

## IL PROGETTO

### Accordo

L'istituto alberghiero Casnati e la trattoria Gerbett di via Teresa Ciceri hanno avviato un percorso scuola-lavoro che consente a ex studenti e allievi di vivere un'esperienza professionale

### Offerta

I giovani propongono menu diversi realizzati con prodotti stagionali del territorio

I prezzi dei piatti proposti alla clientela hanno prezzi popolari compresi tra i 3 e i 6 euro. Coperto e acqua sono gratuiti



**RESPONSABILI** Da sinistra gli ex studenti del Casnati Davide Frigerio, Andrea Mori e Riccardo Loni

**COMO** IL LOCALE DI VIA CICERI È GESTITO DA EX ALLIEVI E STUDENTI DEL CASNATI

# Dai banchi ai fornelli della cucina La trattoria Gerbett fa scuola

di PAOLA PIOPPI

— COMO —

**INIZIANO** presto e proseguono a oltranza. Variano il menu ogni giorno, fanno tutto in casa, compresi i conti. Che devono quadrare ed essere basati su prezzi popolari. Ha poco più di due mesi di vita il progetto scuola-lavoro dell'istituto alberghiero Casnati, attraverso il quale, dalla ripresa dell'anno scolastico, viene gestita la trattoria Gerbett di via Teresa Ciceri. I risultati sono già più che apprezzabili. Ai fornelli e in sala ci sono tre ex allievi che si sono diplomati a giugno, aiutati a rotazione dai compagni che ancora frequentano la scuola. Sono responsabili di tutto ciò che avviene nel ristorante, in una formazione sul campo che li porta ad occuparsi di qualsiasi aspetto dell'imprenditorialità: qualità del cibo, prezzi concorrenziali, scelta delle materie prime, gestione dei bilanci. La clientela è quella abi-

tuale del mezzogiorno, non limitata agli addetti ai lavori, ma persone di qualunque estrazione in pausa pranzo. Gli ex allievi rimarranno qui fino alla scelta della professione per poi lasciare il posto ad altri giovani diplomati.

**INTANTO** stanno vivendo un'esperienza che consentirà loro

### MANSIONI

**I giovani imprenditori si occupano di tutto: spesa, menu e bilanci**

di muoversi con consapevolezza e capacità reale nel mondo del lavoro. La supervisione del progetto - basata sul servizio di mezzogiorno e da qualche giorno anche la sera nei fine settimana - è affidata a due insegnanti: Elisabetta Frigerio e lo chef Mauro Elli. Controllano a distanza che tutto funzioni, dispensano consigli e spiegano co-

### IL MERCATO

**Le aziende ora cercano ristoratori**

**AUMENTANO** i cuochi e diminuiscono i laureati di materie tecniche, almeno stando alle previsioni suggerite dalle iscrizioni alle scuole superiori di questo nuovo anno scolastico. Una tendenza che recepisce i risultati di una recente ricerca di UniverComo, rivolta all'orientamento scolastico dopo la terza media. Tra le 25 professioni più ricercate dalle imprese comasche sono in testa gli addetti alla ristorazione e ai pubblici esercizi. Ultimo posto per gli ingegneri.

me aggiustare il tiro dal punto di vista gestionale, ma di fatto la responsabilità e nelle mani dei ragazzi. Che stanno facendo un lavoro attento dal punto di vista della proposta di cucina: variazioni quotidiane del menu, prodotti stagionali e territoriali, nessun semilavorato, prezzi competitivi, compresi tra i 3 e i 6 euro per ogni portata. In più, qualche scelta che guarda avanti: coperto e acqua in bottiglia gratis, a patto di alzarsi dal tavolo ed andare a prendersela nel frigo di sala. «L'impostazione dei ragazzi nell'affrontare questo progetto - spiega Mauro Elli - deve essere rigorosamente quella della gestione di un'azienda che deve creare utili. A chi esce da una scuola, manca soprattutto la pratica nella gestione dei soldi. Al Gerbett devono quindi fare l'analisi dei costi, ed arrivare a un bilancio che sta in piedi, puntando sui numeri dei coperti per compensare i bassi margini di guadagno offerti da prezzi al pubblico più che accessibili».