



D-Plan: una start-up che crede nel coraggio di sapersi distinguere

Per quanti interessati al mercato della ristorazione con un occhio rivolto al futuro, lo sguardo cade giustamente sulle generazioni che si stanno formando negli istituti alberghieri e sale. L'auspicio è che questi giovani arrivino a coniugare spirito imprenditoriale, l'etica del sacrificio e criteri di sostenibilità, senza mai rinunciare al confronto con 'l'altro', che può diventare vera fonte di ispirazione professionale e personale. È con questo spirito che ho incontrato la ticinese Giulia Bernasconi, poco più che trentenne e alle spalle già importanti esperienze nel campo della ristorazione in Europa e Asia, una specializzazione nel servizio in sala e gestione di team internazionali, nonché la creazione, nel 2018, di una *start-up* innovativa al servizio di ristoratori per consigliarli nella gestione delle loro attività.

Giulia, raccontaci del tuo percorso professionale.

“Tutto è iniziato dalla Scuola Alberghiera di Glion e poi la laurea in *Hospitality and Tourism Management*. Durante i miei studi ho fatto due stage professionali in hotel a 5*, il Landmark Hotel a Londra e il Four Seasons Hotel George V a Parigi. Al Landmark Hotel a Londra sono tornata dopo gli studi per lavorare come amministratrice e in meno di due anni sono stata promossa a Manager del ristorante TwoTwentyTwo dell'Hotel. La mia voglia di viaggiare, conoscere e confrontarmi con gli altri non si è mai fermata. Sono stata in Cambogia, presso SHIFT360 e Hagar International, ad aiutare i giovani del posto ad imparare il mestiere nel settore del

turismo; ho poi lavorato a Singapore al Raffles Hotel, prima di tornare a Londra per un *Master in Luxury Brand Management*. La tesi per il Master l'ho scritta da Shanghai, dove sono stata per sette mesi ad imparare il Cinese Mandarino".

In che modo queste esperienze ti hanno aiutata nella creazione della tua start-up, D-Plan Consulting?

"Negli anni ho avuto la fortuna di lavorare, studiare e mangiare in diversi paesi con diverse culture e tradizioni, immersa in strutture a 5*, ma anche in ristoranti più modesti. Queste esperienze, anche molto diverse tra loro, sono state essenziali per conoscere e crescere nell'industria della ristorazione. Sono tornata in Svizzera per realizzare il mio sogno: condividere le mie esperienze a casa".

Parlaci di D-Plan Consulting.

"D-Plan sta per *The Plan* (il piano), *Delicious Plan*, *Direction Plan*, *Development Plan*. Credo nella formazione, nella crescita e nel cambiamento. Per me parte tutto dall'accoglienza al cliente, che avviene grazie alla formazione del personale, la quale passa attraverso un'accurata analisi di qualità e performance. L'idea di D-Plan è di creare un servizio a 360 gradi, o meglio un'esperienza per il singolo ristorante, bar o hotel. Dove D-Plan non è solo un consulente, ma un membro del team al fine di creare un rapporto di fiducia, amicizia e rispetto. Il mio obiettivo è creare consulenza fatta su misura per ogni cliente in modo diverso. Al giorno d'oggi è importante sapersi distinguere. Avere il coraggio di essere diversi e perché no, migliori. Il mio slogan è "Be so good they can't ignore you".

Tu che ti sei perfezionata nel settore conseguendo vari master e certificazioni in Svizzera e all'estero, che cosa consigli ai giovani che vogliono intraprendere questa strada?

"Ci vuole umiltà e tanta voglia di fare. In un mondo dove tutto va di corsa, l'industria alberghiera richiede tante ore e sacrifici e 'non aver fretta'. I risultati si ottengono con il tempo. Imparando anche dai lavori più umili. È importante

anche imparare altre lingue per relazionarsi con altre culture e poter fare importanti esperienze professionali e umane”.

Come immagini il tuo futuro?

“Attualmente studio per la certificazione in *Food and Wine Business Management* e il conseguimento dell’attestato federale di Sommelier. Spero che D-Plan continui a crescere sempre di più, aiutando diverse realtà specialmente nel mio territorio, il Ticino, ma anche all’estero”.

www.d-plan.ch

Valeria Camia



Surgital: tante iniziative formative per professionisti e non solo

Anche per il 2019 l’agenda degli appuntamenti formativi di **Surgital** rivolti a **cuochi, chef, distributori, baristi, proprietari di locali** e a tutti gli stakeholder con cui l’azienda romagnola si confronta è quanto mai ricca, interessante e variegata. Uno solo, però, resta l’obiettivo: **trasferire cultura di prodotto**, in modo da restituire ai clienti finali ottime referenze in modi sempre innovativi.

Torna, per esempio, la sponsorizzazione alla serie di appuntamenti **“La pasta protagonista tra tecnica e innovazione”**, il programma didattico di “Formazione continua in cucina” pensato da **Fic-Federazione italiana cuochi** per i propri soci. Il corso, itinerante e condotto dalla **chef Debora**

Fantini, ha già preso il via il **28 gennaio** e punta a spiegare in modo pratico alcune tecniche di preparazione della pasta, grazie alla linea **Laboratorio Tortellini**, protagonista degli incontri.

Inoltre, non mancherà il corso di food design organizzato da **APCI (Associazione professionale cuochi italiani)** per i suoi soci, **“Dal bozzetto all’impiattamento”**, che si avvarrà, invece, della linea **Divine Creazioni**.

Sempre in partnership con APCI si terrà la terza edizione di **Mastershow “La pasta senza uguali”**, che si svilupperà in **tre tappe**, in affascinanti cantine in cui un enologo proporrà gli abbinamenti più adeguati alle preparazioni di uno chef stellato e di un Maestro AMPI, all’insegna delle Divine Creazioni Surgital.

Questo, però, è soprattutto l’anno della **Fiordiprimi Academy**, il tour formativo destinato ai proprietari di bar e pensato per valorizzare il piatto pronto, che vede per la prima volta protagonista l’omonima linea. **Impiattamento, porzionatura e servizio** saranno tre perni del tour, senza dimenticare il **food cost** e, grazie alla partnership con la scuola **AD HORECA**, il **food pairing**, con tanti spunti creativi.

Non è da meno il calendario delle **occasioni didattiche in ambito fieristico**, grazie alle quali Surgital offrirà ai visitatori tutte le informazioni sui propri prodotti, compreso l’innovativo **Riso Precotto Pastasì Soluzioni Express**: preziose occasioni per far apprezzare anche a grossisti e distributori le potenzialità di queste referenze frozen.

Per saperne di più: www.surgital.it



“Fatto in casa”: un’iniziativa in Canton Ticino per un cibo che è salute, piacere e gioia

Di falsificazione alimentare se ne parla tanto, oggi. Il business dei “falsi alimentari” italiani, quei prodotti che per contenuti, denominazioni, colori e uso, immagini e richiami geografici riprendono il Bel Paese senza aver nulla però a che fare con la realtà produttiva italiana, è preoccupante. Tra i falsi internazionali, ricordiamo, per esempio, il Danish Grana, il Parmesao del Brasile, il formaggio americano Parmisan italian type e l’Asiago del Wisconsin. In questi casi, il falso non sta nell’inquinare il prodotto con l’aggiunta di addensanti, coloranti e conservanti ma nel renderlo “non autentico”, con gravi danni per la gastronomia (e il paese) che ne ha visto i natali. La “non verità” degli alimenti che oggi sono falsificati, infatti, riguarda spesso non solo l’ambito prettamente biologico e fisiologico, ma culturale. Ovvero, la falsificazione alimentare prende forma ogni qual volta si interrompe il rapporto tra cibo, ambiente e tempo, al punto che ristoratori e cuochi moderni si sentono autorizzati a reinterpretare in modo personale le ricette della tradizione locale, talvolta allontanandosi moltissimo dall’originale. Potremmo dire che anche là dove le materie prime costitutive del piatto hanno una provenienza originale o naturale, la poca (addirittura del tutto assente) sensibilità nei confronti della cultura gastronomica, costituita da secoli di stratificazioni quotidiane e legami familiari, rende il prodotto ultimo un falso.

Falsificazioni delle tradizioni alimentari, intese non solo come contraffazioni d’origine dei prodotti ma anche tradimento

di ricette più o meno antiche, così come costruzione di piatti presentati come tradizionali ma che tali non sono, riguardano la *Cultura della Tavola* italiana, certamente, ma anche, ad esempio ticinese. Non di rado, nel Canton Ticino ci si imbatte in menù che propongono in modo acritico, antistorico, fantasioso – e a scopi turistici – piatti tra loro molto diversi con l'effetto di una falsificazione nella costruzione del pasto. Tra l'altro anche in Ticino è in crescita il fenomeno del “convenience food”, prodotti che solo in apparenza riflettono specialità locali mentre sono un vademecum chimico da riscaldarsi al forno o al microonde.

In tema di sicurezza e contro i falsi alimentari, anche nel 2019 *GastroTicino* e *Ticino a Tavola* continuano a promuovere l'iniziativa “Fatto in casa” che si propone aderenza all'autenticità della tradizione locale. Senza voler mettere in discussione la qualità e l'utilità dei “convenience food”, l'obiettivo è duplice. L'iniziativa promuove maggiore trasparenza circa i piatti serviti, “fait maison” (preparati, lavorati e cotti nella cucina del ristorante) o precucinati. “Fatto in casa” vuole inoltre valorizzare l'utilizzo di prodotti del territorio nella preparazione dei piatti, serviti con vini locali, esaltando il connubio tra regionalità e autenticità. Quando l'iniziativa è stata lanciata, ormai quattro anni fa, vi aderirono otto ristoranti; oggi sono più di una cinquantina i ristoratori nel Canton Ticino che hanno aderito a “Fatto in casa”.

Se è vero che senza mangiare si muore, è oggi più attuale che mai la paura che “mangiando si rischia di morire” e la richiesta di sicurezza alimentare, non solo come mancanza di pericoli ma anche di verità, è forte e legittima. I ristoratori capaci di mantenere viva la varietà gastronomica tradizionale nei piatti che propongono aiutano in questo senso il consumatore ad uscire dal caos alimentare contemporaneo. Chi conosce oggi – davvero – la Cultura della Tavola, i valori e le regole tradizionali guida dell'alimentazione, dalla

conoscenza dei cibi al loro uso? In questo senso, iniziative come “Fatto in casa” ci rassicurano e ricordano che il cibo può essere slegato da paure e ansie alimentari e venire invece vissuto come piacere, benessere, salute e gioia.

Valeria Camia



UNA SCUOLA IN VILLA

Cercare una scuola alberghiera, imbattersi in una splendida villa veneta – villa Dolfin – immersa in un grande parco e scoprire che è questa la sede dell’Istituto Maffioli di Castelfranco Veneto, innesca già di primo acchito la sensazione che ci sia qualcosa di importante da conoscere.

Sorride alla mia esclamazione di stupore **Paolo Cavasin**, docente di Sala e Vendita, che mi accoglie all’ingresso, giusto per darmi quel minimo di coordinate perché possa ambientarmi rapidamente: “Questa sede l’ha voluta fortemente Bruno Brunello, il preside che ha fondato e retto questo istituto per 18 anni, per conferire prestigio alla scuola e recuperare al contempo una villa veneta”. E aggiunge: “Lla scuola si sviluppa su altri due comuni, Montebelluna e Crespano e conta ben nove plessi”.

Inizia così il mio viaggio dentro una scuola dall’aria signorile, con un’importante scalinata che porta ai piani, nata appunto 40 anni fa come costola dell’agrario. Il pensiero di Brunello era di portare in quell’allora realtà di campagna la cultura del turismo, come in realtà è avvenuto trent’anni dopo. Non più solo lavoro come contadino ma anche come cameriere, cuoco. Quindi anche cultura dell’ospitalità, di natura un po’ agreste. Era la fine degli anni ‘70 e già per gli studenti, fin dal primo anno di scuola, l’alternanza

scuola lavoro rappresentava una realtà in anticipo rispetto ai tempi.



Il fondatore Bruno Brunello

Già queste intuizioni la dicono lunga sul fatto che quest'uomo si sia rivelato un riferimento, per la sua lungimiranza, non solo per questo istituto ma per gli alberghieri d'Italia. E non c'è occasione in cui questo non mi venga ricordato non da uno ma da più docenti della scuola, nel corso della mia visita, proprio perché innumerevoli e incisivi sono stati gli interventi di Brunello, assolutamente attuali ancora oggi. Uomo di grande curiosità e cultura, ogni giorno passava in rassegna diversi quotidiani, ritagliava gli articoli più interessanti, li sottolineava e a lato inseriva note e riflessioni che questi gli generavano. Partecipava quanto più possibile a incontri, convegni, iniziative sul territorio ma non solo facendo tesoro degli spunti più innovativi. Così è arrivato a crearsi una sua personale biblioteca di dimensioni non indifferenti.

Era Brunello ad aprire la scuola al mattino, prima dei manutentori, e a chiuderla la sera, dopo il serale. Ogni giorno stava fuori dalla porta ad aspettare che arrivassero gli insegnanti. Presenziava a tutti i consigli di classe. Nel 2000 ha creato il Consorzio degli alberghieri del Veneto, fondatore e primo presidente di Re.Na.I.A., è stato coinvolto dal Ministero nella sperimentazione di alcuni impianti didattici.

Il professor Olivo, essendo tra le figure storiche della scuola, ricorda con dovizia di particolari questi passaggi e anche aneddoti, significative chiavi di lettura di certi andamenti.



Sala e bar,

A proposito di sala, della minor capacità attrattiva della e

dei perché, il professor Michielan Olivo, docente di Sala e Vendita, ricorda: “Brunello, che era in commissione ministeriale, ha illustrato ai suoi collaboratori il Progetto 2002. Bene, questo prevedeva addirittura che non si facesse sala. Ricordo che eravamo intervenuti dicendo ‘Scusi preside, con che criterio è stata fatta questa valutazione?’. E lui “I rappresentanti dei ristoratori in commissione hanno detto ‘la sala? In due mesi di azienda la formiamo noi’. Evidentemente gli stessi ristoratori non avevano ancora metabolizzato. Ora i tempi sono cambiati ancora una volta, è emersa la consapevolezza di aver cura anche della sala e nella scelta dei ragazzi si sta assistendo a una sorta di riequilibrio” fa notare lo stesso Olivo. E intanto “Sta ai prof – come fa notare il professor Fausto **Argentesi**, docente di sala bar- il saper far vedere in prospettiva come è fatto questo mestiere. Renderlo il più pratico possibile, facendo lavorare sin dal primo anno i ragazzi con le apparecchiature”.

E’ d’accordo la professoressa Alessandra Taschin, docente di Sala e Vendita a Montebelluna: “La grande evoluzione è data dal mondo del bar con liquori, prodotti, nuove tecniche di miscelazione, che è ciò che cattura i ragazzi, i quali imparano a comprendere che anche nel nostro settore la fantasia la fa da padrone”.

Esplicita Eros Cattapan, docente di Sala e Vendita: “Noi puntiamo molto al mondo del bar, creativo come quello della cucina. Se il settore sala fosse diviso dalla dimensione del bar, i ragazzi sceglierebbero per il 90% bar. Abbiamo la fortuna che i due settori siano insieme. L’importante è che siamo con loro e facciamo le cose insieme a loro e che maturino la giusta motivazione, che siano convinti di fare quello”.



La cucina della scuola

Nel grande parco di Villa Dolfìn la dependance ospita uno dei laboratori di cucina della scuola.

Lì trovo il professor Domenico Andolfato, docente di Enogastronomia, con i ragazzi di una quinta. È la giornata dedicata alla pasticceria da ristorazione, c'è un gioioso fermento nell'aria. Andolfato mi incuriosisce raccontandomi quale sia il metodo messo a punto per questi allievi dell'ultimo anno: "In prima, seconda e terza i ragazzi imparano la tecnica (per cui si orientano e sanno come procedere in cucina) , nel quarto anno vanno a consolidare quello che hanno imparato in prima, seconda e terza. In quinta – in teoria – dovrebbero dare sfogo a quella che è la creatività. Per questo già in quarta e più ancora in quinta non ci limitiamo a far replicare piatti già noti ma diamo ai ragazzi un paniere di ingredienti con un tema. Ora, sono gli studenti in autonomia, sfruttando le competenze e la propria creatività maturata nel tempo, a dire "con questi ingredienti proponiamo questi piatti". Nello specifico, una volta la settimana assegno un tema e un paniere di ingredienti. I ragazzi tramite una piattaforma elettronica iniziano a confrontarsi, spartirsi gli ingredienti e a pensare al piatto. Per tutta la settimana ci ragionano su. Io in questa settimana osservo, non dico niente, vedo quello che si scrivono. Capita che arrivati qui il giorno del laboratorio gli dica "il piatto che avete pensato non lo fate perché non va bene". A quel punto iniziano ad agitarsi perché devono trovare un'altra soluzione. Non nascondo che anche per me diventa doppiamente impegnativo perché un conto è venire già preparato da casa, un conto è riuscire a concretizzare le idee che loro hanno. Io arrivo con diversi libri e il mio materiale, per cui la soluzione la troviamo sempre, nella mezz'ora di confronto tecnico prima di iniziare. A seguire lascio i ragazzi completamente liberi di svolgere il proprio compito". È sfidante per loro questo metodo. " È abbastanza impegnativo – dice Alessia – però lascia spazio alla nostra creatività. E questo ci prende molto, ci appassiona e gratifica vedere il risultato che ne esce". "Oggi Giulia è felice – osserva il professore mentre la osserva alle prese col suo dolce – perché lei farebbe solo pasticceria. Lo è un po' meno Giacomo, che è

un innamorato delle carni!”.



Il percorso serale

All'entusiasmo di questi ragazzi non bisogna dimenticare quello, seppur diverso, ma carico di motivazione, di chi ha voluto fortemente affrontare un percorso scolastico serale. Ne parlo con il professor Matteo De Polli, docente di Enogastronomia, che per 20 anni ha seguito solo il serale e ora, che è al diurno, ancora collabora.

“Il serale nasce nel '92/93, voluto fortemente da Brunello, come offerta formativa per studenti lavoratori: ciò significava una possibilità. È partecipato da persone appassionate per arte culinaria, ragazzi che non hanno finito il percorso scolastico dell'alberghiero, stranieri, casalinghe che vogliono professionalizzarsi, laureati, diplomati e anche qualche disoccupato. Sono davvero pochi i ritiri e per cause di forza maggiore. La motivazione qui è davvero forte e differente”.

È la volta della visita a Montebelluna, nella sede dei laboratori, dove trovo Paolo Cavasin, docente di Sala e Vendita. Bello il suo approccio ai ragazzi, modi pacati ma decisi. E loro lo ascoltano e lo rispettano.

“Non mi interessa se cade il piatto o cade il bicchiere, per cui altri si arrabbiano molto, a me basta che non si facciano male e chiuso il problema. Ma la mancanza di rispetto e di educazione, la maleducazione non la tollero e non la consento”. Gli chiedo se abbia mai avuto problemi con i ragazzi.

“Ho iniziato a insegnare a 20anni, 21 per la precisione, e non ho mai avuto problemi. Classi più facili, classi più difficili, alunni più facili, alunni più difficili... Le classi problematiche le ho avute ma me le sono gestite, tempo di metterle a fuoco. Poi ho deciso io come fare andare le cose in classe. Anzi sono riuscito a instaurare rapporti che durano nel tempo”.

È un mediatore, Paolo, fra il corpo docenti e gli alunni. “Prima di passare ai genitori ci parlo io ai ragazzi” dice. E in effetti assisto proprio al monito che sta dando ad uno studente: “Chiamate mia mamma?” chiede il ragazzo preoccupato. “No – risponde Paolo – pensa a quel che ti ho detto”. Ce ne fossero tanti di prof così!



E le politiche della scuola, in che direzione stanno andando?

Marco Valletta, secondo collaboratore del dirigente Alessandra Fusaro (e anche docente di Enogastronomia), delinea un quadro molto chiaro: “Il nostro Istituto si è sempre differenziato per una cultura della didattica, una didattica innovativa, professionalizzante (in funzione del lavoro). Oggi a distanza di 20 anni anche la nuova dirigenza valorizza questo aspetto giocando le buone carte dell’autonomia. Per cui la volontà della dirigente, Alessandra Fusaro, va nella direzione di sfruttare con coraggio quel 20% di autonomia che per legge è consentito, per far acquisire competenze ai ragazzi attraverso l’attività laboratoriale, quindi modificando il programma: meno ore teoriche e più ore di laboratorio.

Inoltre ha provveduto a promuovere la cultura dell’autofinanziamento: la scuola mette a disposizione l’offerta formativa con progetti che consentano di portare soldi al proprio interno, utili per le diverse necessità. Ciò va anche a supporto di quelle famiglie che non riescono a versare il contributo per i laboratori (anche questo previsto dalla legge) che la scuola richiede. Ciò che le famiglie versano consente ai ragazzi di beneficiare con serenità di diversi servizi che non sarebbero ben garantiti o addirittura garantiti (spostamento con pullman, la lavagna interattiva multimediale per ogni classe, fotocopiatrici a colori a disposizione dei ragazzi, predisposizione di laboratori dove tutti dispongono degli ingredienti che servono senza lesinare...)”.

Una scuola coraggiosa e interventista quindi che prosegue con una visione lucida, capace di spronare i ragazzi e le famiglie

a crescere e maturare in fretta, come la scelta fatta richiede.

Simona Vitali



RISTO BOOM – FARE SOLDI CON LA RISTORAZIONE

Dopo il sold out della prima edizione **torna Risto Boom**, la **due giorni di alta formazione** dedicata a gestori ed imprenditori della ristorazione organizzata da Gp.Studios, la società di consulenza e formazione per il turismo e la ristorazione.

La nuova edizione di RistoBoom si svolgerà il **4 e 5 febbraio** nell'esclusiva cornice dell'**Hotel i Portici di Bologna**. I tre relatori del corso si confronteranno con i partecipanti sui temi dell'ingegnerizzazione del menù, controllo dei costi, food cost e standardizzazione dei processi.

Quello che rende unico RistoBoom è il livello di autonomia che lascia ai partecipanti, ognuno infatti acquisirà:

- un preciso metodo di lavoro per tenere sotto controllo la propria azienda, organizzare la strategia e gestire al meglio i numeri per aumentare il ROI;
- conoscenze e strumenti operativi, un know how acquisito grazie dell'esperienza dei docenti, tutti consulenti attivi e focalizzati nel campo della ristorazione;
- la metodologia e la visione che ha portato al successo decine di casi pratici, analizzandoli e comparandoli con

la propria azienda.

Si divideranno la cattedra tre docenti di prestigio e di lunga esperienza nel campo della ristorazione:

Giacomo Pini: Ceo Gp.Studios, Esperto in Marketing e Strategia. Con oltre venticinque anni di esperienza internazionale come consulente e formatore, è anche autore di svariati testi sull'argomento.

Giacomo Belotti: F&B Manager Gp.Studios. Esperto in Restaurant Start Up e Management. Consulente e formatore in area F&B, dopo importanti esperienze all'interno di locali della ristorazione.

Gianni Vitale: Formatore Gp.Studios. Consulente commercialista specializzato in controllo di gestione. Gestisce strategicamente e contabilmente diverse realtà ristorative.

La partecipazione è riservata a 30 imprenditori.

Video report della prima edizione

https://youtu.be/hSMmWIJLW_w

Testimonianza di Stefania Piccardo, partecipante della 1° edizione https://youtu.be/2Y_bqDaNXT0

Info e iscrizioni:

Gp.Studios

www.ristoboom.com

commerciale@gpstudios.it

Tel: +39 0543 84099



Quali sono i valori in cui credi?

Una domanda che dovremmo farci tutti, molto spesso. Me la pongo su questa rubrica, alla fine del terzo anno di vita di sala&cucina, un magazine nato in seguito ad un cambiamento significativo della proprietà, una cooperativa di distributori operanti nel food service.

Costruire una rivista non è una cosa facile, bisogna partire da un piano economico serio, in grado di reggere un mercato, quello della carta stampata, che in Italia non è sicuramente dei più moderni e dinamici. Metterci dentro i contenuti, ogni mese, capaci di essere sempre interessanti e utili. Trovare il titolo da dare al magazine, che non sia troppo banale e che sappia, in due parole, raccontare il progetto editoriale.

Tutte cose che sono state fatte, partendo da un pool di persone che ci ha creduto e che ci crede sempre di più. Questa è la fortuna che ha accompagnato, in questi tre anni, la crescita di sala&cucina: avere una proprietà e dei collaboratori che credono nel progetto.

Soprattutto scrivere di futuro, guardando a quelle che sono le generazioni che arriveranno ad occupare un mercato, quello della ristorazione italiana, che ha davanti a sé anni di cambiamento radicale.

Per questo abbiamo dato particolare risalto ad un'indagine costante su come lavorano gli istituti alberghieri, sul valore delle persone che insegnano ai ragazzi, sulle difficoltà che i migliori incontrano ogni giorno. Oppure, come in questo numero, di concorsi a cui partecipano i giovani studenti di questi istituti, con l'obiettivo non di portare a casa una medaglia, ma di imparare che quello per cui studiano è un mestiere difficile ma che dà soddisfazioni che nessun altro mestiere può dare.

Abbiamo inserito il termine sala nel titolo di questo magazine tre anni fa, quando parlare di servizio di sala era cosa rara,

per non dire di peggio. Oggi la sala è l'argomento all'ordine del giorno di ogni conversazione in cui si affronta la ristorazione. Non è un nostro merito esclusivo ma un po' ne andiamo fieri, come abbiamo dimostrato con l'ultimo appuntamento di **Oltre i Gesti**.

Anche per il fatto che la proprietà della testata, ripeto un gruppo cooperativo di distributori alimentari, ha creduto nel progetto, nel piano economico che lo sostiene e che non ha criticità, ma in particolare nei contenuti e nel valore che questa rivista può dare al loro agire. Anche qui è cambiato un sistema: il distributore non è più il fornitore di scatolame, ma sta diventando un consigliere per i ristoranti, fornendo loro prodotti adatti alle loro specializzazioni, li sta aiutando a ragionare in termini di logistica e di food cost. Il ristorante è un'impresa che deve tener conto anche, e soprattutto, di queste cose. Dare emozioni va bene, se dietro c'è una gestione imprenditoriale ineccepibile, capace di guardare al futuro, con criteri di sostenibilità, pulizia e giusto guadagno. Solo così chi ci lavora ha il tempo di offrire all'ospite quella sensazione unica di vivere, per le poche ore in cui è dentro al ristorante, la sensazione di unicità che cerca.

Questi sono i valori in cui crediamo, quelli professionali che viaggiano di pari passo con quelli personali.

“La sola qualità che bisogna pretendere, quando si legge una notizia, in ogni sua forma, è la quantità di fatica che quella notizia contiene; il lavoro e l'intelligenza che sono stati spesi per scriverla. Un indizio quasi infallibile...” (Michele Serra).

Buone Feste a tutti!

Luigi Franchi

Oltre i gesti, la rappresentazione italiana della sala

Nella prestigiosa sede del Piccolo Teatro Grassi di Milano oltre 500 persone, lunedì 17 dicembre, hanno partecipato al Forum **Oltre i Gesti**, una rappresentazione delle tematiche del servizio di sala al ristorante. Un argomento di forte attualità, affrontato dalle testimonianze dirette dei professionisti: a partire da **Antonio Santini** – patron Ristorante dal Pescatore a **Nicola Dell’Agnolo** – maître Il luogo di Aimò e Nadia a **Massimo Spigaroli** – patron Antica Corte Pallavicina; da **Vincenzo Donatiello** – maître di Piazza Duomo a **Francesco Cerea** – patron Da Vittorio; da **Giancarlo Morelli** – chef patron Pomiroeu a **Luca Marchini** – chef patron L’erba del Re e a **Claudio Sadler**, dell’omonimo ristorante e **presidente dell’associazione Le Soste**, che ha aperto i lavori con un bellissimo saluto introduttivo, a cui sono seguiti quelli di **Mario Benhur Tondini**, presidente di sala&cucina, e di **Licia Casamassima**, responsabile di Azione contro la fame. per i ristoranti Le Soste.



da sinistra: Luigi Franchi, Claudio Sadler, Licia Casamassima e Mario Benhur Tondini

Il Forum è stato articolato da quattro sessioni, moderate da **Luigi Franchi**, direttore responsabile di sala&cucina magazine di ristorazione; al mattino ci sono state le testimonianze dei protagonisti della ristorazione: al pomeriggio tre tavole rotonde sulle tematiche del contratto di lavoro, della scelta del personale e del futuro del servizio di sala. La giornata di studi si è conclusa con l’emozionante spettacolo teatrale **‘Escoffier e il nuovo alfabeto’**, a cura della **Compagnia**

Monocromo, con i testi di **Andrea Malpeli** e la regia di **Pietro Arrigoni**.

“Una giornata molto bella e molto utile” è stato il commento generale dell’evento, organizzato dall’associazione Le Soste, in collaborazione con **sala&cucina**, la onlus **Azione contro la Fame**, **ALMA** scuola di alta cucina e **Istituto Alberghiero Carlo Porta**. E gli interventi ne sono la conferma, a cominciare da quello di **Vincenzo Donatiello**, direttore di sala al Piazza Duomo, il tre stelle di Enrico Crippa; “Bisogna rompere gli schemi, creare le condizioni affinché questa professione diventi nobilitante, come è nella realtà. È arrivato il momento di un nuovo punto di partenza: riscrivere le regole del servizio per proiettare definitivamente la nostra professione nel terzo millennio!” ha detto Donatiello, facendo una raccomandazione ai ragazzi presenti in sala, studenti di diversi Alberghieri d’Italia: “Non fatevi illudere da un sistema a volte sbilanciato. Questo lavoro è frutto di sacrificio, non di lustrini. Ma quando arriverete a dare felicità all’ospite ne riceverete indietro altrettanta, perché questo è il mestiere più bello del mondo”.



Da sinistra: Luigi Franchi, Lorenzo Dornetti, Massimo Spigaroli e Vincenzo Donatiello

La giornata ha visto anche una dimensione internazionale, grazie all’intervento di **Paul Bartolotta**, arrivato appositamente da Milwaukee (USA) dove ha fondato Bartolotta Restaurants, un gruppo di 17 ristoranti e 1.000 dipendenti. “Negli Stati Uniti il mestiere di cameriere è pagato poco ma con le mance si raggiungono buoni risultati economici. Le mance sono anche il metro di misura che consente di capire il grado di soddisfazione del cliente e ci consente di intervenire qualora ci fosse necessità”.

Affascinante è stato il racconto di **Massimo Spigaroli**, chef patron dell’Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense,

quando ha citato i suoi primi grandi maestri, Paul Bocuse e Georges Blanc, da cui ha imparato che i piatti vanno raccontati nella loro storia, che deve essere vera e concreta, per conquistare la fiducia dell'ospite.

E il suo intervento ha rappresentato l'occasione, per **Lorenzo Dornetti** di AGF Group, di spiegare le regole che alimentano il cervello di una persona quando varca la porta di un ristorante: "Pochi secondi per sviluppare ossitocina, una componente che decide il grado di empatia che si determina all'istante. Pochi secondi per decidere come si starà in quel ristorante". Un incredibile viaggio nel cervello che ha dato nuovi spunti di riflessione ai professionisti presenti in sala.



Da sinistra: Luigi Franchi, Nicola Dall'Agnolo, Salvatore Salvo, Paul Bartolotta e Alessia Cipolla

Poi è stata la volta di **Salvatore Salvo**, pizzaiolo e fondatore della Salvo Pizzaioli insieme a suo fratello Francesco; insieme hanno creato anni fa un modello di servizio che in pizzeria comincia solo ora a farsi strada. Per primi hanno ideato una carta dei vini, allargato gli spazi tra i tavoli, sviluppato la capacità di raccontare come nasce la loro pizza, trasformando una veloce serata in pizzeria in un percorso gourmet di grande livello. Questo è avvenuto a San Giorgio a Cremano e si replica nella loro nuova pizzeria, aperta nel luglio scorso in uno storico palazzo di Via Chiaia a Napoli.

Nicola Dall'Agnolo, direttore di sala del Luogo di Aimò e Nadia, ha invece spiegato la bellezza della professione, ne ha tratteggiato le opportunità per un giovane che vuole vivere questa esperienza professionale; la necessità di vivere molte esperienze prima di fermarsi in una grande casa, ma non esperienze di pochi giorni, "perché ci vuole tempo per conoscere le regole del ristorante e ci vuole tempo per conoscere il cliente".

L'ultimo intervento della mattina è toccato ad **Alessia Cipolla**, architetto autrice di un bellissimo libro *Il progetto della tavola, costruire lo spazio della convivialità*, presentato durante il suo intervento perché "l'accoglienza non è fatta solo dalle persone dedicate, ma è fatta di spazi, luci, tavole adeguate a questo".

Il pomeriggio ha avuto inizio con l'intervento di **Francesco Cerea**, del ristorante Da Vittorio, che ha raccontato la storia di questa grande famiglia della ristorazione italiana, a cui sono seguite le tre tavole rotonde dove si sono discussi i temi caldi della professione: un dibattito molto articolato a cui hanno partecipato: **Silvio Moretti**, direttore relazioni sindacali della Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi; **Giancarlo Morelli**, chef patron del Pomiroeu di Seregno; **Giorgio Bona**, fiduciario di AMIRA – Associazione Maitre di ristoranti e Alberghi; **Luca Marchini**, chef patron de L'Erba del Re di Modena; **Alessandro Fadda**, responsabile del corso Manager della ristorazione di ALMA; **Lorenza Vitali**, responsabile del Premio Emergente Sala; **Rosanna Di Gennaro**, dirigente dell'Istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano; **Mario Bonelli**, formatore e fondatore della Mario Bonelli, una rete di esperti in Risorse Umane; **Marco Valletta**, dell'Istituto Alberghiero Maffioli di Castelfranco Veneto; **Mariella Organi**, componente comitato scientifico di ALMA; **Costantino Cipolla**, sociologo Università di Bologna; **Stefano Medici**, trade-marketing di Cantine Ferrari; **Enzo Vizzari**, direttore della guida ai ristoranti e ai vini de L'Espresso; **Fernanda Roggero**, giornalista del Sole 24 Ore; **Claudio Ceroni**, ideatore insieme a Paolo Marchi di Identità Golose; **Andrea Sinigaglia**, direttore generale di ALMA; **Antonio Santini**, chef patron Dal Pescatore.



Da sinistra: Antonio Santini, Andrea Sinigaglia, Claudio Ceroni, Fernanda Roggero, Enzo Vizzari, Stefano Medici ,

Dei loro interventi parleremo in uno speciale di sala&cucina che uscirà a fine gennaio, ma vogliamo concludere l'articolo con una riflessione fatta da **Antonio Santini** sulla motivazione del personale di sala, su come ottenerla? Occorre ragionare sulle gratificazioni (economiche, ma non solo) che riceve chi interpreta la sala in Italia.

Foto di



LavoroTurismo, nuove opportunità di impiego nei settori di riferimento

Si è da poco conclusa l'ultima serie di Job Day di LavoroTurismo dedicati all'incontro tra domanda e offerta di lavoro, nel settore dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo.

Il **9 ottobre a Rimini** si è svolto un Job Day con la presenza di **10 aziende**, con offerte di lavoro stagionali e a tempo indeterminato, nazionali ed estere.

Hanno partecipato 400 persone, per un totale di circa 1.200 colloqui.

L'evento si è svolto all'interno del workshop Hospitality Day.

Il **30 ottobre si è svolto a Mestre**, presso l'hotel Laguna Palace, il Job Day "Mare, Lago Montagna".

Già dal nome si comprende che è stato un evento riservato esclusivamente al lavoro stagionale.

Hanno partecipato **23 aziende**, in rappresentanza di oltre **200 strutture ricettive**.

Il Job Day “Mare, Lago Montagna” ha avuto caratteristiche che lo distinguono da altri eventi similari per alcune connotazioni molto forti:

1. solo **offerte di lavoro stagionali**;
2. presenza anche di **hotel singoli e di piccoli gruppi alberghieri**, che di norma non partecipano a questo tipo di eventi;
3. forte presenza di offerte di lavoro nell'**area nord-est**.

Per le offerte di lavoro si sono proposte **600 persone**, per un totale di **2800 colloqui**.

La scelta di LavoroTurismo di differenziare gli ultimi Job Day, segmentando in questo modo il pubblico, si è rivelata vincente a giudicare dalla grande affluenza di candidati.

Durante il Job Day – Mare Lago Montagna di Mestre, in una sala accanto all'area di recruiting, si è svolta “**La giornata delle Risorse Umane**”, una serie di **seminari** focalizzati sul tema delle risorse umane. Michele Prete di “Ad Maiora Coaching”, Mauro Santinato e Alessandra Belluomini di “Teamwork”, sono riusciti a catturare l'attenzione dei tanti imprenditori e professionisti venuti ad ascoltare e imparare.

Alla fine delle due giornate, le 30 aziende partecipanti e i 1.000 candidati sono stati soddisfatti dell'iniziativa.

Perché un'azienda dovrebbe partecipare ai Job Day di LavoroTurismo? Quali sono i vantaggi?

- Incontrare in un solo giorno molti professionisti;
- Attirare professionisti e nuovi talenti con un'attività di employer branding;
- Ridurre tempi e costi di selezione e aumentare le richieste di nuovi professionisti;

- Ottenere importanti servizi complementari

I maggiori vantaggi per un candidato invece, sono i seguenti:

- Poter sostenere colloqui con importanti aziende del settore che stanno cercando dipendenti.
- Partecipare a seminari di formazione.
- Incontrare colleghi di lavoro.

Si chiude così il 2018 per quanto riguarda i Job Day di LavoroTurismo, ma il 2019 fa ben sperare, visto il successo di quest'anno.



I Job Day riprenderanno a febbraio con la terza edizione dell'evento milanese **Bit4Job 2019** (<http://www.bit4job.it/it>), all'interno della fiera BIT.

LavoroTurismo ha creato questi eventi per permettere un incontro intensivo e profittevole tra domanda e offerta, e dare modo alle aziende di crescere sviluppando il loro business e ai candidati di fare carriera, magari facendo il salto di qualità che hanno sempre desiderato.

AZIENDE PARTECIPANTI:

Costa Crociere, Club Med, Ristoranti Luigia, H.N.H. Hotels & Resorts, Club Family Hotels, Hilton Molino Stucky Venice, Best Western Hotels & Resorts, Hotel Excelsior – Pesaro, Pellicano Hotels, Cosmopolitan Hotels, Rizzante Hotels, Falkensteiner Hotels & Residences, Mjh Group, Blu Hotels Spa, Apogia Hotels Group, Parco San Marco Lifestyle Beach Resort, Hotel Cristallo – A Luxury Collection Resort & Spa, Menazza Hotel Group, Europa Tourist Group, Sait – Società Adriatica Investimenti Turistici, Fantinello Hotels, Bressaglia Hotels, Union Hotels Canazei – Fassa Hotels Group, Hotel Gallia, Getur Hotels, Argesta, Hotel Imperia, Hotel Orient&Pacific, Rivella Hotels, Villa Gestioni Srl, Rivalago Srl, HTG Group.

PAGINE PER ACQUISIZIONE INFORMAZIONI

	IN JOBDAY.LAVOROTURISMO	IN LAVOROTURISMO
Hospitality Day – LavoroTurismo Job Day, Rimini, 9 Ottobre	http://jobday.lavoroturismo.it/lavoroturismo-job-day-hospitality-day	http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1239
Mare Lago Montagna, Mestre, 30 ottobre	http://jobday.lavoroturismo.it/mare-lago-montagna-2018	http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1236
Informazioni generali		http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1237
Informazioni generali per candidati		http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1243

CHI È LAVOROTURISMO

LavoroTurismo è un portale di riferimento in Italia nel cerco e offro lavoro per i settori Ospitalità, Turismo e Ristorazione.

Oltre alla ricerca e selezione di personale online, sono proposti servizi di employer branding e organizzazione di eventi legati al lavoro e alla formazione.

LavoroTurismo propone offerte di lavoro in Italia e nel mondo e il suo obiettivo è di offrire staff qualificato alle proprie aziende clienti e proporre opportunità lavorative interessanti ai professionisti iscritti.

Il sito conta più di **6.000** aziende, **280.000** professionisti e numerosi partner tra associazioni professionali, media e istituzioni.

LavoroTurismo organizza diversi momenti di incontri tra aziende e professionisti, i JOB DAY sono degli appuntamenti nel corso del quale le aziende presentano le loro opportunità di lavoro e raccolgono i CV ed i professionisti possono incontrare i recruiter e sostenere dei colloqui di lavoro.

Gli appuntamenti si svolgono in tutto il territorio italiano, riguardano i settori del turismo e dell'ospitalità e del

settore ristorativo. Si differenziano per programma, contesto e attori partecipanti.

PER LE AZIENDE

AZIENDE – PERCHÉ PARTECIPARE?

La tua Azienda avrà la possibilità di incontrare tanti professionisti da poter assumere.

Ma un recruiting day di LavoroTurismo non è solo incontri di una giornata!

Partecipando la tua Azienda potrà avvantaggiarsi di un'ampia comunicazione, con il supporto di media nazionali nostri partner.

Valorizzeremo la tua azienda, il tuo brand, i tuoi attuali collaboratori e le tue esigenze di personale: una preziosa attività di employer branding inclusa nel pacchetto.

Inoltre potrai richiedere importanti servizi complementari che ti fornirà formazione e strumenti da utilizzare in futuro per le tue ricerche di personale.



D00F: Ristoranti didattici nei locali sequestrati alle mafie

L'idea è stata lanciata dalla **Alessandra Dolci**, Coordinatrice Distrettuale Antimafia, durante il nuovo incontro D00F, organizzato, nell'ambito del convegno sulle mafie nella

ristorazione, da SOLIDUS presso l'istituto alberghiero Carlo Porta di Milano.

Non si tratta di una provocazione, ma di uno spunto che nasce dopo alcuni incontri che Doof ha promosso sul tema (DOOF è il contenitore ideato da **Valerio Massimo Visintin**, critico gastronomico del Corriere della Sera, con Samanta Cornaviera, Massaie Moderne, e il nostro redattore Aldo Palaoro).

Una proposta frutto senz'altro di un'esperienza concreta che la d.ssa Dolci vive quotidianamente e che, paradossalmente, la preoccupa quando viene il momento di emettere un provvedimento di sequestro che porta, inevitabilmente alla chiusura di un locale.

"D'altra parte è comprensibile che un ristorante, posto sotto sequestro, mediaticamente messo alla gogna ed a cui viene "tagliata la testa", impedendo al gestore/proprietario di condurre l'attività imprenditoriale, vedrà, nell'arco di pochi giorni, ridursi drasticamente il proprio giro d'affari, con clienti, spesso "amici" e conniventi del titolare interdetto, che si dileguano e dipendenti, spesso in nero, che altrettanto, spariscono."

Da qui l'idea espressa, istintivamente, davanti ad un pubblico di futuri ristoratori, da Alessandra Dolci e subito condivisa da **David Gentili**, Presidente della Commissione antimafia del Comune di Milano, di immaginare che i locali sottoposti a sequestro, il più delle volte temporaneo, possano continuare a vivere offrendo, a chi impara il mestiere nelle scuole alberghiere, un luogo di formazione senz'altro insolito, ma con un ulteriore risvolto virtuoso, la sopravvivenza di un locale pubblico in modo che per lo Stato sia un'attività che diventi un costo per la collettività, ma, anzi, grazie a questa operazione, resti attiva ed in attivo.

Non sarà facile, perché bisognerà pensare ad una sorta di Protocollo di intesa con il Tribunale delle Misure Preventive

e ad una specie di task force composta, magari, di docenti e di ristoratori di comprovata esperienza e sufficiente celebrità da rendere attrattiva l'attività ristorativa momentaneamente sequestrata.

In questo modo lo Stato non ci perde e, anzi, si fa promotore di un'esperienza didattica unica e lodevole.

Non possiamo che apprezzare e sostenere questa idea, riconoscendo che iniziative come quella che D00F sta promuovendo nel nostro settore siano quei buoni semi che, pazientemente, ci lasciano la speranza che si possa sempre migliorare.

Aldo Palaoro



Si torna a parlare di servizio di sala

Se ne parla, finalmente! E prendono vita le iniziative per riaffermare il ruolo della sala nei servizi di ristorazione. Ad un anno dal forum Oltre i Gesti, organizzato dall'associazione Le Soste e dal nostro magazine, di servizio di sala ne parlano un po' tutti. Questo è sicuramente un bene, considerando che, oltre alle parole, alcuni fatti importanti sono accaduti in questo 2018.

I corsi di **ALMA** sull'argomento hanno fatto il pieno e i partecipanti hanno subito trovato tutti lavoro; ha inaugurato

Intrecci, la prima scuola di alta formazione sul servizio di sala, diretta da **Marta Cotarella**, in alcuni istituti alberghieri il numero di iscrizioni al corso di sala ha superato quello di cucina, è il caso dell'**Istituto Stringher di Udine**, diretto da **Anna Maria Zilli**, anche presidente di Re.Na.I.A. Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri; **il 17 dicembre, infine, si terrà il secondo Forum sul servizio di sala, Oltre i Gestì**, organizzato da Le Soste, in collaborazione con il nostro magazine.

Piccoli segnali che denotano comunque un grande interesse attorno ad un argomento che determina il futuro della ristorazione. Da più parti si fanno i pronostici di quanto incide un buon servizio di sala sul successo di un ristorante; chi dice 40%, chi 50%. A noi non interessa guardare la cosa da questo punto di vista ma ci preme, invece, ridare il giusto valore ad uno dei mestieri in cui il nostro Paese ha sempre eccelso. Non è un caso che i migliori camerieri siano italiani e, purtroppo, trovino subito lavoro all'estero.

Non perché manca in Italia ma perché è sottopagato e poco qualificante.

Questo è il problema vero! C'entrano relativamente le trasmissioni televisive, e altrettanto poco l'uso dei termini. Il cuoco ha cambiato nome, è vero, si fa chiamare chef, mentre il cameriere è sempre lo stesso, ma se a quel cameriere viene data la dignità che merita credo che il nome abbia poca importanza.

Sentiamo qualche voce

La prima è quella di **Pietro Arrigoni**, regista teatrale e docente ad ALMA di gestualità: "Il corpo di un cameriere che si muove in sala, che si accosta al cliente, è portatore e narratore di una storia e ogni suo gesto, dalla postura, agli sguardi, al modo in cui si muovono le sue mani, comunica in modo molto forte. La consapevolezza del gesto è importantissima per chi fa questo lavoro, perché attraverso di essa l'uomo di sala può accogliere e ascoltare le persone che sta servendo, rendendo quell'atto non un mero servizio, ma un

momento di scambio, di incontro di sensibilità e intelligenze”.

Parole che trovano conferma in ciò che dice **Jole Guastalla**, maître-sommelier al Magnolia di Forte dei Marmi, che alla domanda sul perché e cosa ti piace di questa professione risponde così: “Perché si è a contatto con le persone e si cerca di trasmettere loro la solarità di questa professione. È molto importante far sì che l’ospite si senta a suo agio. È la nostra forma di benvenuto, che non si impara a scuola, ma con l’esperienza sul campo. La scuola ti insegna le basi ma questa professione devi averla nella tua indole, la si impara dai gesti dei più grandi”. Jole Guastalla questa professione la fa da quando aveva 14 anni, oggi ne ha 26 e alla domanda su ogni quanto si cambia casa dà questa risposta: “Non c’è una scadenza precisa, ma arriva il momento in cui vuoi fare altre esperienze che ti possano arricchire professionalmente. Da parte delle donne è forse più difficile lasciare una casa importante dove si è dato e ricevuto tanto”.

L’ultima testimonianza che abbiamo raccolto è quella di **Luigi Mastrocinque**, cameriere da Nonna Sceppa, il locale di famiglia a Paestum: “Questa professione ha subito un forte cambiamento per il fatto principale che nessuno la vuole più fare. È un lavoro che viene portato avanti da chi è legato a una famiglia di ristoratori, che ne ha vissuto fin da bambino le dinamiche, come nel mio caso. Ne ha avuto l’educazione. Si gioca su questo la differenza: e non è una cosa che si impara a scuola. Da parte mia ho avuto uno zio che mi ha trasferito un patrimonio inestimabile di valori e di conoscenza, dalla memoria all’utilizzo del tono di voce”. La conferma l’ho avuta quando ho raccolto per telefono la sua testimonianza: mi sono presentato e lui mi ha riconosciuto come quel signore che, nel maggio scorso, aveva voluto assaggiare lo spaghetti alle vongole. Lo avevo capito che era bravo, lo vedevo muoversi in una sala di 200 persone con una parola per tutti, con quell’informalità che oggi è segno distintivo, capace di dare soddisfazione ad ogni richiesta. Luigi Mastrocinque fa questa professione da vent’anni, ha cominciato che ne aveva 12.

I numeri del mestiere

Attualmente ci sono 266 istituti alberghieri in Italia che formano 225.000 studenti nel corso dei cinque anni, di cui il 30% sui servizi di sala. Non mancherebbe il lavoro, anzi c'è una grande carenza di personale. Perché dunque esiste questo problema?

Lo abbiamo detto all'inizio, il tema vero è che si tratta di una professione sottopagata, se si considerano le ore che si fanno e l'usura mentale, oltre che fisica, che comporta svolgere bene questa professione.

La formazione, in molti istituti, è ferma ai tempi del cameriere con il tovagliolo sul braccio e all'insegnare che si serve da destra.

Mentre oggi un operatore di sala deve sapere di psicologia della persona, di territorio e di prodotti, cambiare il tono di voce in base al tavolo che ha di fronte. Cose che non si imparano a scuola, anche se la scuola può dare un indirizzo verso questa spettacolare professione.

Spettacolare è il termine giusto, visto che servire in sala significa essere su un palcoscenico dove tutto deve funzionare alla perfezione, per dare conferma alla scelta del cliente verso quel ristorante e non un altro.

Cosa succede negli istituti alberghieri a proposito di corsi di sala? È necessario un mutamento dei programmi, portando i ragazzi a vivere direttamente l'esperienza. La pratica della scuola-lavoro aiuta in questo, ma quando i ragazzi tornano è più evidente la necessità di un cambio di programmi: diventano importanti materie che parlino di psicologia del cliente, ad esempio.

Il servizio perfetto è un abito su misura

Questo è il cambiamento più grande avvenuto negli ultimi anni. Ogni tavolo è un ristorante, racconta **Vincenzo Donatiello**, direttore del Duomo di Alba. Se è così capite quanto possa essere intellettualmente usurante questa professione. Sapere tutto di chi si ha di fronte, non sbagliare una mossa o una parola. Occorre grande capacità organizzativa e grande

memoria. Altri elementi che si imparano solo con anni di esperienza e con un ambiente proficuo. Invece, purtroppo, ci sono molti casi di ristoranti dove benessere, istruzione, emozioni del personale non sono considerati aspetti importanti per svolgere al meglio la professione. Mal pagati, con mance che sono ridotte ai minimi termini; sono questi i motivi principali che spingono bravissimi camerieri italiani a prendere la strada dell'estero dove almeno questi problemi non si pongono. Ma perdere i bravi camerieri è una sciocchezza che può costare cara a questo Paese, alla ristorazione italiana in un'epoca florida come quella attuale. Sì, perché, al di là della crisi che ha interessato il nostro paese, la ristorazione è un elemento di grande richiamo per il turismo internazionale.

Luigi Franchi



[Leggi il nuovo numero di sala&cucina di dicembre](#)

Su questo numero: l'intervista con Alberto e Giovanni Santini; Alessandro Gilmozzi presenta il suo El Molin; si torna a parlare di sala e molto altro ancora. Scarica la rivista da qui <https://www.salaecucina.it/scarica-la-rivista-in-pdf/>



LE SFACETTATURE DELLA SCUOLA ALBERGHIERA DI SERRAMAZZONI

Siamo a Serramazzoni, un piccolo comune dell'appennino modenese dove i cellulari prendono poco e non ci sono grandi attrattive. Proprio qui è sorta la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni, nota per il suo rigore. E qui arrivano ragazzi che, per obbligo di legge (legge Bastico), sono stati per un anno nell'istruzione prima di arrivare alla formazione professionale, e rimangono a vivere la loro esperienza formativa a 360°, ospitati nel convitto.



Loro fedele compagna in tutto il percorso di studi sarà la divisa come nei college, che il direttore Giuseppe Schipano, ha voluto come tratto distintivo da metà anni '90 (l'inizio della sua direzione). Perché la scuola doveva (e deve) essere una simulazione di impresa. Vera. "Creato il brand che non c'era e ideato il logo – ricorda il direttore- si trattava di "praticizzare la teoria" (fare memorizzare le nozioni attraverso la pratica) e di abituare i ragazzi a stare in altri abiti, trovare un'uniforme che desse identità, appartenenza. Non sono mancate, a quell'epoca, perplessità "ma sei matto!"- qualcuno aveva esordito a fronte di questa sua pensata- ma lui ha proseguito imperterrito in questa direzione, rincarando la dose con altre regole, "perché i ragazzi hanno bisogno di regole", ribadisce ancora oggi con convinzione.



L'igiene, il no alla barba, la puntualità, il non uscire dalla scuola la sera (qui sì in borghese in sala tv, bar, biblioteca) regolamentano, oggi come ieri, la quotidianità degli studenti che, proprio come in un'impresa, si trovano a lavorare sodo. Va gestito il ristorante didattico aperto al pubblico, il giardino, oltre a preoccuparsi di tenere in

ordine le proprie camere e studiare, naturalmente. E nel caso in cui queste mansioni non riescano a placare i più ribelli ci sono quelli che Schipano definisce lavori socialmente utili, dal tinteggiare una ringhiera al rimanere in convitto anche il sabato e la domenica, ma a dire il vero accade sempre meno.



Questo fino all'inizio dell'estate quando la scuola chiude i battenti per cambiare, ormai da diversi anni, **abito**. Accade infatti che lo IAL affitti un ramo d'azienda a chi può dare continuità a quel progetto didattico e formativo oltre che educativo, attraverso la gestione del ristorante e dell'albergo.

E qui torna Schipano in altra veste, nel delicato compito di coinvolgere, come dipendenti, quegli studenti a cui per diversi motivi (caratteriali o familiari) può essere utile fare un'esperienza di lavoro vero in un ambiente protetto però, dove poter smussare qualche spigolo.

Due sono i fronti dove, in modo interscambiabile, i ragazzi operano:

quello del ristorante di Serra aperto tutti i giorni al pubblico (durante l'anno aperto invece secondo il calendario scolastico) e l'albergo prescelto dall'autorevole e rigorosa Federazione Italiana tennis (FIT), come base per tutte le attività tennistiche (tra centri estivi per bimbi e ragazzi, coppe delle province, campionato under 11, centri estivi per adulti) in programma nel corso dell'estate, nell'adiacente Tennis Club di Serramazzone. Ben 16 campi da tennis!



“Ne conseguono – precisa Schipano- due diversi modi di lavorare: da un lato quello di un ristorante aperto al pubblico la cui cucina lavora con prodotti DOP e IGP non legati esclusivamente alla territorialità ma a tutto il panorama gastronomico italiano (come accade durante l'anno scolastico) e che cura meticolosamente tutti gli aspetti della sala; dall'altro l'azione sinergica di noi della direzione- in

stretta correlazione con la cucina e brigata di sala- con una Federazione che, quanto ai ragazzi, sta investendo sulla qualità dell'educazione. Anche a proposito di cibo. Per questo motivo i nutrizionisti di FIT dettano la linea alla cucina dell'albergo, per cui colazione, pranzo e cena vengono preparate sulla base delle loro indicazioni. Qui il servizio è la cosa più semplice, rispetto a tutta l'organizzazione e attenzione che le singole esigenze dei ragazzi comportano (a partire da intolleranze e allergie), senza far sentire loro differenza di trattamento. C'è poi anche la gestione del bar. Il rigore nel nostro staff diventa d'obbligo perché i



ragazzi ospiti guardano anche a noi”.

Mi affaccio ai campi da tennis che pullulano di nuvole di piccoli tennisti, seguiti a gruppi dai vari maestri, e mi si apre un universo, un'organizzazione che si palesa già a occhio. “Che forza – mi dico – deve esserci qui dentro!”

“La FIT- mi racconta Paolo Girella formatore e tecnico di FIT, mentre osserva dall'alto l'andamento, senza perdere di vista nulla – è una Federazione all'avanguardia con un suo istituto di formazione che conta al suo interno preparatori fisici, mentali e educatori alimentari che formiamo noi ulteriormente, oltre alla loro qualifiche di base. E' da tre anni che abbiamo inserito gli educatori alimentari (sono 300 gli iscritti ai nostri albi) e abbiamo iniziato a lavorare anche sui genitori. La FIT chiede molto a stessa e a chi, a vario titolo, entra a far parte dei propri progetti. E sceglie. Serramazzoni e Schipano li ha scelti, e loro si sono sentiti affini, allineati. E quei progetti li hanno sposati e, per ciò che gli compete, li alimentano. Il rigore, l'intransigenza, il valore di un certo tipo di formazione, l'educazione, il cibo sano. In questo e molto altro si sono trovati.

La Federazione Italiana Tennis è una realtà esigente che trova nei dogmi della scuola la sua risposta. Quegli stessi dogmi che restano cuciti addosso a chi dirige per un intero anno

scolastico e che hanno impregnato i muri di quella scuola, pronti a essere rilasciati. Con un valore aggiunto: il coinvolgimento nel progetto di quegli studenti a cui un occhio in più, un incoraggiamento in più non può fare che bene.



Mentre attraverso con Schipano la sala del ristorante incrociamo Giada, studentessa di terza, “Sta ragionando- mi racconta lui- si sta chiedendo se apparecchiare dentro o fuori perché il tempo è un po’ incerto. Per un confronto ci sono sempre ma voglio che ragioni da sola, è un piccolo modo per responsabilizzarla”. Giada mi descrive la versatilità delle sue mansioni: capita che tocchi a lei servire ai tavoli i ragazzini della scuola di tennis oppure tenere loro testa al bancone del bar, nel dopopranzo in particolare, in cui è dato loro di spendere qualche spicciolo per l’acquisto di dolcetti. “E bisogna vederli: si sentono grandi -mi racconta Giada – stanno prendendo confidenza con i soldi e fanno i loro primi conticini. ‘Allora, io sono già arrivato a €2.00, cosa potrei prendere ancora?’ mi dicono coinvolgendomi nei loro ragionamenti. Ecco questo è motivo di grande tenerezza e anche esercizio perché bisogna gestirne tanti contemporaneamente” sorride mentre gli occhi riavvolgono il nastro. Deve essere davvero un piacevole momento.



Un bell’aiuto nel coordinare i suoi ragazzi Schipano ce l’ha grazie a Juri Chiletto, una formazione alberghiera nel cassetto, un ottimo lavoro in una multinazionale e il ritorno di fiamma, con la decisione di seguire un corso di TSF (Formazione Superiore per tecnico della ristorazione) presso la scuola di Serramazzoni. Qui ha costruito il suo nuovo progetto di vita: un agriturismo con uno spazio ristorativo, dove non limitarsi a servire piatti tipici della zona ma impegnarsi a far capire davvero, curioso com’è, quello che ci sta dietro. E poi la richiesta a Schipano di fare un po’ di rodaggio nella gestione estiva di Serramazzoni.



“Nel relazionarmi ai ragazzi assunti per la stagione – dice Juri – riscontro un rigore e un’educazione difficili da trovare altrove. Anche il luogo concilia: non tentando con distrazioni, porta piuttosto a fare introspezione. Ecco, l’opportunità che hanno nel corso di questi mesi è di superare quello scalino che gli permetterà di essere più preparati, quando approcceranno con il mondo del lavoro senza filtri.

La giornata qui dentro è scandita da tempi e impegni da calendario e insieme da riflessioni su ciò che si fa e su come farlo al meglio, lavorando su se stessi: palestra impagabile. Tutto senza perdere una battuta e garantendo copertura di servizi, nel movimento di ragazzi e adulti che anima l’intera estate di Serramazzoni. Ma qui Schipano ha le idee molto chiare, sa come muoversi”.

Quanti modi ci sono per fare un po’ crescere gli studenti dell’alberghiero, certi in particolare, in funzione di un lavoro che non fa sconti e non può aspettare? Ce ne sono certamente diversi. L’ingegno e l’iniziativa non mancano in chi ama quello che fa e ciò vale anche in questo campo.

Benvengano quindi le più diverse soluzioni, purché facciano del bene a quanti più ragazzi possibili e al loro desiderio di entrare a pieno titolo nel mondo del lavoro.

Simona Vitali



Che succede alla Scuola di

Stresa?

Gli echi delle celebrazioni dell'80° di fondazione della **Scuola Alberghiera di Stresa** non si sono ancora spenti che sono stati coperti da un chiacchiericcio sempre più rumoroso sui problemi legati alla costruzione della nuova sede del Maggia, attesa da anni.

Attonito osservo da lontano l'avvitarsi di una situazione che pare senza via d'uscita.

Per chi non è di Stresa e della Scuola conosce il buon nome e la bella immagine che in quasi un secolo di vita i suoi protagonisti, docenti e allievi, hanno trasmesso in tutto il mondo, risulta difficile capire cosa stia succedendo.

La storia recente di Stresa, definita la Perla del Lago Maggiore, è indissolubilmente legata alla Scuola Alberghiera, intitolata a Erminio Maggia, la cui famiglia ne favorì lo sviluppo. Località turistica rinomata fin dagli albori del Novecento, Stresa ha il suo doppio nella sua Scuola, la quale, mentre il paese vedeva crescere gli alberghi sempre più grandi e prestigiosi, vedeva formarsi sempre più bravi e numerosi professionisti della ristorazione. Un binomio vincente, duraturo, inossidabile, fino ad oggi.

Cosa succede a Stresa? Perché Regione, Provincia, Comune, Scuola, financo i cittadini dibattono su chi ha le colpe più grosse? Perché non si distinguono il problema corrente di una disponibilità di aule a norma, da un progetto lungimirante che avrebbe dovuto vedere la luce tanto tempo fa, ma, nonostante i soldi ci siano, tutto è rimasto fermo?

Da ex concittadino che ama da lontano le proprie radici e figlio di uno dei protagonisti dei tempi d'oro della Scuola, non riesco a capire come non si possa smettere di addossarsi colpe e, invece, sedersi serenamente intorno ad un tavolo per trovare la soluzione migliore che dia un futuro alla Scuola,

mantenendo intatto un patrimonio di sapere e di immagine che continui a dar lustro a tutto il paese.

Io, se serve, ci sono.

Aldo Palaoro