

ATTUALITÀ | 01 marzo 2020, 14:50

## Giovanissimi al ristorante stellato: Del Cambio e Piazza dei Mestieri fondano l'Academy per i professionisti di domani

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



Un percorso formativo condiviso e strutturato, per alimentare le professionalità dei giovani in un ambiente di lavoro prestigioso e dagli elevatissimi standard qualitativi. Nasce a Torino una nuova **Academy** della ristorazione, frutto della partnership tra lo storico ristorante **Del Cambio** e **Piazza dei Mestieri**. Il patto prevede l'inserimento di apprendisti all'interno delle strutture di sala e cucina, mentre il locale di piazza Carignano inserirà nel programma di formazione degli 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, sono tredici gli studenti operativi entrati a pieno titolo a far parte dello staff. Solo nel 2019, il progetto ha permesso 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 e sei extra-curricolari, tredici apprendistati duali e quindici assunzioni dirette (il 36% del totale).

Come Elia Fedotenko, che, dopo aver scelto l'indirizzo professionale "Operatore della ristorazione: servizi sala bar" è stato selezionato per uno stage, e, oggi, è uno dei bar tender di Farmacia Del Cambio: «All'inizio - racconta - 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».

O la ventenne Diana Zebro, approdata a Del Cambio a 16 anni: «Ero alla mia prima esperienza lavorativa, e 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 trisstellato Alain Ducasse at the Dorchester a Londra».

«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».

 **Manuela Marascio**

