

FORMAZIONE Istituto alberghiero «Brera» apre al pubblico. Soldaini: «Non facciamo concorrenza sleale»

Gli studenti aprono un ristorante: menù da 5 euro

OGGI A VILLA GALLIA

Partono i corsi di formazione per gli operatori di protezione civile

■ (g. a.) Primo appuntamento - oggi dalle 9 alle 13 a Villa Gallia - per i corsi di formazione riservati agli addetti alla Protezione civile, rivolti a sindaci, tecnici comunali e volontari. Il progetto, denominato "Cittadino senza frontiere" rientra nel programma Interreg III Italia-Svizzera ed è finalizzato a favorire la collaborazione tra gli addetti a un settore di vitale importanza. Tema del primo incontro sono i concetti generali di Protezione civile, a cura di Armando Fabbrini, funzionario della Provincia. «Tramite indagini effettuate sul territorio - anticipa l'assessore provinciale alla Protezione Civile Alberto Frigerio - sono state analizzate le esigenze e gli interessi degli addetti. Al corso si parlerà di legislazione, competenze, pianificazione, gestione e comunicazione delle emergenze, ma anche di esercitazioni con momenti di confronto con il partner svizzero». Tra i relatori vi sono professionisti della Regione, del Dipartimento di Roma, del Comitato di Como, nonché funzionari, collaboratori ed esperti della Provincia. L'iniziativa è rivolta ai 162 comuni, alle 4 comunità montane e alle 46 organizzazioni di volontariato della Protezione civile operanti sul territorio.

■ (p. be.) Apre il ristorante più economico della città: 5 euro per un menu completo (stuzzichino, primo, secondo, contorno, dolce e acqua minerale). Il segreto del risparmio - nonché il motivo per cui ne scriviamo - è che il locale si trova all'interno di una scuola e i cuochi e i camerieri sono gli studenti medesimi. Quelli dell'istituto alberghiero «Gianni Brera», naturalmente.

Concorrenza sleale, potrebbero pensare i ristoratori. Ma il direttore della scuola paritaria, Franco Soldaini, ha la risposta pronta: «Macché - dice -, noi lavoriamo per loro. Così avranno ragazzi più preparati. Spesso si dice che le scuole danno tanta teoria e niente pratica; da noi non è così. E comunque una parte fondamentale della loro esperienza i nostri studenti la fanno proprio nei ristoranti: in questo periodo sono tutti impegnati in uno stage di dieci giorni».

L'inaugurazione del ristorante «Al Casnati» avverrà domani. Farà servizio ogni martedì e mercoledì a pranzo (ore 13) e poi verranno organizzate anche alcune cene il venerdì sera. Gli avventori devono prenotarsi alla segreteria dell'istituto, telefonando allo 031/30.55.40 (interno 204), oppure inviando una e-mail a info@centrocasnati.it.

I posti a disposizione sono trenta. Per conoscere il menu del giorno si può contattare la stessa segreteria oppure visitare il sito Internet www.centrocasnati.it, cliccando alla voce «Giornale».

L'iniziativa, aldilà delle battute, ha finalità strettamente didattiche. Fa, infatti, parte del programma degli studenti del 3° anno la simulazione di una tipica giornata lavorativa in un ristorante: dallo studio del menu alla preparazione del pranzo, dall'accoglienza degli ospiti al servizio al tavolo. «Ristoranti come il nostro - racconta Soldaini - esistono in tutte le più importanti scuole alberghiere d'Europa e del mondo: da Losanna, a Strasburgo, ai campus americani. L'avevamo anche negli anni Sessanta a Bellagio».

Gli ospiti, assicura il direttore, «non faranno da cavie». Non è a questo che si deve il prezzo particolarmente concorrenziale. «Certo - riflette Soldaini - un ristorante vero e proprio ha spese di gestione più alte del nostro, a partire da quelle per il personale. Ma è anche vero che spese volte il conto è troppo salato rispetto a quello che dovrebbe essere il punto di equilibrio tra qualità e prezzo».



Franco Soldaini

«Ristoranti come il nostro esistono nelle più importanti scuole alberghiere d'Europa e del mondo»