

Economia

ECONOMIACOMO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 031 582311 Fax 031 582421
Enrico Marfetta e marfetta@laprovincia.it

Giovani e scuole Così riparte la ristorazione

Ristorexpo. Gli studenti protagonisti a Lariofiere
«Necessaria una maggiore offerta di corsi post diploma»

ERBA

LUCA MENEGHEL

Dai concorsi di cucina agli stand di presentazione delle scuole, a Ristorexpo i giovani sono protagonisti. Anche quest'anno la fiera della ristorazione in corso a Lariofiere è un banco di prova per i futuri protagonisti di un settore che paga due anni di crisi dettata dalla pandemia e la mancanza di forza lavoro per sostenere la ripresa.

Tra gli istituti in fiera c'è Cfp Como, il centro di formazione professionale che offre corsi di cucina, sala e bar, panificazione e pasticceria. «L'esperienza a Lariofiere è sempre molto gratificante», racconta Chiara Bernaficanti, responsabile dei servizi scorsi, responsabile dei servizi per il lavoro - e abbiamo ottenuto la prima medaglia d'argento a uno dei tanti concorsi con dei ragazzi di prima. I ragazzi si mettono alla prova, fa bene alla loro motivazione fa ben sperare per il futuro».

Il futuro

Il futuro della ristorazione, dell'accoglienza e del turismo è incerto. Il settore è stato colpito duramente dalla pandemia, con il blocco di tutte le attività sociali e ora che si può pensare all'apertura le aziende faticano a trovare forza lavoro. «Il problema della mancanza di personale è endemico - osserva Bernasconi - era anche prima del Covid-19 che ha ovviamente accentuato il

problema. Nel corso della pandemia, tante persone che lavoravano nella ristorazione hanno trovato impiego in altri settori». Lo stesso Cfp ha condotto un sondaggio tra tanti ex allievi e ha toccato con mano questo fenomeno. «Molti si sono convertiti in ad altre professioni, magari più generiche ma altrettanto redditizie. Parliamo anche di professionisti che erano nel settore da diversi anni».

Da qualche anno, prosegue Bernasconi, «i nostri studenti chiedono ulteriori percorsi di specializzazione dopo il diploma. Per rispondere alla loro esigenza, ma anche a quella delle aziende che sono effettivamente alla ricerca di forza lavoro, lanceremo dal prossimo anno scolastico un corso di specializzazione sulla ristorazione sostenibile che si svolgerà in apprendistato: i ragazzi continueranno a studiare un tema fondamentale a stridare un tema fondamentale lavorando. È un progetto in collaborazione con Università Cattolica, Confindustria, Enaip e Romagnosi».

Proprio il Romagnosi a Ristorexpo è di casa da molti anni. L'istituto enogastronomico di Longone al Segno è presente con uno stand e molti ragazzi impegnati nei concorsi di cucina e servizio in sala. Con loro ci sono i docenti Sara Frigerio e Gregorio Minniti. «Il settore dell'enogastronomia e del turismo ha sofferto molto in questi anni -

dice Frigerio - e la difficoltà dei ristoratori nel trovare forza lavoro è reale. Spesso i ragazzi non hanno la percezione concreta di quanto sia impegnativo il lavoro in questo ambito, anche se noi a scuola lo ripetiamo in continuazione. Non è da sottovalutare anche la vicinanza della Svizzera: molti cercano lavoro prima oltre confine, alla ricerca di stipendi più importanti».

Il boom del passato

Qualche anno fa si registrò un boom di iscritti nelle scuole enogastronomiche: era la bolla legata a Masterchef e alle star della cucina in tv. «Quella bolla si è ormai sgonfiata - dice la docente - anche perché i ragazzi a scuola sono resi conto subito che la realtà era ben diversa. A differenza di altre scuole, noi al Longone offriamo un biennio comune a tutte le specializzazioni: in questo modo i ragazzi apprendono le nozioni base tanto della cucina, quanto della ristorazione e del servizio bar, per poi specializzarsi. Ma quelle competenze generiche di base possono tornare utili nel mondo del lavoro».

La lezione più importante che può offrire una scuola del genere è il legame con il territorio. «La ristorazione ha molto a che fare con la conoscenza e la valorizzazione del territorio, si spiegano così anche le affinità con il turismo».



Studenti al lavoro nei padiglioni di Ristorexpo a Lariofiere

Cocktail del lago Primo premio a Francesca Maggioni

Ha vinto il contest "Cocktail del Lago di Como" Francesca Maggioni del ristorante Il Cantuccio di Albavilla con il cocktail Carpionito.

Si è cercato a Ristorexpo il drink che potesse meglio rac-

contare il Lago di Como e nella sfida che si è svolta lunedì scorso Francesca si è distinta tra una decina di concorrenti in un confronto molto serrato.

«Ho trovato un livello di professionalità tra i parteci-

panti piuttosto alto - ha detto Luca Picchi scrittore, storico e resident bartender prima del caffè Rivoire in piazza della Signoria e, oggi, del Caffè Gilli di Firenze. A lui è spettato il ruolo di giudice del contest - per questo già i secondi classificati hanno ricevuto un punteggio ex aequo e tutti si sono dimostrati di un buon livello. Ho avuto il piacere di incontrare una bella realtà che spero di trovare anche il prossimo anno».

Rilancia la sfida Luca Picchi, considerato uno dei più noti bartender della scena in-