

# RAGAZZI CON LA VALIGIA

**LARGHI ORIZZONTI**  
CENTRO DI FORMAZIONE  
PROFESSIONALE: FESTA GRANDE  
PER IL RIENTRO DI 50 ALLIEVI

**NON SOLO LAVORO**  
UN'ESPERIENZA IMPORTANTE  
PER IMPARARE AD ARRANGIARSI  
IN OGNI CIRCOSTANZA

## Felici di partire. E di tornare

*Gli studenti di Como raccontano i tirocini in diversi Paesi europei*

di ROBERTO CANALI

-COMO-

**RAGAZZI** con la valigia in mano gli studenti del Centro di formazione professionale di Como, abituati per lavoro e vocazione a mettersi in gioco all'estero con l'aiuto della loro scuola. Così ieri in via Bellinzona c'è stata la "festa del ritorno" per i 50 ragazzi dell'istituto, quasi tutti studenti di terza e quarta, che nel corso dell'anno hanno lavorato e studiato all'estero. «Oggi sono attivi tre programmi di internazionalizzazione - spiega la responsabile dei progetti di studio all'estero, Mariachiara Bernasconi - il più attivo è Erasmus Plus che fino al 2021 ci consente di inviare 50 allievi meritevoli a fare un tirocinio di un mese nei Paesi partner. Si tratta di esperienze di mobilità con riconoscimento nel piano di studi. Poi ci sono 5 mobilità di lungo periodo per chi ha terminato il quarto anno e non vuole proseguire gli studi. Questi tirocini lunghi rappresentano un percorso importante per inserirsi nel mondo del lavoro, ci sono 4 ragazzi nel settore alimentare a Valencia e una ragazza del Percorso benessere a Londra. Alcuni di loro hanno già deciso di fermarsi a lavorare all'estero anche una volta conclusa l'esperienza di studio-lavoro».

I ragazzi hanno svolto il tirocinio in bar, ristoranti, saloni di bellezza e pasticcerie: ben 52 aziende situate in Francia, Germania, Lettonia, Spagna e Regno Unito. «Ho



**DA EST A OVEST** Il gruppo di giovani reduci dallo stage in Lettonia. Altri sono andati in Francia, Spagna, Germania e Gran Bretagna

svolto il mio stage in un centro estetico a Stoccarda - racconta Sara Fabian di Turate - mi sono occupata soprattutto dei massaggi. Le difficoltà principali sono state la lingua, anche con basi di tedesco non si riusciva a comunicare molto, infatti parlavo quasi sempre in inglese». In Germania con lei anche Alice Pittia di Como, che da grande sogna di fare la pasticciere. «In Germania più che sui dolci sono bravi a fare il pane - racconta - ma lo stesso consiglieri questo

tirocinio ai miei compagni. Ho vissuto un'esperienza che in Italia non avrei mai avuto, trovarmi a dover fare tutto da sola: dalla sveglia la mattina, al prendere i mezzi per arrivare in orario al lavoro fino a lavare la divisa la sera». Martina Molli, diciassettenne di Crema, è invece finita in un salone di acconciatura. «Ho ricordi bellissimi, ho avuto il vantaggio di lavorare con tre persone che parlavano in italiano e mi sono trovata benissimo. Sono ancora in contatto con loro e spero di tornare per fare

nuove esperienze». Valerio Maria Sala è finito addirittura a Riga, in Lettonia. «La cosa bella è stata entrare in contatto con le persone del posto e i turisti. Ho imparato molto, sia con l'aiuto dei tutor sia nelle due settimane centrali quando sono stato solo».

**IL PIÙ NUMEROSO** è stato il gruppo di ragazzi che ha fatto ritorno da Valencia, in Spagna. «Questa esperienza dell'Erasmus è stata bellissima - sorride Pierangelo Beltramelli di Albiolo -. Abbiamo trovato una città accogliente e viva, ci hanno stupito la sicurezza e la pulizia. In tutta la Spagna gli orari sono molto più lunghi, si mangia dalle 14 in poi e dalle 21.30. Ho lavorato alla Marcelina che è uno dei ristoranti più rinomati di tutta la Spagna, ho potuto vedere lavorazioni, soprattutto di pesce di mare, che non avevo mai visto. La cosa che più mi ha colpito è stata la paella valenciana, pensavo fosse di pesce invece è di carne, con coniglio e pollo. Sofia Maurici, di Valmorea, è invece finita a lavorare in un centro estetico. «Mi hanno messo subito all'opera, dopo un quarto d'ora ero in cabina da sola con una cliente che non parlava italiano e io non parlavo spagnolo. Dopo una settimana ho imparato a comunicare. Mi davano la massima fiducia su tutto». Adesso un po' di meritato riposo a casa, poi di nuovo in viaggio, magari per trasformare in un lavoro stabile l'esperienza maturata con l'Erasmus.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### HANNO DETTO

“



**Valerio Maria SALA**

Ho imparato molto sia con l'aiuto dei tutor sia nelle due settimane centrali quando sono rimasto da solo

“



**Sara FABIAN**

Lavoravo in un centro estetico. La difficoltà principale era la lingua anche con basi di tedesco dovevo usare l'inglese

“



**Alice PITTIA**

Ho dovuto imparare a fare tutto da sola: dalla sveglia la mattina all'usare i trasporti a lavare la divisa la sera

“



**Sofia MAURICI**

Mi hanno messo subito all'opera e ho dovuto imparare in fretta. Mi davano la massima fiducia su tutto

“



**Pierangelo BELTRAMELLI**

Ho avuto la fortuna di lavorare alla Marcelina di Valencia uno dei migliori ristoranti di tutta la Spagna

**Daniele De Salvo**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

### CASARGO GLI ASPIRANTI CHEF DEL CFP A CONFRONTO CON I COLLEGHI EUROPEI A SAN PIETROBURGO

## Cose buone dal mondo, un gustoso gemellaggio



-CASARGO-

**DALLA VALSASSINA** a San Pietroburgo, in Russia. Gli aspiranti chef del Centro di formazione professionale alberghiero di Casargo Maurizio Alberti, Sofia Bertuzzi, Marco Cagliani, Carla Lorena Osinaga e Alice Trenti, insieme ai componenti del Cda della scuola Nunzio Marcelli, Diego Combi e Pina Scarpa e all'chef Ciro Vitiello hanno partecipato alla conferenza internazionale di ricerca e pratica "Sviluppo degli istituti di istruzione professionale in conformità alle richieste del mercato di lavoro", a cui hanno preso parte i "padroni

di casa" del Comitato educativo di San Pietroburgo e i colleghi degli istituti di formazione professionale dell'Azerbaijan, della Finlandia e di Torino, dei dirigenti aziendali e dei datori di lavoro. Gli alunni di Casargo, oltre a illustrare la realtà territoriale valsassinese, hanno partecipato alla preparazione di alcuni piatti, all'illustrazione di tecniche di cucina russa e alla visita a laboratori innovativi.

Una ventina di allievi, 6 di cucina e 14 di sala bar, dell'Agenzia Latina Formazione e Lavoro, accompagnati dai loro docenti, sono stati invece ospiti al Cifa di Casargo come scambio



formativo per osservare da vicino una scuola di eccellenza, come è considerata quella di Casargo. Oltre a visitare la struttura gli ospiti hanno partecipato a laboratori pratici di cucina, sala e pasticceria culminati nella preparazione di un menu lombardo e uno laziale: risotto al limone con filetto al persico, lombo di cervo cotto a bassa temperatura ai frutti di bosco con polenta taragna, fantasia del pasticciere per quello lombardo, crostino alla ponticiana, bucatini all'amatriciana, saltimbocca alla romana, carciofi dorati e fritti, crostatine di visciole di Sezze per quello laziale.

**Daniele De Salvo**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA