

“TUTTI AI FORNELLI”: MASSERONI A STUDENTI ALBERGHIERO PESCARA, “SCEGLIERE LAVORO CHE PIACE”

18 Gennaio 2018



PESCARA - “Per entrare nel mondo del lavoro occorre essere bravi nel cogliere le opportunità, essere in grado di capire ciascuno il proprio personale talento e metterci sempre testa e cuore come ho sempre fatto nello sport. Occorre essere disponibili all’impegno costante, sopportando anche qualche privazione, mettendoci passione, con il chiaro fine di raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissi. Solo in questo modo è possibile ‘riuscire’, dando il meglio di se, scegliendo sicuramente il lavoro che ci piace, ma che faccia stare bene non solo noi, ma anche chi ci sta attorno”.

È il messaggio lanciato dalla campionessa mondiale di ginnastica ritmica **Daniela**

Masseroni agli studenti dell'Istituto Alberghiero "De Cecco" di Pescara che stamane ha ospitato, in aula magna, l'evento "Istituti Alberghieri #tuttiaifornelli", un progetto di orientamento didattico-professionale promosso dal gruppo Bosch-Randstand.

Protagonisti del confronto con la campionessa sono stati gli allievi delle classi quinte dell'indirizzo Sala e Vendita sezioni B e D, indirizzo Accoglienza sezione A e indirizzo Enogastronomia sezioni I ed F con la dirigente **Alessandra Di Pietro**.

"Il progetto 'Istituti Alberghieri #tuttiaifornelli' - ha detto la Di Pietro introducendo la giornata - si inserisce all'interno del framework 'Allenarsi per il Futuro' che già lo scorso anno ha visto fortemente coinvolto l'Istituto Alberghiero 'De Cecco', tra le poche scuole in Abruzzo, nell'ambito delle Giornate della Legalità. Il concept della nuova iniziativa, rivolta specificatamente agli Istituti Alberghieri, coniuga la passione per la cucina e l'invito a una alimentazione sana e controllata, argomento ben rappresentato dagli sportivi, in una esperienza formativa di contatto con il mondo del lavoro per i nostri ragazzi. Quest'anno la Bosch ha pianificato otto tappe in altrettanti Istituti Alberghieri di diverse regioni italiane e il 'De Cecco' di Pescara è stato scelto come scuola di assoluto prestigio e di spicco per il centro Italia".

Ad aprire i lavori è stata **Francesca Bosco**, 24 anni, responsabile dello staff della Bosch, la quale ha raccontato agli studenti la propria esperienza "che dal piccolo paese di Paglieta, in provincia di Chieti, mi ha portato a Milano. Sin da quando avevo 4 anni volevo fare la cantante, ma invece che al Conservatorio mi sono iscritta all'Università di Scienze della Comunicazione a Teramo dove, per un caso fortuito, ho incontrato Roberto Zecchino, responsabile Risorse Umane di Bosch, e da quel momento ho inseguito il manager riuscendo a entrare nel gruppo imprenditoriale".

"Ai ragazzi oggi dico che per riuscire nel lavoro come nella vita bisogna avere passione, allenamento e la capacità di non arrendersi mai. I dati sulla disoccupazione giovanile sono impressionanti: oscillano tra il 32 e il 33 per cento, e soprattutto è forte la percentuale dei giovani Neet, ossia quelli che, tra i 15 e i 24 anni, non studiano, non lavorano, non fanno nulla, e sono 2milioni e mezzo in Italia. Anche per loro Bosch e Randstad hanno lanciato il progetto #Andiamoavincere teso all'orientamento e alla creazione di start up".

A raccontare le proprie esperienze sono poi stati **Lorena Rucci, Laura Russo, Fabio Palomba, Giuseppe Rago** e **Giovanni Vultaggio** che hanno animato il drinking show degli studenti che, con il supporto del professor **Vincenzo Gambino**, hanno preparato centrifugati ed estratti utilizzando le attrezzature con le quali Bosch ha omaggiato la scuola.

Quindi spazio alla campionessa mondiale e olimpionica: “Ai ragazzi dico di pensare subito e seriamente a quel che si vuole fare da ‘grandi’ per darsi degli obiettivi – ha detto la Masseroni – Ho iniziato a fare ginnastica ritmica a sei anni per fare ciò che faceva mia sorella maggiore e la sua allenatrice ha scoperto in me un talento naturale, a 12 anni ho ricevuto la prima convocazione nella Nazionale Juniores e a 15 anni il primo mondiale individuale. Ma c’era qualcosa che non andava e ho deciso di fermarmi un anno, sino a quando è arrivata la vera occasione, ossia la convocazione per una settimana di prova nella Nazionale di ginnastica ritmica e quella settimana è diventato un viaggio durato dieci anni”.

“Nel lavoro di squadra, dove c’era anche l’abruzzese **Fabrizia D’Ottavio**, avevo trovato il mio posto, anche se mi sono dovuta trasferire a Milano, dove ci allenavamo per 8 ore al giorno, tutti i giorni dal lunedì al sabato, per poi studiare la sera, lontano dai genitori, che vedevamo 4 volte l’anno, dagli amici, dal nostro mondo. In quegli anni ho compreso che per avere successo occorrono qualità come l’essere flessibili a livello mentale, ovvero avere la capacità di adattarsi alle situazioni, dobbiamo avere tante informazioni per poter svolgere varie mansioni nel nostro futuro”.

“Occorre avere senso di responsabilità, spirito di collaborazione con la propria squadra, nello sport come nel lavoro o a scuola – ha continuato la Masseroni – E occorre senso di disciplina: nello sport occorre curare molto l’alimentazione, che dev’essere sana, corretta, equilibrata, sopportando privazioni ma acquisendo un’educazione alle privazioni, ovvero capire perché alcuni alimenti vanno eliminati. Noi siamo quello che mangiamo e questa cultura dev’essere una ‘bibbia’ per i futuri chef dell’Istituto Alberghiero”.

Al termine della giornata è stato lanciato il #BSH contest, ossia la proiezione di un video della chef-testimonial **Rosanna Marziale** che ha indicato agli studenti alcuni ingredienti invitandoli a preparare-creare un piatto, scattare una foto e caricarla su una piattaforma web entro il prossimo 28 gennaio.

Le proposte saranno valutate da una giuria mista, composta dalla chef Marziale, dalla Bosch, da uno chef locale e da un docente dell’Istituto Alberghiero “De Cecco” e lo studente che risulterà vincitore in ogni scuola si aggiudicherà una giornata formativa presso il ristorante della stessa Chef Marziale “Le Colonne” di Caserta, mentre l’Istituto stesso potrà poi selezionare due studenti meritevoli che avranno la possibilità di trascorrere una giornata nella Fiera Eurocucina del Salone del Mobile di Milano il prossimo aprile.