

# **Bar e ristoranti, un software tiene d'occhio gli allergeni**

Segnalarli è obbligatorio. Ora si stanno anche precisando modalità e sanzioni. L'Ascom è già pronta con un programma che rende tutto più semplice

---

## **L'esperto Marcomini: «Ancora troppi errori nel servire i formaggi»**

I consigli del "Maître fromager", ambasciatore e coordinatore scientifico del progetto Forme: «Meglio puntare su 4 o 5 prodotti del territorio ed è fondamentale saperli raccontare»

---

## **“Sapori Seriani e Scelvini”, menù tipici in dieci ristoranti**

Dal 20 ottobre al 26 novembre la rassegna gastronomica con piatti a base di prodotti locali, ispirati alla tradizione e alla stagione autunnale. Ecco chi partecipa

---

# **Stabello, la Festa della Taragna si allea con i ristoranti**

L'evento, al via il 15 settembre per due weekend, richiama migliaia di persone anche da fuori provincia. La collaborazione con l'associazione Punto Amico permette di gustare i piatti tipici anche nei locali

---

# **Gazzaniga, la "Follia" di Daniele che vuole portare in tavola anche le meduse**

Nel nome del locale la sfida di un giovane chef che ha scelto di osare mettendosi in proprio e nella ricerca di prodotti e piatti. «Tra i cibi più strani che assaggiato lavorando in Cina e che più mi sono piaciuti c'è la medusa. Devo solo capire come fare ad averla ...»

---

# **Bolognini, la trattoria storica non teme le novità**

Il locale di Mapello è entrato nel registro della Regione Lombardia per la sua longevità. Punti di forza sono i prodotti dell'azienda agricola di famiglia, ma anche la capacità di adeguare la proposta. «Ora si mangia meno, ma si apprezzano piatti un po' più ricercati»

---

# **Pranzo di ferragosto, bergamaschi indecisi e i ristoratori restano in attesa**

Le incertezze del meteo frenano le prenotazioni. I locali intanto hanno preparato i menù, ma i clienti preferiscono sempre più spesso scegliere (meno piatti) alla carta. Frosio (Ascom): «Resta alta la concorrenza delle sagre»

---

# **Ristoranti e bar, il lavoro c'è ma pochi lo vogliono. Ecco perché**

Secondo una recente indagine della Federazione italiana dei pubblici esercizi, nel 2016 le aziende del settore hanno avuto

difficoltà a trovare 4mila tra cuochi, camerieri e baristi. Pare strano, in un periodo in cui ogni giorno si legge del problema della disoccupazione giovanile eppure, a sentire i gestori, mancano candidati (per il 31,5% degli intervistati) e chi si propone non ha competenze professionali adeguate (lo sostiene il 68,5% delle imprese).

Il problema è sentito anche a Bergamo. Ristoranti e bar sono costantemente alla ricerca di personale e la denuncia comune dei titolari è di una generale mancanza di motivazioni e interesse. I giovani non sono disponibili a lavorare nel weekend, alcuni mollano ancora prima di iniziare, altri spariscono dopo un paio di servizi, c'è anche chi non si presenta ai colloqui e addirittura chi chiama il giorno prima per rinunciare all'incarico con assurde motivazioni: questi i casi più comuni raccolti tra gli addetti ai lavori.

Non solo. I ragazzi sono poco preparati e le cose stanno peggiorando. «Nessuno sa più come si porta un piatto a tavola, come si accoglie un cliente che entra nel locale – è opinione concorde di chi cerca camerieri -. Ci sono troppo pochi veri professionisti e moltissimi giovani che cercano di avvicinarsi senza passione e amore». In pratica la ristorazione e la somministrazione più che attirare persone interessate e ambiziose sono l'approdo incerto di ragazzi senza alternative.

I dati appaiono ancora più sorprendenti se si considera l'aumento delle scuole che forgiavano cuochi, camerieri, baristi e pasticceri (a Bergamo l'ultima è nata a gennaio all'Isis Guido Galli) e il boom di iscrizioni agli istituti alberghieri. Il Miur parla di 204.327 iscritti nell'anno scolastico 2016/17, un piccolo esercito munito di coltelli e shaker che finisce disperso chissà dove.

A creare questo trend ha giocato senza dubbio la fascinazione per il mestiere esercitata dai talent show di cucina, Masterchef in primis. Ma perché, allora, domanda e offerta non si incontrano? Perché gli studenti si iscrivono agli istituti

alberghieri e poi, terminata la scuola, fanno altro? Abbiamo posto queste domande agli insegnanti, per capire soprattutto come si può uscire da questa impasse. Ecco cosa ci hanno risposto.

**Marco Cimmino (ex docente Istituto alberghiero Nembro)**

**«I nuovi programmi scolastici sono un disastro»**



Marco Cimmino

Marco Cimmino, docente per molti anni all'Istituto alberghiero di Nembro, punta il dito contro i nuovi programmi scolastici. «Un tempo si studiava per tre anni e anno per anno si imparavano le ricette dei primi, dei secondi, dei dolci. Gli studenti uscivano da scuola con l'ossatura della professione. Oggi negli istituti professionali non bisogna più insegnare il mestiere, ma rendere lo studente capace di imparare in modo elastico perché non è detto che chi frequenta l'alberghiero poi lavori nel settore, potrebbe fare anche l'elettricista. È una linea di tutte le scuole ma nel ramo professionale si sente ancora di più».

«Negli anni questa teoria si è rivelata disastrosa, eppure si continua a seguirla – rileva -. E il risultato, nonostante la

bravura di alcuni presidi, è che gli studenti non sono più elastici, solo più ignoranti. Non si può non tener conto dello sbocco professionale a cui ci si rivolge».

Persa la specializzazione che avevano anni fa, le scuole ora danno una preparazione più ampia, ma nella realtà del lavoro poco concreta. «Lo stesso corpo docente, pur preparato – dice -, spesso è formato da insegnanti che non hanno alle spalle esperienze professionali. In alcuni casi, sono ex allievi, bravi sul piano teorico, ma spesso non in grado di trasferire le competenze del mestiere. Le cose che insegnano le hanno imparate nell'alberghiero vecchio stile».

**Brizio Campanelli (dirigente Ipssar San Pellegrino)**

**«La scuola punta a dare le basi, non può insegnare tutto»**



Brizio Campanelli

L'Ipssar di San Pellegrino Terme, quanto a incontro tra domanda e offerta di lavoro, rappresenta un modello virtuoso: tra il 48 e il 50% dei suoi diplomati lavora almeno un giorno nell'anno successivo al diploma, contro il 18% circa della percentuale regionale e il 15-18% della media nazionale. I

dati di Fondazione Agnelli parlano di una coerenza altissima. «Riceviamo richieste dal mondo del catering, del franchising e dei fast food che sono più confacenti ai ragazzi; per un po' di tempo possono andare bene, ma non soon mai scelte definitive. Abbiamo un incontro annuale con Esselunga che ogni anno fa assunzioni e quest' anno abbiamo creato un rapporto anche con Percassi settore food. Sulla pagina Facebook degli ex alunni arrivano offerte di lavoro da parte delle aziende. Questo anche grazie alla storicità dell'Istituto e alla fama del marchio "San Pellegrino"», dice il dirigente scolastico Brizio Campanelli.

«Le richieste da parte di ristoratori, baristi e albergatori e catene del food sono talmente tante che gli studenti delle scuole non sono sufficienti a coprirle. Inoltre i giovani sentono il fascino dell'estero e molti tendono a muoversi e a spostarsi a lavorare in altre zone. D'estate tantissimi vanno in località balneari o in centri montani. In generale, appena diplomati, i ragazzi accettano il primo lavoro che capita loro, poi cercano occasioni migliori, con uno stipendio più alto. Non tutti vanno avanti per molti anni a fare questo mestiere».

Campanelli difende il ruolo della scuola. «La cucina di oggi non è quella di 20 anni fa. Non dobbiamo formare esecutori di ricette, ma preparati sulla salute, sugli aspetti nutrizionali e con una cultura ampia del cibo e del lavoro. È difficile insegnare tutto in aula, si punta a dare una preparazione di base».

Il profilo di chi si iscrive all'istituto alberghiero è duplice: chi ha già genitori, amici o familiari che lavorano nella ristorazione ed è cresciuto sgambettando in cucina e chi esce con voti bassi e pensa che sia una scuola facile scegliendola come ripiego rispetto a indirizzi più impegnativi (in realtà, assicurano gli insegnanti, proprio per le motivazioni illustrate sopra, le materie non sono più semplici). Chi ci crede veramente e vuole diventare uno chef

stellato è raro. «In generale tutti gli studenti, non solo chi fa l'alberghiero, sono poco motivati – rileva il dirigente -. Purtroppo l'idea di impegnarsi nello studio per il lavoro non c'è. Chi è motivato difficilmente lo è per ragioni economiche. La vastità di interessi che hanno i ragazzi oggi contribuisce a renderli poco ambiziosi».

**Irina Cigolini (docente iSchool Bergamo)**

**«Il problema è anche nella qualità del lavoro offerto»**



Irina Cigolini

All'iSchool di Bergamo l'apprendimento del mestiere rimane invece una materia importante. Tanto che l'istituto ha addirittura creato al suo interno un ristorante didattico, un'esperienza forse unica in Italia. «I ragazzi che si iscrivono al nostro istituto alberghiero, sin dalla classe prima sono inseriti nell'ambito lavorativo e possono rendersi conto di ciò che comporta in termini di sacrifici e soddisfazioni l'appartenere al mondo della ristorazione – dice una delle docenti, Irina Cigolini -. Il ristorante interno offre loro un'opportunità formativa professionale concreta e accresce le loro competenze permettendo di confrontarsi con la realtà operativa». Non tutti continuano il percorso, «spesso

si rendendo conto di aver fatto una scelta non dettata dalla passione, ma dalla moda del momento», evidenzia.

Se domanda e offerta di lavoro nella ristorazione non si incontrano il problema, secondo Cigolini, è in molti casi è la qualità del lavoro che viene loro offerto. «Purtroppo non tutti coloro che offrono opportunità in questo campo sono professionisti del settore e spesso si incorre in situazioni di sfruttamento. Gli orari e i ritmi di lavoro sono decisamente impegnativi con turni che poco spazio lasciano ad una vita privata».

## **Il nodo dello stipendio**

Oggi in Italia negli esercizi pubblici e negli alberghi si rimediano al massimo lavori part-time o a tempo determinato. Di media, per un primo impiego a tempo determinato (7 ore al giorno con un giorno di riposo) lo stipendio si aggira sui mille euro al mese che salgono a 1.300 quando il lavoro va “a regime”. Con i nuovi [Presto – Contratti di prestazione occasionale che hanno preso il posto dei voucher](#) -, il compenso netto per il lavoratore è di 9 euro netti l'ora, più o meno la stessa cifra che resta in tasca anche con i contratti a chiamata. Pochi? Tanti? La cosa certa è che il mestiere della tavola, lontano dai riflettori degli studi televisivi e al netto della fama che solo in pochissimi possono raggiungere, è tra i più faticosi e impegnativi e che nella maggior parte dei ragazzi la voglia di sacrificarsi non c'è.

## **Eblink, il portale che fa incontrare domanda e offerta**

Sul web sono diversi i portali e le app che aiutano a fare incontrare domanda e offerta di lavoro nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi. A Bergamo, uno strumento utile è il sito [www.eblink.it](http://www.eblink.it), creato dall'Ente Bilaterale del Terziario che dà la possibilità di pubblicare annunci e

candidature, mettendo in contatto le aziende del territorio con chi è alla ricerca di un impiego.

---

## **4 Ristoranti fa tappa a Bergamo, ecco chi si sfida in tv**

In questi giorni le registrazioni in città del programma condotto da Alessandro Borghese e in onda su SkyUno

---

## **Ponteranica, torna lo street food dei ristoratori**

Sabato primo luglio la terza edizione dell'Orobic Street Food, che si sposta nel centro storico. Ai fornelli cinque locali del paese