

PARADISO Il segreto del Bigatt, un hotel in cui chi si è ritrovato senza lavoro può recuperare stimoli e competenze.

9000 metri quadrati immersi nel verde. Gli orti biologici con prodotti a chilometro zero. La piscina. Il caos urbano luganese sembra lontano anni luce al Bigatt di Paradiso. Forse è anche per questo che l'albergo è finito tra le migliori 150 strutture alberghiere svizzere consigliate dalla "NZZ Bellevue e Karl Wild". «Un risultato insperato - spiega il direttore Lorenzo Steiger -. Soprattutto considerando che la nostra è un'impresa sociale».

Infatti il Bigatt, oltre a portare avanti la sua missione alberghie-

ra e gastronomica per dodici mesi all'anno, dà spazio anche a persone che si trovano in un periodo delicato della loro vita e che cercano un rilancio professionale. È il caso di Manuel Amato, 33enne del Mendrisiotto e partecipante al percorso di reintegro socio-professionale. «Sono aiuto cuoco di formazione - sottolinea -. A un certo punto mi sono ritrovato senza impiego. Al Bigatt cerco di rimettermi in gioco».

«L'obiettivo - evidenzia Lina Piticchio, governante - è fare in modo che queste persone tornino nel mondo professionale, e che possano essere reinserite». «La sfida per noi è quella di fare stare bene il cliente - puntualizza Steiger -. Ma allo stesso tempo fare in modo che chi ha vissuto un momento di fragilità sia di nuovo pronto per un'esperienza professionale al di fuori di queste mura».

Cucina, camere, ricevimento, sala e orti. Cinque settori in cui circa ogni sei mesi vengono inserite al massimo venti persone. «Mi emoziona pensare alle persone che incontro qui - dice la governante Lina -. Alla sera vado a casa con tanta ricchezza interiore. Io ho un ruolo di coach per chi si occupa delle camere. Ne abbiamo 23. E abbiamo anche un appartamento».

Fa specie notare che il Bigatt sia solo un "tre stelle", quando potrebbe averne almeno quattro. «Ma per noi - conclude Steiger con un sorriso -, le stelle sono relative. Conta di più il lato umano».

PATRICK MANCINI