

Le principali motivazioni alla base delle difficoltà nel reperire nuovo personale (%)



Il progetto di Musa

Giovani chef, ritorno sul lago

Rilevata da un'imprenditrice che ne ha poi lasciato la gestione a Matteo Corridori e Robert Moretti, l'ex Taverna Blu di Sala Comacina sta per riaprire come Musa, una struttura di élite pensata per offrire una "Exclusive lake-front hospitality."

Apripista insieme a Massimiliano Tansini del gruppo Como's Junior Cook, dopo aver terminato la scuola alberghiera, Matteo Corridori ha lavorato in Inghilterra, presso Stoke Park, un hotel a 5 stelle poco distante da Londra. Rientrato in Italia, ha fondato una

propria compagnia di private chef a cui, parallelamente, ha affiancato l'insegnamento. Sempre a Londra, ha lavorato con il famosissimo chef londinese Marcus Wareing, ed è oggi impegnato nel progetto di Musa a Sala Comacina. Con lui c'è Robert Moretti che, dopo la formazione alberghiera, ha proseguito il suo percorso professionale in Inghilterra e a Dubai nel prestigioso Bulgari Hotel & Residences e dopo essere ritornato dal ristorante trisstellato di Londra nell'iconico Connaught Hotel ha deciso di mettersi in gioco sul lago di Como.

La sfida della formazione Stage e missioni all'estero

Il modello. Il Cfp rilancia i progetti di apprendistato anche nei Paesi stranieri «Un lieve calo di iscrizioni: il settore paga i danni provocati dalla pandemia»

COMO

Sempre molto attiva e dinamica, la direttrice del Cfp di Como Monte Olimpino, Antonella Colombo, insieme al team di collaboratori e docenti, punta a lasciarsi alle spalle la pandemia e, facendo tesoro di quanto si è dovuto imparare durante i mesi di lockdown, ha iniziato la ripresa delle attività partendo da un punto di vista nuovo «perché - spiega - in questi mesi siamo cambiati noi, sono cambiati i ragazzi, ed è cambiata la ristorazione».

Con il supporto dell'università Bicocca sta partendo una ricerca sulle conseguenze del Covid sulla fascia dei giovani che frequentano i corsi al Cfp e si stanno attivando percorsi di formazione per i docenti sulla resilienza e sulla capacità di leggere il comportamento degli studenti post-Covid.

La continuità

A parte alcuni momenti, anche durante il periodo della pandemia il Centro è però riuscito a garantire la continuazione degli stage e dei progetti Erasmus già in essere. Gli allievi in apprendistato sono andati all'estero e nello specifico è stato organizzato un percorso formativo di tre mesi per due ragazzi alle Mauritius. Molto positive anche le prospettive per il presente e il futuro. Nel 2021 sono stati approvati altri tre progetti di sistema legati a percorsi formativi itineranti attraverso Ungheria, Lettonia, Francia e Italia per far conoscere ai giovani partecipanti le diverse culture gastronomiche

dei quattro Paesi coinvolti.

Altro progetto di sistema prestigioso quello che riguarda i Castelli europei con l'organizzazione di tre eventi che verranno ospitati dal Palazzo di Rundāle in Lettonia, alla Reggia di Versailles a Parigi e a Villa Olmo a Como.

Oltre ad una analisi storica del castello è prevista una serata aperta al pubblico in cui verranno presentati i piatti caratteristici del periodo di riferimento per uno scambio di cultura enogastronomica. Purtroppo al momento l'evento in Lettonia è stato posticipato a causa della guerra in Ucraina.

I percorsi

«Tornando ai percorsi formativi curricolari - ha proseguito la direttrice - non nego che ci sia stata una leggera flessione per quanto riguarda le iscrizioni; flessione dovuta probabilmente alla preoccupazione che molte famiglie hanno dei nostri settori di riferimento. Siamo di fronte a un paradosso pandemico. Da una parte la ristorazione viene considerata come il settore che maggiormente ha sofferto a causa della pandemia con gravi ricadute occupazionali dovute a restrizioni e chiusure. Dall'altra parte però abbiamo le aziende del territorio che sono disperatamente alla ricerca di personale da inserire in organico durante la stagione turistica e la loro ricerca è per lo più infruttuosa. Sicuramente alcune persone adulte che lavoravano in questo settore hanno optato per



Un'attività di pasticceria con gli allievi del Cfp

lavori diversi, in grado di offrire più tranquillità dal punto di vista occupazionale e nei ragazzi la passione che veniva loro trasferita tramite la partecipazione ad eventi, a manifestazioni o più in generale durante le attività in presenza che prevedevano l'avvicinarsi alla pratica vera e propria, è in un certo senso venuta a mancare; il fenomeno però andrebbe esaminato prendendo in considerazione anche alcuni limiti contrattuali ben conosciuti».

Per ampliare e completare la propria offerta il Cfp sta organizzando un Ifts, percorso di formazione tecnica superiore, in partenariato con l'Universi-

tà di Piacenza sulla ristorazione Ecosostenibile. Un corso che andrà a vagliare la gestione ecosostenibile della ristorazione e sonderà le alternative e le possibilità anche di carattere etico e ambientale del settore.

Interessante anche la formazione per gli adulti, che prevede corsi di pasticceria e di cucina per andare ad individuare eventuali candidati per il settore ristorativo e le aziende che ne fanno richiesta e in particolare per raccogliere le esigenze di chi ha perso il lavoro oppure intende riqualificarsi. **E. Lon.**