



Aspiranti chef e albergatori «Niente stage? Ci rifaremo»

Il video messaggio di Caranchini «Ragazzi, studiate»

Il futuro. Tanti studenti puntavano a hotel e ristoranti ma è tutto fermo. Scuole alberghiere fiduciose: «La vita riprenderà e usciremo dalla crisi»

MARILENA LUALDI

Finita l'estate, ci si tuffava nel lavoro che era lì ad aspettarli. Per i giovani comaschi che avevano immaginato il loro futuro in alberghi e ristoranti, i prossimi mesi si sono colorati all'improvviso di incertezza con l'emergenza coronavirus. Ma vince la fiducia: il peggio passerà.

Si guarda avanti

Alessandra Berardo, 17 anni, nel 2019 non aveva avuto esitazione di fronte alla scelta di come trascorrere l'estate: «Ho lavorato in un hotel di lusso a Courmayeur, ho voluto fare la mia prima esperienza lontano da casa. Sono stata nella zona ristorante, ho fatto i turni dalle colazioni alla cena e con i barman». Una soluzione che forniva un bagaglio completo. Quest'anno una nuova trasferta la chiamava, sul lago di Garda: «Alternanza scuola lavoro purtroppo sospesa. Saremmo dovuti partire tra due settimane...». Nel frattempo, pare che l'albergo non riaprirà. Ma Alessandra è decisa a far fruttare bene questo tempo: «Sono anche più propensa al percorso di laurea. Il mio sogno nel cassetto è diventare maestre di un ristorante importante o direttore di albergo». Quindi assicura: se l'alternanza tramonterà in modo definitivo, si aggiornerà per affrontare un quinto anno con più conoscenze possibili. Ad esempio, su enologia e nutrizione.

Per **Tommaso Colombo**, 19 anni, l'impegno imminente è la maturità. Ma lui, specializzato in sala e vendita, si stava preparando a lavorare: «Si una volta



Tommaso Colombo



Luca Giribaldi



Alessandra Berardo



Simone Gatto



Davide Discacciati



Angelo Giangreco

usciti da scuola era semplice trovare almeno un lavoretto estivo. Adesso dubito sia possibile».

L'anno scorso aveva trascorso due mesi al Golf Villa d'Este: «Un'esperienza bellissima. Uno stage volontario, perché mi importava fare esperienze. Prima avevo lavorato anche a Villa Serbelloni». Se il lavoro non arrivasse subito, sa come proseguire con questa strategia: «Abbiamo deciso con la mia famiglia che proseguirò all'università. Ci hanno fatto riflettere gli ultimi dati».

Anche **Luca Giribaldi**, specializzato in cucina, sta per affrontare questi insoliti esami di maturità. Ma lui ha una buona notizia: «Inizio il mese prossi-

mo in un bar di Lecco». Tra la quarta e la quinta aveva trascorso tre mesi in Sardegna e lo scorso ottobre ha lavorato in Liguria: «Sono fiducioso sul futuro, anche perché quest'estate sarà più difficile, ma poi ci sarà la ripresa. E noi abbiamo tanti posti belli».

Le scuole di formazione

Che i ragazzi stiano dando il meglio di se stessi è un esempio, è opinione diffusa nelle scuole. **Simone Gatto**, amministratore unico del Cfp con 480 ragazzi impegnati in questo percorso, condivide la loro fiducia: «Intanto siamo andati avanti e abbiamo promosso molte iniziative, anche in via telematica. Io sono convinto che questa crisi

eliminerà anche tanti improvvisati nel mondo della ristorazione. Che avrà bisogno di persone sempre più specializzate. E insiste: «La vita riprenderà. Se l'estate sarà in sordina per il turismo, poi sarà come dopo la guerra: ci sarà una voglia di ripresa economica».

Davide Discacciati, della direzione del Centro Casnati, conferma che la volontà di guardare avanti è più forte di tutto. Per continuare a formare i ragazzi - 160 nell'alberghiero sui 700 complessivi - adeguatamente e incoraggiarli, si escogita pure la formula "Casnati@Home", videolezioni che hanno visto anche ex alunni mandare messaggi di supporto. Se la scuola come tutte è alle prese con gli esami e con il pensiero di settembre, non dimentica certo quest'estate dunque: «Non bisogna mollare, ma mettere a reddito, continuando a dedicarsi allo studio. Del resto vediamo anche i nostri ex alunni, che magari hanno aperto un'attività, molto grintosi, e fare strategie. Non vedo né ottimismo, né disillusione».

Al Romagnosi - conferma il professore **Angelo Giangreco** - le cinque quinte del settore stanno preparandosi agli esami con fiducia: «Dal terzo anno lavorano e si verifica così il fenomeno per cui le aziende in cui sono stati, spesso li chiamano subito dopo il diploma. Infatti tutti i ragazzi avevano già proposte pronte. Ora c'è tanta incertezza». Ma nessuno vuole abbandonarsi allo sconforto: «Ho detto ai ragazzi di non lasciarsi travolgere dagli eventi, piuttosto di tirar fuori idee nuove e alternative».



Davide Caranchini nel suo ristorante "Materia"

L'esperto

Il cuoco stellato ha parlato agli studenti del Casnati: «Leggete e informatevi per essere pronti a ripartire»

Anche **Davide Caranchini** ci ha messo la faccia. Agli studenti del Casnati infatti ha mandato il suo messaggio video. Lui giovane e "stellato", offre anche il suo esempio: perché martedì riaprirà il suo ristorante Materia e non vede l'ora. «Siamo carichi, vediamo di non demoralizzarci - ribadisce lo chef - perché la vedo come una cosa super passeggera. Quindi una volta che tutto questo finirà si tornerà alla normalità. E sarà ancora meglio». Ma i ragazzi che si vedevano già con un lavoro in tasca, soprattutto dopo il diploma, e invece temono di saltare un turno, ovvero un'estate di esperienza? «Devono sfruttare questo tempo - raccomanda Davide Caranchini - proprio come ho fatto io. Noi ci siamo dovuti occupare di tutte le normative e di fare le prove per adeguare gli spazi. Io dico ai giovani di studiare intanto e cercare di evolversi, a livello teorico come pure pratico».

Studiare e fare pratica, come

si può e le modalità sono tante, non bisogna dunque fermarsi. «Ad esempio - sottolinea ancora Caranchini - leggere libri di cucina, informarsi, sempre mettere da parte una conoscenza importante. Perché poi una volta che si ripartirà i ragazzi potranno ricominciare a fare stage ed esperienza. E tutto quanto avranno imparato sarà un bagaglio importante per il loro futuro». Si tornerà anche a viaggiare, il che è importantissimo e non mancherà ai ragazzi: «Secondo me girare il mondo è fondamentale, fornisce un'apertura mentale. Io posso capire il rammarico dei ragazzi di non lavorare magari quest'anno, ma lo ribadisco: passerà, io sono molto positivo. La gente non vede l'ora di tornare a condurre una vita normale. Io sono già pieno di prenotazioni».

Lo chef ne è persuaso: «Si è cercato di contenere la criticità della salute, ma poi dal punto di vista dell'economia si ha sempre modo di poter ricominciare». Non sarà facile per nessuno, questo è sicuro, tra l'altro incidere in questa prima fase il mancato arrivo degli svizzeri. «Ma io vedo positivo - conclude - è difficile per tutti, però ce la faremo». **M. LUALDI**