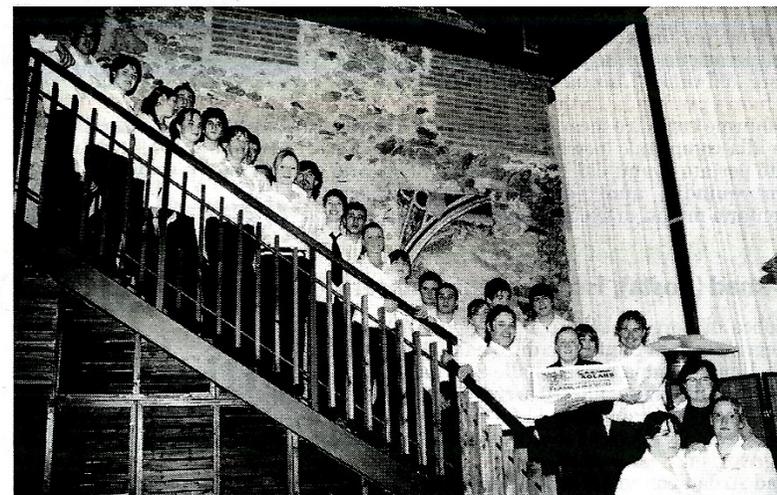


Villar Focchiardo. Corso concluso a Cascina Roland Aspiranti camerieri, un sogno per venticinque persone

VILLAR FOCCHIARDO – Un corso per imparare l'arte del servizio di sala. A dire il vero si tratta della seconda edizione del corso di "Banchettistica e servizio sala" che il Catering & Banqueting "Bon Ton di Pietrini" organizza a Cascina Roland. La prima edizione del corso si è infatti tenuta lo scorso anno e la seconda edizione si è ripetuta a cavallo tra il mese di marzo ed il mese di aprile di quest'anno. Giovedì 15 aprile a Cascina Roland c'è stato il saggio di fine corso e i 26 partecipanti al corso sono stati valutati da una apposita giuria in merito a capacità, portamento e gentilezza. Tutti hanno superato la prova del fuoco del servizio di sala e per alcuni ci sono state anche valutazioni d'eccellenza. Facciamo un passo indietro e chiediamo a Gabriella Pietrini da dove arriva l'idea di questo corso: "Lo scorso anno siamo partiti in modo speri-

mentale per offrire a giovani e non solo un'opportunità di avvicinarsi al mondo della ristorazione attraverso il servizio sala. Il corso ha avuto molto successo e alcuni tra i partecipanti sono poi stati addirittura assunti, in quanto han dimostrato di essere davvero portati per questo lavoro, mentre altri sono stati chiamati ad effettuare servizi durante particolari catering. Visto il successo abbiamo deciso di ripetere l'esperienza e abbiamo pubblicato l'avviso sui giornali. La risposta è stata decisamente al di là

di ogni nostra aspettativa. Infatti abbiamo avuto una cinquantina di adesioni da tutta la valle e di ogni fascia d'età, qualcuno con già qualche esperienza e la maggior parte alla ricerca di uno sbocco professionale". Questo è il dato che più ha colpito Gabriella Pietrini: "La crisi esistente in valle la si coglie anche da un'esperienza come la nostra. Tra i partecipanti al corso abbiamo avuto persone che han perso il lavoro e han provato a seguire questa nuova strada alla ricerca di una nuova occupazione. Ovvia-



Gli aspiranti camerieri nella foto ricordo a Cascina Roland

mente noi non siamo in grado di assorbire tutte queste figure, ma questa attività di formazione merita di essere seguita e implementata". A gestire i cor-

si è stata la soddisfatta Tamara Zanellato: "In un mese abbiamo lavorato senza soste. I partecipanti hanno subito capito lo spirito del corso e si sono impegnati senza mai tirarsi indietro. Qualcuno di loro ha delle doti importanti e potrà provare a cercare inserimento nel mercato della ristorazione, mentre per gli altri di certo sarà stata un'esperienza utile anche per la quotidianità domestica". E allora vediamo i protagonisti di questa esaltante esperienza: Gabriele Petrocco,

Marcello Bellone, Elisa Beltramo, Sonia Bagatin, Giovanna Minutillo, Cristian Tricca, Catalina Mircea, Donatella Pellegrino, Agostino Bellucci, Luigi Romanin, Sabrina Papandrea, Rosella Giuglard, Laura Guglielmetto, Elisabetta Rigitano, Vanessa Gesnelli, Simone Grosso, Jessica Germena, Mohamed Moubtassim, Alessandro Ripepi, Alessandro Martina, Barbara Chirio, Lorenzo Triventi, Deborah Spanò, Daniele Bellan e Roberta Rossitto.
LUCA GIAI