

# Torino. Del Cambio e Piazza dei Mestieri, nasce un'Academy condivisa

Redazione Romana martedì 11 febbraio 2020

*Già da inizio anno 13 allievi sono stati introdotti come apprendisti presso il ristorante e sono a pieno titolo entrati a far parte dello staff*



Lo storico ristorante Del Cambio di Torino e Piazza dei Mestieri, eccellenza del territorio che da oltre 15 anni coniuga con successo i temi dell'educazione e del lavoro, hanno concluso un accordo di partnership dando vita a una nuova Academy, che ha lo scopo di creare sinergia tra i rispettivi ambiti di competenza. Nasce così un percorso formativo condiviso e strutturato, che vedrà impegnati i giovani

apprendisti della Piazza all'interno delle strutture di sala e cucina di Del Cambio. Al contempo Del Cambio inserirà nel programma di formazione dei giovani allievi i propri professionisti di sala, cucina e pasticceria, in qualità di docenti. Anche i concorsi in campo enogastronomico promossi ogni anno dalla Piazza dei Mestieri, a cui

partecipano realtà provenienti da tutto il Nord Italia, vedranno la partecipazione qualificata dei professionisti di Del Cambio in qualità di giurati. Sono inoltre allo studio progetti congiunti di produzione nel campo della panificazione e della pasticceria per valorizzare le competenze delle due realtà. **Già da inizio anno 13 allievi della Piazza dei Mestieri sono stati introdotti come apprendisti presso Del Cambio e sono a pieno titolo entrati a far parte dello staff: un ingresso nel mondo del lavoro che offre l'opportunità di incrementare le loro competenze in maniera significativa attraverso uno dei più prestigiosi punti d'accesso possibili.**

«Questa iniziativa rappresenta il coronamento di una collaborazione nata più di tre anni fa – spiega **Matteo Baronetto**, chef del ristorante Del Cambio – con l'obiettivo di creare valore sociale e culturale rispondendo alla nuova domanda nel settore ristorativo. Ci siamo chiesti: “Come sarà il professionista del futuro? Quali sono le indispensabili competenze da trasmettere alle nuove leve? Come devono evolvere i programmi di sviluppo professionale?”. È necessario dare una svolta decisiva al nostro sistema educativo, anche in ambito digitale, arricchendo il percorso formativo degli studenti di contenuti, esperienze e occasioni di confronto sempre più strutturati. Il nostro ruolo è fungere da ponte e da guida nel passaggio delicato tra un modello classico ormai superato e una nuova visione che nasce dai giovani, in un sistema socioculturale in continua evoluzione. Superando i paradigmi formativi del passato e mettendoci al passo con le trasformazioni della scienza alimentare e della tecnologia dimostriamo la consapevolezza della nostra responsabilità in quanto promotori di un radicale cambiamento di mentalità». Gli alti requisiti qualitativi di Del Cambio rappresenteranno uno stimolo continuo per il percorso di crescita dei ragazzi di Piazza dei Mestieri, nel comune impegno di elevare gli standard del mercato del lavoro.

«Ci siamo chiesti insieme a Del Cambio, con cui intratteniamo una solida e proficua collaborazione da più di tre anni – racconta **Dario Odifreddi**, presidente della Fondazione Piazza dei Mestieri – come colmare la distanza tra sistemi educativi e mondo imprenditoriale, e come preparare al meglio i nostri ragazzi ad affrontare un mercato del lavoro sempre più dinamico e una competizione globale sempre più complessa. Da questi interrogativi è nato un progetto sull'educazione e sulla formazione costante, che punta a forme di alternanza concrete, per far convivere realmente attività educative e produttive. Siamo orgogliosi di dar vita a questa partnership che è anche una sfida a non cullarsi sui risultati ottenuti, perseguendo sempre l'innovazione in ogni campo al fine di rendere i nostri allievi protagonisti del loro futuro e di quello del nostro Piemonte». La perfetta complementarità fra le due eccellenze torinesi esalta il valore dell'iniziativa. Del Cambio infatti, oltre ad essere un punto di riferimento dell'enogastronomia di prestigio italiana, ha inserito nel proprio modello di business azioni ad alto impatto sociale, con la precisa volontà di generare valore non solo sul piano economico, diventando anche luogo di formazione, crescita professionale e innovazione. Un obiettivo che fa di Piazza dei Mestieri il partner ideale di questo programma: la Piazza è infatti un luogo di educazione nel senso più ampio del termine, dove la formazione professionale è un trampolino di lancio per l'inserimento nel mondo del lavoro - con un'altissima percentuale di successo - di migliaia di giovani adolescenti, che vengono seguiti nei due anni successivi al raggiungimento della qualifica o del diploma. Due realtà che agiscono quindi con il minimo comun denominatore della volontà di recuperare il valore del "saper fare", aggiornandolo alle nuove esigenze e agli standard qualitativi che il mercato attuale e futuro richiede a queste figure professionali. Una grande opportunità per offrire una prospettiva concreta a ragazzi che spesso hanno alle spalle un vissuto difficile e contribuire allo sviluppo di un settore fondante dell'attrattività del nostro territorio.

**Il progetto ha permesso, solo nel 2019, di attivare ben 42 collaborazioni, che sono andate a integrare il team di Del Cambio costituito da circa 110 persone.**

Le risorse, provenienti dalla Piazza dei Mestieri, hanno operato in svariati ambiti di

competenza, dalla cucina alla sala, dall'amministrazione alla comunicazione e organizzazione di eventi. Nello specifico sono stati avviati tre stage curricolari, cinque tirocini estivi, sei tirocini extra-curricolari, 13 apprendistati duali e 15 assunzioni dirette (il 36% del totale). Nell'anno scolastico 2019-2020 sono state pianificate circa 110 ore di co-docenza. È stato previsto inoltre un percorso strutturato di confronto, in itinere, tra i docenti della Piazza dei Mestieri e gli operativi di Del Cambio. L'obiettivo comune sarà di delineare le linee guida per un nuovo programma formativo rivolto ai giovani allievi della Piazza.

Tra le tante storie di successo che celebrano l'alleanza virtuosa tra queste due realtà spiccano i racconti di Elia e Diana, due giovani che un impegno e una determinazione esemplari hanno condotto verso esperienze professionali uniche.

**Elia Fedotenko** è uno dei tanti ragazzi che hanno trovato la loro strada grazie alla Piazza dei Mestieri. Dopo aver scelto l'indirizzo professionale "Operatore della ristorazione: servizi sala bar" è stato selezionato per uno stage a Del Cambio. Oggi è uno dei bar tender di Farmacia Del Cambio, e racconta la sua esperienza con entusiasmo: «All'inizio temevo che questo contesto fosse troppo lontano da me, di livello troppo alto, ma ho accettato la sfida, spronato dai professori che hanno creduto nelle mie potenzialità. Sono contentissimo di essere qui: è un lavoro che amo, che voglio continuare a fare sempre meglio, stimolante e divertente soprattutto nei momenti di servizio più intensi, anche e soprattutto grazie ai colleghi, con cui ho un rapporto bellissimo».

**Diana Zebro** ha 20 anni, anche lei è approdata a Del Cambio grazie alla Piazza: «Ho iniziato il mio percorso al Ristorante Del Cambio nel 2015, all'età di 16 anni, grazie a uno stage di tre mesi organizzato dalla mia scuola alberghiera. Ero alla mia prima esperienza lavorativa, devo dire che inizialmente non è stato facile affrontare le esigenze di un ristorante stellato! La scuola mi aveva dato un'ottima base e qui ho imparato a fare attenzione ai dettagli e ad avere una cura speciale per i clienti. Mi sono impegnata molto e, finito lo stage, sono stata assunta. In quattro anni sono cresciuta come professionista e come persona, fino alla promozione a chef de rang. Il rapporto con i colleghi è sempre stato positivo, caratterizzato da costante aiuto

reciproco. Oggi, dopo un'esperienza di quattro anni e mezzo, ho deciso di mettermi alla prova all'estero, presso il ristorante tristellato Alain Ducasse at the Dorchester a Londra. Ringrazio La Piazza dei Mestieri e Del Cambio per il bagaglio culturale che mi porterò dietro con orgoglio in questa nuova avventura».