



Cuochi con la valigia e il posto è assicurato

Un centinaio i giovani che hanno frequentato l'Accademia italiana chef. Quasi tutti sono riusciti a trovare lavoro ma anche spostandosi all'estero

▶ EMPOLI

C'è chi si avvicina per passione e chi invece lo fa solo per trovare un'opportunità professionale. Tutti però provengono da esperienze e lavori diversi. E in gran parte, dopo aver frequentato corso e tirocinio, riescono a sistemarsi come cuochi in ristoranti. Anche importanti. Basta dare la disponibilità a spostarsi. In Austria come nei paesi orientali.

Questa è la realtà offerta dall'Accademia italiana chef che ha aperto a Empoli circa un anno fa (con una sede anche a Bologna) che forma cuochi professionisti. E grazie a una rete di contatti con ristoranti sparsi in Europa (e non solo) riesce poi anche a collocare i giovani usciti dalla scuola. «Almeno l'80% dei nostri ragazzi - spiega Simone Falcini dell'Accademia - trova una sistemazione».

I corsi per cuochi professionisti, che sono a pagamento, partono con cadenza quasi bimestrale. I giovani che si avvicinano all'Accademia, spiega lo chef Sandro Bellucci, «hanno tra i 17 e i 32 anni. E arrivano da ogni parte d'Italia. Non solo dalla nostra zona».

Si parte con le lezioni in aula per un mese e mezzo e poi con la formazione vera e propria nei ristoranti. In tutto sono 360 ore «al termine del qua-



A destra il primo è David Ravà con il suo attestato e altri giovani dell'Accademia

le viene rilasciato un diploma professionale», spiega ancora Falcini. Bisogna però superare un esame con una votazione che non deve essere sotto i 70/100. Poi, sempre tramite l'Accademia, inizia la fase di ricerca per la collocazione definitiva. «Ci sono alcuni momenti in cui - racconta Falcini - abbiamo un numero superiore di richieste da parte dei ristoranti con cui siamo in contatto rispetto alla quantità di giovani che abbiamo forma-

to». E comunque spesso i ragazzi riescono a trovare un posto senza aspettare molto dopo aver sostenuto l'esame finale. È il caso di David Ravà che, dopo aver terminato pochi giorni fa il percorso di studio con 99/100, è stato selezionato dall'hotel Starwood St. Regis di Firenze. E David, tra l'altro, il 23 marzo cucinerà anche per Beppe Grillo ospite dell'hotel insieme ad altri grillini.

All'Accademia si fanno an-

che corsi per pizzaiolo e pasticciere. L'organizzazione è la stessa: ogni due mesi circa partono corsi a numeri chiusi (8 al massimo per pasticciere e 5 per pizzaioli) e poi si prosegue con la formazione sui luoghi di lavoro.

Complessivamente i giovani formati dall'Accademia, che lavora in collaborazione con Confcommercio e ministero, sono stati cento in un anno tra le due sedi.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

I DATI

Stesse presenze, ma cala la redditività

«Nel 2012 i pernottamenti nelle strutture ricettive dell'Empolese Valdelsa sono stati circa 880mila, con una flessione dello 0,5-0,8% (i dati non sono ancora definitivi, ndr)». Il direttore scientifico del Centro studi turistici di Firenze, Alessandro Tortelli, fotografa coi numeri la situazione del settore

turismo nel circondario: «Sono calati in misura maggiore gli italiani e questo è un effetto della crisi, mentre le presenze di stranieri hanno tutto sommato tenuto». Insomma, tutto sommato, le strutture ricettive si sono mantenute in linea con gli anni precedenti.

Ma a caro prezzo: «A fronte di presenze tutto sommato in linea con il 2011 - spiega Tortelli - c'è stato una diminuzione del livello di redditività dell'azienda. Perché i numeri vanno letti analizzando anche l'evoluzione in

termini di costi e di ricavi».

E il quadro che emerge non può essere entusiasmante: «I costi di gestione delle strutture ricettive - spiega il direttore scientifico del Centro studi turistici fiorentino - nel corso del 2012 sono lievitati enormemente. Pensiamo, tanto per fare un esempio, all'Imu, che in questo settore viene pagato in base al numero delle camere: l'aumento rispetto alla vecchia Ici è stato in media del 60%. E al tempo stesso i prezzi delle camere sono diminuiti. Quindi, ricapitolando, le presenze sono rimaste più o meno le stesse, ma sono aumentati i costi e diminuite le entrate».



CIRCONDARIO

Asev, in partenza il corso per la sicurezza alimentare

▶ EMPOLI



Corso all'Asev

L'attività relativa alla formazione organizzata dal Circondario riguarda anche il campo alimentare, in particolare il settore della sicurezza alimentare. I corsi, però, in questo caso non sono gratuiti.

E proprio da lunedì prossimo inizieranno i corsi di formazione organizzati dal Circondario, attraverso l'Asev, per questo comparto particolare. Si tratta di percorsi per

diventare, in particolare, addetti e titolari di attività alimentari semplici e complesse.

Verranno trattate le tecniche relative alle conservazioni degli alimenti, per la individuazione e controllo dei rischi. E poi gli approvvigionamenti di materie prime, la pulizia dei locali. Si parlerà anche di piano di autocontrollo.

Il corso è rivolto alle persone che lavorano in ristoranti, bar, pub e nel settore di chi

produce imballaggi. Alla fine ci sarà la verifica e per avere l'attestato di frequenza dovrà essere superato un test. Il periodo di svolgimento è per un totale di dodici ore (le date esatte sono le seguenti: lunedì 11, 25 marzo e 2 aprile).

Le iscrizioni scadono oggi e possono essere fatte alla sede dell'Asev dalle 9 fino alle 18.

Il costo del percorso formativo varia dalle 250 euro fino alle 150.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

Tre giorni dedicati all' "Unità a tavola"

Da venerdì pomeriggio specialità enogastronomiche e show di cucina in piazza Farinata degli Uberti



Piazza Farinata degli Uberti

▶ EMPOLI

Tre giorni dedicati alle tipicità enogastronomiche regionali, alle peculiarità culinarie, e una conferma di successo e di richiamo per la città di Empoli. La manifestazione si chiama "Unità d'Italia a tavola", e si svolgerà in piazza Farinata degli Uberti da questo venerdì alla domenica.

L'ingresso è gratuito e l'evento è stato organizzato in concomitanza con la domenica di apertura di tutti i negozi del giro. L'iniziativa è stata presentata ieri mattina

dall'assessore alle attività produttive del Comune di Empoli Arianna Poggi, che ha sottolineato «la grande partecipazione della scorsa edizione, e per questo viene ripetuta per il gradimento ottenuto, e che quest'anno avrà una nuova disposizione in piazza per essere più fruibile per i visitatori».

Sabato e domenica dalle 17 la manifestazione del gusto sarà impreziosita da uno show cooking locale con lo chef Sandro Bellucci dell'Accademia Italiana Chef di Empoli che insegnerà sabato po-

meriggio come si prepara il baccalà e porri. Domenica invece, toccherà ai segreti del piatto tradizionale toscano, il lampredotto inzimino. Insieme a tanti giovani verranno preparate queste due ricette e saranno distribuiti anche tanti piccoli assaggi o come vengono chiamati dagli addetti ai lavori "finger food". Tra le eccellenze presenti alla manifestazione ci sarà dalla Liguria il pesto; dalla Sicilia gli arancini di riso (piccoli timballi adatti a essere consumati sia come spuntino che come antipasto). Dalla Pu-

glia i taralli pugliesi, dal Trentino Alto Adige lo speck, un prosciutto crudo Igp leggermente affumicato e stagionato per un minimo di 20 settimane. E molte altre specialità regionali.

Hanno partecipato alla presentazione dell'iniziativa Antonio Savà, presidente della Art Group che ha organizzato l'evento per l'amministrazione comunale, Simone Falcini e Sandro Bellucci, rispettivamente direttore esecutivo chef e chef dell'Accademia Italiana Chef di Empoli.

La manifestazione è patrocinata, oltre che dal Comune di Empoli, anche dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e per il primo anno dall'Agenzia nazionale del turismo.

CRIPRODUZIONE RISERVATA