

SaronnoNews

Studenti a lezione con gli imprenditori varesini. Per non sbagliare

Michele Mancino · Wednesday, February 28th, 2024

«Portare nelle scuole professionali le testimonianze degli imprenditori per fare capire ai ragazzi cosa li attende e, soprattutto, perché hanno nelle loro mani una grande opportunità che dovranno essere bravi, e talvolta coraggiosi, a cogliere». Quello **dell'Ente Bilaterale Turismo** e del suo presidente **Alessandro Castiglioni** è un impegno che non terminerà con le **“lezioni”** agli **alunni del “Ciofs Lombardia” di Varese diretto da Federica Patrini**, che ha visto salire in cattedra **sette imprenditori** varesini attivi nel settore di bar, ristorazione e hotellerie.

Morena **Nocera** (ristorante-pizzeria Da Emidio di Bodio Lomnago); Gabriele **Nannetti** (Caffè Kennedy di Varese); Iacopo **Perego** (hotel Horizon di Varese); Maura **Bove** (hotel Horizon di Varese); Luciano **Gorri** (hotel-ristorante Vecchia Riva di Varese); Anna **Lodi** (Basili&Co. di Varese) e Stefano **Colombo** (Il Tenente coffee e bar di Varese), hanno portato la loro storia e la loro esperienza in quattro classi degli indirizzi “sala-bar” e “accoglienza”.

ALL'INIZIO NON PENSATE SOLO ALLO STIPENDIO

I ragazzi hanno soprattutto ascoltato i consigli di chi, prima di loro, ha intrapreso quel percorso professionale per il quale stanno studiando. Racconti ed esperienze personali perfettamente in linea con il tema dell'iniziativa, ovvero “Passione nel turismo: dialogo tra esperti di oggi e aspiranti professionisti del domani”. Tutti gli imprenditori si sono trovati d'accordo nel consigliare di non avere fretta, mettendo subito da parte l'ambizione molto “televisiva” di aprire e gestire una propria attività. «Il lavoro del barista come quello del cameriere richiedono la giusta gavetta, da affrontare con la massima voglia di apprendere. Quella di **potere “rubare” i segreti di un mestiere** è una opportunità che voi avrete e che dovrete sfruttare. Diventare imprenditori? È giusto avere un obiettivo, ma ci si deve arrivare per gradi». E ancora: «All'inizio è fondamentale essere disposti a fare sacrifici e a fare fatica. Gli stessi sacrifici che farete anche quando sarete più grandi, qualsiasi sarà il vostro ruolo». Oppure: «Iniziate il percorso lavorativo con umiltà. Il primo o, peggio, l'unico obiettivo quando si è all'inizio non deve essere lo stipendio, ma il desiderio di imparare e in particolare di capire se quella è la vostra strada. Se dimostrerete di avere passione, se il vostro sarà un contributo importante per il bar dove lavorerete, se il vostro apporto sarà un valore aggiunto per il datore di lavoro, lo stipendio lo deciderete voi perché faranno di tutto per non farvi andare via».

VIAGGIATE PER CRESCERE

Infine, un ultimo consiglio: «Viaggiate adesso che siete giovani. Andate a conoscere il mondo e ad imparare il più possibile. Quando tornerete sarete pronti, avrete l'apertura mentale giusta per iniziare a pensare seriamente al vostro futuro facendo con consapevolezza il barista, il **cameriere** o

l'addetto all'accoglienza. Lavori bellissimi, ma solo se fatti con **passione**».

This entry was posted on Wednesday, February 28th, 2024 at 1:27 pm and is filed under [Brianza](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.