Il turismo, l'economia

INCONTRO CON GLI CHEF Un momento dell'evewnto organizzato all'auditorium del M9 tra gli studenti dell'alberghiero Barbarigo e alcuni chef

Barca e cellulare, sogni degli "aspiranti" chef

▸All'M9 tre professionisti della ristorazione hanno incontrato gli studenti del Barbarigo. Le preoccupazioni: fare il lavapiatti o lavorare nei week end

IL LAVORO

VENEZIA Da una parte gli chef, a "caccia" di ragazzi da avviare alla carriera nei ristoranti e con precise richieste di ampia disponibilità. Dall'altra gli studenti, in questo caso dell'istituto alberghiero Barbarigo di Venezia, con le loro curiosità (anche banali, tipo: "Ma durante uno stage in un ristorante si devono lavare i piatti?") e le loro esigenze. Alcune molto "pratiche", come quella di lavorare per pagarsi la barca o lo smartphone, evidentemente in testa alla scala dei valori più del lavoro e della passione.

L'INCONTRO

Due mondi che si sono confrontati ieri in occasione di un "coaching con lo chef" in M9, nel corso di un incontro tra gli allievi della classe 3A dell'istituto con tre professionisti del mondo della ristorazione Fipe Confcommercio (pubblici esercizi), in concomitanza con una visit all'esposizione "Gusto!" – "Gli italiani a tavola 1970-2050" nel museo.

È stato interessante notare come i due mondi siano spesso lontani. Ma almeno ieri si son parlati. Cosa è emerso? Innanzitutto la lezione dei tre chef e i loro "comandamenti: i giovani ristoratori devono conoscere l'abc della cucina, sacrificarsi con buona volontà di lavorare nel weekend, mostrarsi ed essere se stessi anche sbagliando, al resto pensano gli imprenditori.

LA LEZIONE DEGLI CHEF

Federico Mariutti, titolare dell'osteria Turlonia (Pordenone), consigliere nazionale giovani di Fipe Confcommercio, è figlio di ristoratori cresciuto facendo palline di pizza e frequentato la scuola alberghiera ad Aviano. Tra le prime esperienze di stage quella con lo chef dell'hotel Gritti, dove ha imparato a tagliare le verdure, in seguito la stagione invernale in un albergo a San Moritz come addetto al buffet freddo e a tagliare salmone affumicato. Un ragazzo con una valigia di esperienze all'estero, che un giorno di ritorno da Londra con un piccolo sostegno del padre ha deciso di aprire la sua osteria in Friuli per dedicarsi alla cucina tradizionale. Proprio come lo chef Alessandro Borghese che ,giorni fa, nella denuncia alla fatica di reclutare personale aveva spiegato che di fronte a defezioni dell'ultimo momento si trovava a cucinare lui, così ieri per lo stesso motivo non ha potuto partecipare all'incontro di persona in M9 Diego Cesarato, titolare de La Gineria a Santa Maria di Sala.

Il giovane ha raccontato di avere aperto il locale nel 2015, riconosciuto tra i cento migliori di cocktail al mondo con sedici dipendenti, fattura più di due milioni di euro. «Passione, lavoro, sincerità - ha detto degli ospiti Francesco Antonich, direttore di Confcommercio - vissute nell'impegno del lavoro e umiltà, accomunate da un'esperienza di rinuncia». Elementi che caratterizzano anche il racconto di Elena Bordin, titolare del ristorante hotel La Capinera a Pianiga, presidente Donne Fipe Metropolitana. Pur essendo figlia di ristoratori, dopo la laurea in scienze della comunicazione e alcuni periodi di stage all'estero, la giovane è tornata a casa per lavorare nell'attività di famiglia specializzandosi nell'organizzazione di banchetti nel settore wedding. Tra le domande rivolte agli chef dagli studenti, qualcuno ha chiesto se durante uno stage in un ristorante si debba lavare i piatti. «Bisogna fare tutto e rispettare il lavoro di tutti - ha risposto Bordin, raccontando anche come durante i colloqui si trova spesso di fronte a persone che all'inizio non sono disponibili a lavorare nel weekend. «Se vedo la buona volontà - ha spiegato - posso venire incontro a esigenze di vita privata e dare un fine settimana di riposo».

LE RICHIESTE: DISPONIBILITA', METTERSI IN GIOCO, SACRIFICARSI PIU' "PRATICI" I RAGAZZI ORIENTALI

LE ESIGENZE DEGLI STUDENTI

E le aspettative dei ragazzi, degli aspiranti chef o camerieri? Dopo tre mesi di stage in ristoranti e alberghi, gli studenti del Barbarigo di Venezia ieri erano felici di essere stati scelti per la stagione di lavoro estiva e qualcuno di avere ricevuto la mancia. Dei ragazzi che hanno fatto lo stage di due settimane, l'80% è già stato preso per la stagione estiva.

Uno studente ha chiesto: «Ho appena acquistato una barca per l'estate, e sto pensando se lavorare nell'estate per mantenerla. Voi cosa mi consiglierestе». A lui e chi ha chiesto se lavorare in estate per mantenersi lo smartphone, è stato risposto che è necessario imparare a fare bene gli spaghetti al pomodoro, perché «le cose più semplici sono le più difficili».

Nella classe, anche molti ragazzi orientali. Loro hanno posto domande con obiettivi imprenditorialità. Un ragazzo con padre originario dell'Uruguay, che ha espresso il desiderio si aprire un ristorante di cucina italiana in Sud America, è stato consigliato di fare attenzione ai ristoranti italiani "storpiati".

Filomena Spolaor

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pochi camerieri, l'Aepe cerca tra i rifugiati ucraini

L'INIZIATIVA

VENEZIA I postumi della pandemia non si sono ancora diradati, ma gli esercenti di Venezia vogliono comunque dare un segnale. Dall'Aepe una mano tesa verso i profughi che hanno bisogno di integrarsi nel tessuto socio economico cittadino. Un modo, da un lato, per sostenere chi è in difficoltà, lontano dai propri affetti e dalle famiglie, essendosi lasciati tutto alle spalle. E dall'altro anche cercare di porre un rimedio a una situazione che fino a pochi anni fa era impensabile, cioè la carenza di posti di lavoro. Se infatti il comparto alberghiero è in forte difficoltà nel trovare lavoratori, lo stesso vale anche per il settore della ristorazione. Ecco che quindi a Ernesto Pancin dell'Aepe è venuta l'idea di coniugare domanda e offerta: «Stiamo cercando di dare lavoro ai rifugiati ucraini e alle ucraine perché ci troviamo in una situazione in cui molte imprese hanno carenza di personale e non riescono a trovarlo».

Per l'esponente della categoria, la responsabilità è da attribuirsi a politiche governative errate che hanno sfalsato il mercato. Il dito è puntato contro il reddito di cittadinanza voluto dal Movimento Cinque Stelle: «Sono convinto che molto dipenda dal reddito di cittadinanza, perché è un provvedimento incentiva le persone a non andare a lavorare». È noto infatti che in tutto il Belpaese ci siano persone che preferiscano l'assegno mensile al lavoro, magari arrotondando in "nero". Pancin torna sull'iniziativa che vede protagonista l'Aepe: «In questo specifico momento cerchiamo di esser vicini a queste persone dando loro una mano. È evidente che bisogna cercare di aiutare chi è in difficoltà. Sono donne e uomini distanti dal proprio Paese, dagli affetti, arrivate qui per cercare un rifugio, lavoro e dignità per poter vivere».

Il ruolo dell'associazione di categoria è il seguente: «Quello che facciamo è un invito pubblico a tutte le imprese a contattare la nostra segreteria (al telefono 041-5200119 e alla email segreteria@aepe.it) al quale inviare richieste e informazioni per la ricerca di personale». Una volta ottenuto l'ok da parte del bar o del ristorante, l'Aepe farà da tramite: «Ci attiveremo per semplificare le procedure che purtroppo sono molto rigide. Siamo qui per cercare di indirizzare le imprese e quindi fare da punto di riferimento anche agli ucraini che sono arrivati». L'invito è infatti valido anche per coloro che sono alla ricerca di un posto di lavoro per cercare di dare il via alla nuova vita: «Da parte delle persone che sono rifugiate è importante che diano la loro disponibilità al centro per l'impiego e, nello stesso tempo, che vengano anche da noi perché potremmo trovare più velocemente una soluzione facendo combaciare le esigenze di chi cerca lavoro, con quelle di chi lo offre. Ce la mettiamo tutta per far lavorare la gente». Un'opportunità in più, per i profughi, è dettato dalla stagionalità: «Ci sono migliaia di posti disponibili per esser ricoperti da stagionali, che ben si adattano a chi è qui alla ricerca di lavoro anche per un periodo. Un modo per aiutarci a vicenda». Da ultimo, un'informazione di servizio: «Ad oggi non serve il green pass per lavorare, è sufficiente indossare correttamente la mascherina, dato che il 31 marzo scorso si è sancita la conclusione dell'emergenza pandemica».

L'APPELLO DI RISTORATORI E PUBBLICI ESERCENTI PER INTEGRARE GLI IMMIGRATI NEL TESSUTO SOCIALE

AEPE Il direttore dell'associazione Ernesto Pancin

Tomaso Borzomì

© RIPRODUZIONE RISERVATA