse mansioni tra cui: addetto
ai trasporti da e per le varie sedi di Ca-
ritas Ticino presenti su tutto il territorio
cantonale; lo sgombero dello storico
negozio chiassese di Caritas Ticino
situato in Corso San Gottardo 55;
nonché l'allestimento di quello nuovo
in Via Volta 1, con i vari lavori di mon-
taggio mobili e l'allestimento dei locali.
Il mio incontro con lui avviene ad inizio
percorso per visionare il suo dossier
di candidatura, questo mi permette
di comprendere in che maniera pos-
so essergli utile per il reinserimento nel
mondo del lavoro, ma Danny ha già le
idee chiare su quello che sarà il suo
futuro e mi regala il suo racconto fatto
di sacrifici, speranze e sogni.

Ora tocca a me regalarvi la storia di
uno dei partecipanti al Programma
occupazionale che ha saputo offrirci
emozioni, insegnamenti e fare del

percorso a Caritas Ticino, un arricchimento
personale da custodire nel suo bagaglio
di esperienze professionali. Da sempre
nel mondo della ristorazione, Danny
lavora dal 2005 per una decina d'anni
nel ristorante di famiglia e prosegue poi
la sua carriera lavorativa partecipando
a dei corsi di specializzazione per la
pizza napoletana (impasto classico della
pizza con cornicione e diametro di 33-35
cm) e la pizza contemporanea (impasti
indiretti pre-fermentati con tecniche
specifiche in modo da renderla più
croccante, maggiormente digeribile, con
un cornicione più alto, lavorata con un'
alta idratazione e un diametro di 31 cm),
è proprio da quest'ultimo particolare
che Danny prende spunto per il nome
della sua attività. Questi corsi inoltre gli
permettono di insegnare le varie tecniche
per preparare la pizza.

Giunto in Ticino nel 2018, inizialmente
lavora presso il ristorante del fratello,
trasferitosi anch'esso l'anno precedente
e finalmente, dopo alcune complicazioni,
il 18 marzo 2021, Danny e il suo socio
in affari inaugurano il loro primo
take away dal nome "Diametro 31". Il
primo di una lunga serie, infatti Danny
sogna di aprire più punti di ristoro in
Svizzera, con l'obiettivo di riuscire a
gestirli spostandosi personalmente.
Situato a Lugano, di fronte all'Univer-
sità, il locale offre anche la possibilità
della consegna a domicilio.

Si pensa spesso che i Programmi oc-
cupazionali siano una perdita di tempo,
un'esperienza subito ingiustamente,
ma noi abbiamo potuto constatare
che persone come Danny, lavorando
con passione e disponibilità mettono
in luce qualità che poi li rendono cre-
ativi e capaci di divenire imprenditori di
se stessi. Allora auguri a Danny e buon
appetito a coloro che approfitteranno
delle sue golosità partenopee. ■

