

Casalecchio di Reno

IL CA SO.

Effetto Masterchef boom di iscrizioni all' istituto alberghiero

La preside Mambelli: apriremo due nuove sezioni Il traino del reality tv aspettando il progetto Fico.

ILARIA VENTURI EFFETTO Masterchef, è boom di iscrizioni all' istituto alberghiero. E c' è la fila nei corsi di formazione professionale nel settore della ristorazione a Bologna: le domande superano i posti. Sognando Massimo Bottura, Bruno Barbieri, gli chef stellati e quelli televisivi, gli adolescenti scoprono la professione di chi sta dietro ai fornelli. Un po' come quando ci fu la corsa a Giurisprudenza ai tempi di Mani Pulite. Ora è la ristorazione ad attirare i giovani, proprio nel settore che la città sta rilanciando in grande stile, tra Mercato di Mezzo appena riaperto e Fico in arrivo.

"Un tempo eravamo la scuola ghetto, l' istituto dove veniva chi non aveva voglia di studiare. Ora sta cambiando la composizione sociale tra i banchi: si iscrivono anche figli di primari e di avvocati, figli di professionisti", osserva Paola Mambelli la preside dell' istituto alberghiero Scappi di Castel San Pietro: 2.200 studenti, tra la sede principale e la succursale a Casalecchio. In crescita da alcuni anni. Quest' anno l' istituto cresce di due classi prime in più, per accogliere i nuovi 80 iscritti. La dirigente però non pensa che sia solo merito dei programmi televisivi. "Hanscuola, no contribuito a fare dei cuochi non più figure dietro le quinte e questo trascina i ragazzi. Però non è questo che spiega il fenomeno - dice - è cambiata la percezione sociale di questa figura professionale. Ed è il tipo di molto viva, dinamica, a contatto con il mondo del lavoro sin dal secondo anno di studi e, soprattutto, la prospettiva di trovare lavoro, che ha portato alla nostra crescita". Non che tutti diventano chef di prim' ordine, "ma in generale - aggiunge Mambelli - i ragazzi trovano un lavoro che dà loro soddisfazione". Dallo Scappi, unico in provincia di Bologna, i ragazzi vanno a lavorare come pasticceri da Gino Fabbri o al Baglioni. Chi è partito per New York e per l' Australia. Un ex alunno è al San Domenico a Imola.

A livello nazionale, con 48.867 domande, l' alberghiero è risultato il secondo corso, dopo il liceo scientifico, più scelto per il prossimo anno scolastico. Per il 2014-2015 sono 3.047 le domande di iscrizione in Emilia Romagna (533 a Bologna) negli istituti superiori dove si studia enogastronomia e ospitalità

In primo piano
Effetto Masterchef boom di iscrizioni all' istituto alberghiero
La preside Mambelli: apriremo due nuove sezioni Il traino del reality tv aspettando il progetto Fico

Utilizza questo **COUPON PERSONALE** entro la prossima settimana e potrai usufruire di:

UNA PROVA GRATUITA della nuova soluzione uditiva Oticon microCIC, che distingue la provenienza dei suoni, li decodifica e li pulisce dal rumore agevolando la comprensione della voce.

- Lo Speech Guard mette a fuoco la voce per seguire più agevolmente il filo del discorso
- Oticon microCIC scompare nel condotto uditivo
- Ideale per chi è alla ricerca di buon udito ed invisibilità

COUPON PERSONALE da utilizzare entro la prossima settimana

Chiama subito e prenota la tua prova gratuita al numero: **051 236449**

CENTRO ACUSTICO ITALIANO
Bologna
Via Galliera, 33/a
tel. 051 236449

partecipazione di garanzia per i nostri clienti presso Piazza Il Gigante

FERRARA
Corso Giovecca, 183/a
tel. 0532 208543
www.centroacusticoitaliano.com
www.garantiamocoinsieme.it

“Era la scuola per i fannulloni adesso è diventata una moda ma la cucina è tanto sacrificio”

GUSTIAMOCI INSIEME UN PICNIC ALL'ARIA APERTA
27 APRILE • GIARDINI MARGHERITA

CON I PERSONAGGI PIU' AMATI DI MARIO DE LAURIA
Scopri la storia degli avventurieri
ESTARME IL GUSTO DEL VERO THE

<-- Segue

Casalecchio di Reno

alberghiera. "C' è un aumento anche in Regione", spiega il direttore dell' ufficio scolastico Stefano Versari. "L' alberghiero è uno dei percorsi professionali con maggiore collegamento con il mondo del lavoro". Nei percorsi che danno la qualifica di operatore della ristorazione del Cefal, l' unico ente ad aver aperto in Italia un ristorante formativo, "Le Torri" in via della Liberazione, dove gli allievi lavorano, c' è il tutto esaurito: 44 posti, una sessantina di domande quest' anno. "E' un settore che ha risentito meno della crisi - spiega Federica Saccenti, referente della scuola di ristorazione del Cefal - e diventare cuochi di fama è diventato un po', per i ragazzi, come sognare di diventare tutti Balotelli nel calcio". © RIPRODUZIONE RISERVATA La preside Paola Mambelli.

ILARIA VENTURI