

Lago e Valli

Tanti turisti eppure mancano i cuochi

Il fenomeno. Stagione d'oro per le principali località eppure gli operatori sono alle prese con l'emergenza personale. Leoni di Bellagio: «Nessun curriculum da febbraio nonostante gli annunci». E c'è chi va fino in Inghilterra a cercarli

BELLAGIO
GIOVANNI CRISTIANI

Tanti piatti da preparare ma... pochi cuochi. Il turismo sul Lago di Como è in un momento di grande espansione, con un numero sempre crescente di visitatori e locali anche se c'è anche l'altra faccia della medaglia: trovare personale di cucina affidabile e preparato si fa sempre più difficile.

I ristoratori si contendono chi lavora in cucina, a giugno molte "brigate" non sono ancora al completo e i cuochi non trovano gli aiutanti. C'è anche - per paradosso - chi si è rivolto fino alla lontana Inghilterra per trovare personale, chi pubblica le richieste direttamente sui social, chi assumerebbe domani se ci fosse un giovane preparato e chi cerca di strappare alcune figure al ristorante vicino.

Il lavoro che non manca

Insomma il lavoro non manca, manca invece in alcuni casi la voglia dei giovani. Sono molti gli iscritti agli indirizzi enogastronomici delle scuole, sull'onda della moda degli chef televisivi, poi però scoprono il vero lavoro di cucina con orari davvero difficili e fine settimana da dedicare alle pentole e non ad amici e fidanzata e mollano tutto per altre professioni.

«Stiamo vivendo delle stagioni clamorose per il turismo a Bellagio ma credo su tutto il Lago di Como. Anche nei paesi più piccoli si aprono ristoranti e la conseguenza è che manca il materiale umano - spiega Luca Leoni, gestore dello Sporting e assessore al turismo a Bellagio - Non si fatica a trovare il cameriere ed il lavapiatti, dove interviene l'immigrazione».

■ «I giovani scappano quando capiscono che gli show in tv sono altra cosa»

ne a darci una mano. Si fatica invece a trovare il personale di cucina dove serve una marcata professionalità. Per i cuochi e i baristi se c'è la voglia di lavorare il posto si trova, magari d'inverno però debbono andare in paesi di montagna».

Leoni, per esempio, cerca da tempo un aiuto cuoco: «Da febbraio, ho messo l'annuncio su alcuni dei principali siti di lavoro in Italia e non ho ricevuto alcun curriculum - spiega - Ho fatto girare la voce in paese ed in provincia ma nulla. Adesso mi sono rivolto anche a mia nipote per divulgare la richiesta di personale in Inghilterra. Ho chiesto anche alle scuole alberghiere i nomi dei ragazzi usciti da loro ma non li danno per la privacy, mi sembra davvero assurdo. Non si dica che è una questione di stipendio perché non ho potuto neppure formulare un'offerta».

Situazione simile nella vicina Onno dove il Theriva cerca un secondo valido ed in genere aiuto in cucina: «Il cuoco è un lavoro "di moda", però poi quando diventa davvero un lavoro in molti mollano - spiega Fabio Sanga chef del Theriva - C'è il boom del cuoco televisivo e l'immagine è molto diversa da quella reale. Poi i ragazzi capiscono gli orari che si fanno, il sabato e la domenica da passare in cucina e cambiano idea. Il sabato sera hanno voglia di divertirsi e d'estate di andare in vacanza».

Direttamente sui social

Lo chef del "Salice Blu" di Bellagio Luigi Gandola ha postato su Facebook un elenco di cinque colleghi che cercano personale per i loro locali: «Servono capo partita e commis di cucina, io ho sentito diversi colleghi in difficoltà nel trovare personale e ho messo il loro appello sui social. Personalmente non ho problemi ma non chiudendo d'inverno, con logiche perdite, la mia formazione è sempre consolidata. In ogni caso anche io ho appena aggiunto una figura».



Lo chef Luigi Gandola



Cuochi al lavoro: una figura importante e difficile da trovare



Luca Leoni è ristoratore e assessore a Bellagio

L'INTERVISTA LUIGI GANDOLA.

Chef del Salice Blu Bellagio, ospite de "La prova del cuoco" di Antonella Clerici in onda tutti i giorni sulla Rai

«Lavoro molto duro, ci vuole la passione»

È uno dei personaggi di punta del mezzogiorno di Rai Uno, lo chef bellagino Luigi Gandola è un viso noto a molti italiani per la sua presenza dietro i fornelli del programma "La Prova del cuoco" di Antonella Clerici. In prima fila nel difendere e diffondere la cucina del Lago di Como, nel suo profilo Facebook ha inserito un elenco

di cinque colleghi che cercano personale, consci dell'importanza della risorsa umana.

Cisonodavverodifficoltàneltrovariegiovani da inserire in cucina e come mai, considerando il boom?

«Sì, ho messo un elenco di colleghi che conosco ma mi dicono anche sull'altra sponda del lagosifatichi

di trovare personale. C'è una mancanza soprattutto di figure specifiche e specializzate. I motivi sono davvero molteplici, c'è la logica del lavoro, quando inizi lo stipendio è basso, fai molte ore e devi sacrificare i fine settimana. I clienti sono sempre più esigenti, arrivano in diversi orari, il lavoro deve essere svolto bene e serve elasticità».

Ma lo chef televisivo si diceva aver riempito le scuole, non è così?

«E' vero c'sono più iscritti, ma ora in molti vanno fino al quinto anno, prima ci si ferma quasi sempre al terzo. C'è una diversa tendenza, se si vuole fare il cuoco serve più l'esperienza in cucina che quella in aula. Il quinto anno poi è solo di preparazione alla maturità. Io ho fatto tre anni e mi pare di andare

abbastanza bene, poi la formazione è chiaro deve essere continua, ora studio da sommelier per dare sempre un servizio migliore ma anche per avere una migliore "truppa"».

I colleghi parlano anche di giovani poco disponibili, concordi?

«Il nostro è un lavoro comunque duro, devi avere molta passione e non tutti l'hanno. Per questo che posso personalmente cerco sempre di dare una mano ai ragazzi giovani e d'invogliarli, non puoi prendere un ragazzo e metterlo a fare meccanicamente sempre lo stesso lavoro, anche per un fatto di crescita personale. Se si può si deve creare un bel clima e se devo dare qualche soldo in più cercarlo... G. Cri.