

I ragazzi del Cfp scelgono l'estero «Edura ma serve»

Studio e lavoro in Europa per cuochi ed estetisti
«Esperienza unica, trattati come i dipendenti»

SERGIO BACILIERI

Imparare il mestiere in giro per l'Europa. Quarantadue allievi del Cfp di Monte Olimpino, dei corsi di ristorazione ed estetica, sono partiti per dei tirocini formativi in Francia, Spagna, Germania e Inghilterra. Dopo i primi trenta giorni abbiamo scritto e parlato con quattro di questi studenti.

«Per me è fantastico - racconta **Pasan Haputhantrige** - sto lavorando insieme ad altri compagni al Caffè Forte, a Grenoble. È dura, ci vuole molto impegno, il servizio deve essere preciso e puntuale, lavorare al ristorante è diverso che fare una esercitazione a scuola, bisogna conoscere la vasta fornitura di vini francesi per la clientela. Però la città è giovane, piena di studenti, finito il turno sto conoscendo un sacco di gente, ci sono ragazze da tutta Europa. È divertente. In più alloggiamo nell'hotel a lato del ristorante, l'Adagio, è da cinque stelle, abbiamo dei mini appartamenti da gestire in autonomia, facciamo la spesa e cuciniamo insieme».

A 16 anni è un'esperienza simile è un sogno. «Appena siamo arrivate siamo state travolte dalle Fallas - spiega **Chiara De Luca** - è una sorta di carnevale tipico della città di Valencia. Le ragazze usano indossare dei vestiti

tesse di acconciatura le hanno aiutato con il pettine. Noidi estetica invece siamo impegnate in un centro benessere, stiamo imparando il mestiere, ma anche cosa significa vivere da soli, abbiamo insieme nel quartiere Patraix. Questo non vuol dire che non ci siamo concesse una bella cena a base di paella». Non senza

Il progetto

**Esiste dal 1987
Stanziati
14,7 milioni**

Istruzione, formazione, gioventù e sport fino al 2020. Erasmus plus è il programma Ue che integra tutti i meccanismi di scambio tra atenei e scuole del vecchio continente. Per far viaggiare studenti e tirocinanti sono stati stanziati 14,7 milioni di euro sui prossimi sei anni, solo per il 2015 c'è a disposizione un milione e 736 milioni. Novità: da quest'anno queste risorse sono concesse anche alle secondarie di secondo grado. Erasmus infatti nasce per l'università, nel lontano 1987, è una delle prime iniziative che cercavano di aggregare l'Europa unita. Ora è stato potenziato e vuole rivolgersi ad

qualche puntata alla spiaggia o all'Oceanografico, il parco marino più grande del vecchio continente. Questi ragazzi stanno documentando la loro esperienza, non solo lavorativa e formativa, tramite tablet, un piccolo diario di viaggio informatico.

«Io e le mie compagne siamo considerate normali dipendenti - dice **Serena Esposito**, da Stoccarda - si lavora sodo, le clienti tedesche chiedono quasi sempre i colpi di sole, vanno matte, invece rifiutano la messa in piega e se c'è bel tempo lasciano asciugare i capelli al sole. Ci siamo divise in gruppetti nei negozi del centro città, partiamo insieme a piedi al mattino, la sera poi rincasiamo e mangiamo tutti insieme. Mi spiace soltanto per il tempo: sta passando troppo in fretta». A inizio aprile tornano a Como 10 cuochi, 4 pasticceri, 6 addetti sala, 6 estetiste e 16 acconciatori, hanno volato per l'Unione grazie ai fondi Erasmus plus, il più famoso e storico programma di scambio scolastico. «Lavoro in un ristorante italiano eccezionale - racconta **Samuel Carugati** - si chiama L'Anima, a Londra, vicino a Liverpool street. Reinterpretano piatti siciliani, sardi e pugliesi per business man, per esempio fregola con arselle, tonno e stracciata. Hanno un'attenzione per il cliente precisissi-

