



QUANDO IL MESTIERE DIVENTA PRESIDIO:

IL LAVORO
ARTIGIANO
COME
CURA DELLA
COMUNITÀ



Quando uno Stato abbandona i suoi figli, l'umanità perde una battaglia.

Ma sarebbe un errore pensare che questa affermazione riguardi solo le istituzioni, i palazzi della politica o i luoghi in cui le decisioni sembrano sempre accadere altrove. Lo Stato non è un'entità astratta, né un "loro" comodo a cui attribuire responsabilità. Lo Stato siamo noi, molto più spesso di quanto siamo disposti ad ammettere.

Siamo Stato quando rispettiamo o aggiriamo le regole. Quando tuteliamo o esponiamo. Quando scegliamo se prenderci carico o rimandare. Siamo Stato nei luoghi di lavoro, nelle imprese, nelle famiglie, nei contesti formativi. In ogni spazio in cui qualcuno esercita un ruolo, prende una decisione, incide sulla vita di altri. È qui che lo Stato prende forma o si dissolve, molto prima delle leggi.

Per questo l'abbandono non è mai solo un fatto istituzionale. È un processo culturale, lento, quasi impercettibile. Nasce dalla normalizzazione delle omissioni, dal progressivo abbassamento delle aspettative, dall'idea che la tutela sia un'eccezione e non una funzione fondativa. Nasce quando arrangiarsi diventa una virtù individuale e non una sconfitta collettiva.

Riguarda certamente i più fragili. Ma riguarda anche, e sempre di più, chi è pienamente attivo, autonomo, produttivo. Chi lavora, investe, forma, costruisce valore. Chi rispetta le regole e ha la sensazione crescente di non essere protetto. Uno Stato fallisce anche quando rende ingenua la correttezza. Quando chi fa la cosa giusta si sente solo ed esposto, mentre l'astuzia sembra premiata.

Dentro questo quadro, l'artigianato non è un comparto economico neutro. E il gelato artigianale, per la sua natura ibrida tra cultura, materia, territorio e relazione, è uno dei luoghi più sensibili in cui tutto questo si manifesta. Non è solo un settore: è un presidio.

Ogni laboratorio artigiano è un piccolo Stato.

Ha regole esplicite e implicite, ruoli, gerarchie, responsabilità. Ha un impatto reale su chi lavora al suo interno e su chi verrà dopo. Lì si costruisce fiducia oppure si consuma. Lì si decide se il mestiere è solo produzione o anche cultura, trasmissione, postura civile.

Il gelato artigianale è emblematico perché non consente scorciatoie invisibili. Ogni scelta si riflette nel prodotto, nel racconto, nel rapporto con il cliente. Non è mai solo gelato. È una sintesi di scelte economiche, tecniche, etiche. E ogni scelta racconta un'idea di mondo, anche quando non viene esplicitata.

L'artigiano non è neutro.

Non lo è quando sceglie una materia prima invece di

RIFLESSIONI

un'altra. Non lo è quando decide se investire nella formazione o limitarsi all'addestramento rapido. Non lo è quando trasmette un sapere o lo riduce a procedura replicabile. Ogni gesto tecnico porta con sé una responsabilità sociale, anche quando non viene dichiarata.

Nel numero precedente ho provato a mettere in relazione il mestiere artigiano con l'intelligenza artificiale. Non per opporre umano e tecnologico, ma per chiarire un punto cruciale: il valore dell'artigianato non risiede solo nella manualità, ma in una intelligenza incorporata, fatta di esperienza, errore, sensibilità, relazione, tempo. Un sapere che non produce solo output, ma costruisce senso e continuità.

L'intelligenza artificiale potrà ottimizzare processi, simulare soluzioni, accelerare decisioni. Ma non può sostituire ciò che nasce da una storia condivisa, da una responsabilità assunta nel tempo, da una filiera che è anche comunità. Non può replicare il sapere che passa di mano in mano, né la coscienza del limite. E quando perdiamo il limite, perdiamo anche il mestiere.

Il passaggio di consegne, in questo senso, non è un fatto privato né solo generazionale. È un atto politico nel significato più originario del termine. Tramandare un mestiere significa dichiarare che quel sapere merita di continuare a esistere. Significa investire tempo, risorse, pazienza. Significa accettare che chi viene dopo non sarà una copia, ma una trasformazione. Qui si innesta un altro nodo decisivo: la responsabilità sulle materie prime. Le nuove generazioni ci stanno insegnando a guardare dove per troppo tempo abbiamo distolto lo sguardo. Da dove arriva ciò che usiamo. Come viene prodotto. Con



quali sprechi, con quale impatto ambientale, dentro quali condizioni di lavoro.

Non è ideologia: è consapevolezza. Il caso recente delle uova, come prima quello delle carni (polli, maiali, bovini), ha reso visibile ciò che era già sotto gli occhi di tutti. Filiere costruite per abbattere costi e moltiplicare volumi, con conseguenze ambientali, sanitarie e umane enormi. Di fronte a questo, l'artigianato non può rifugiarsi nel "non dipende da me", perché il mestiere artigiano esiste proprio nella possibilità di scegliere, anche quando costa.

Nessuna scelta è perfetta, così come nessuna filiera è immacolata, ma voltarsi dall'altra parte non è neutralità: è rinuncia alla responsabilità. E i giovani lo sanno, per questo fanno domande scomode; per questo guardano al processo prima che al risultato.

Sbagliamo quando li liquidiamo come superficiali o incapaci, perché nel bene e nel male, sono una fotografia nostra!

Se oggi chiedono coerenza, tempo, qualità della vita, è perché hanno visto cosa accade quando il lavoro divora tutto. Guardano al tempo di vita prima ancora che al guadagno, non per pigrizia, ma per lucidità. Forse dovremmo imparare anche un po' noi da loro. Non rinnegando i nostri valori, il lavoro ben fatto, l'impegno, la responsabilità, la rinuncia, l'attesa...ma facendoli dialogare con un'idea di lavoro abitabile, sostenibile, trasmissibile, autentico.

Perché un mestiere che consuma chi lo pratica non può essere ereditato.

Se abdichiamo come adulti e come modelli, delegando alla scuola o ai social il tempo della formazione, non possiamo poi lamentarci. La scuola è fondamentale, ma non può sostituirci. Il mestiere non si trasmette per delega.

Questa consapevolezza mi ha attraversata in modo concreto nelle settimane dedicate al Winter Games Express, il treno in cioccolato più lungo del mondo, realizzato dal Consorzio dei Pasticceri di Bergamo con il Consorzio dei Pasticceri di Brescia, la scuola ITS di Malta e il maestro cioccolatiere Andrew Ferrugia.

La costruzione della parte più consistente dell'opera è avvenuta nei laboratori di Minetti 1980. Ho visto maestri pasticceri lavorare fianco a fianco con decine di studenti. Non in una simulazione, ma dentro un'opera reale. E ho visto un dettaglio decisivo: quei pasticceri portavano via tempo alle loro attività quotidiane. Alle loro aziende, ai loro laboratori, alle loro vite. Erano lì per scelta, non per convenienza.

Sottrarre tempo produttivo per un progetto collettivo è un gesto profondamente politico. Significa dichiarare



che non tutto ciò che conta produce fatturato immediato. Significa affermare che il mestiere non è solo difesa del proprio perimetro, ma costruzione di qualcosa che resta.

Ho visto il sapere circolare. Ho visto la fatica diventare relazione. Ho visto una comunità di lavoro funzionare perché ciascuno riconosceva il proprio ruolo e il valore dell'altro. Se penso allo Stato nel suo significato originario, alla polis, ho visto questo: una comunità che si prende cura della cosa comune attraverso il fare. A questo progetto è stato legato anche un risvolto benefico a sostegno delle cure palliative. Non come gesto decorativo, ma come prosecuzione naturale di un la-

voro che aveva già scelto di farsi carico di qualcosa di più grande del singolo. Un atto di restituzione coerente, che dice che il lavoro può generare valore anche dove non c'è ritorno economico.

Quando il mestiere diventa presidio, accade questo. Il lavoro smette di essere solo produzione e torna a essere responsabilità. Non perché debba farsi carico di tutto, ma perché sceglie di non sottrarsi. È lì che l'artigianato smette di difendersi e ricomincia a generare futuro. Ed è lì, forse, che la comunità ritrova una forma possibile di Stato: fatta di tempo, scelte e restituzione.