

STORIE FUORI CONFINE

Pesaro

Il giovane cuoco a cinque stelle «Vado all'estero, lì il merito conta»

Dall'Alberghiero ai ristoranti di lusso a Londra e nel Principato di Monaco: la storia di Tommaso Giordano

Ma è proprio vero che i ragazzi oggi non sono abbastanza motivati e non sono disposti a sacrificarsi per lavorare? Non sempre, non tutti. Nella polemica tra il preside dell'Istituto Alberghiero, Roberto Franca, che evidenzia «condizioni di lavoro inaccettabili» per studenti e neodiplomati, e le associazioni di albergatori e ristoratori che invece lamentano «scarsa motivazione e poca professionalità» degli stessi, si inserisce la storia di Tommaso Giordano, un giovane cuoco pesarese, uscito pochi anni fa proprio dall'Alberghiero. Tommaso ha 23 anni, e gli ultimi 4 li ha passati tra Londra e il Principato di Monaco, in ristoranti esclusivi destinati ad accogliere una clientela esigente e danarosa, dove la professionalità dei dipendenti è un requisito impre-



Tommaso Giordano, il cuoco pesarese che ha avuto successo all'estero

scindibile. Il nome non si può svelare, perché i dipendenti sono vincolati da contratto all'assoluta riservatezza, anche sui personaggi famosi incontrati, pena il licenziamento. Tommaso è l'esempio concreto che quando si offrono un buon riconoscimento economico e opportunità di crescita professionale, i ragazzi non si tirano indietro e sono disposti a sacrificar-

si. «**Subito dopo** il diploma - racconta il giovane - sono partito per Londra con un amico, e per 25 giorni non abbiamo fatto altro che lasciare curriculum. Poi finalmente ci hanno chiamato per un colloquio ed evidentemente gli siamo piaciuti, perché dopo appena 3 mesi ci hanno fatto un contratto a tempo indeterminato». Trascorso un an-

no, a Tommaso è stata prospettata l'opportunità di andare nel Principato di Monaco, a Monte Carlo, per l'apertura di un nuovo ristorante, e lui non se l'è lasciata sfuggire. L'ambiente che lo circondava era indubbiamente affascinante: tanto lusso, bella vita, personaggi famosi, ma chi lavora, tutto questo può solo ammirarlo da lontano. «Spesso facevo orari pesanti - racconta il ragazzo - con doppi turni anche più volte a settimana. Tornavo a casa ogni 5 mesi e non posso nascondere che la mia famiglia e gli amici mi mancassero molto, ma ero consapevole della grande esperienza che stavo facendo, e felice per le tante persone nuove conosciute. Vivere fuori casa mi ha fatto crescere, e grazie al fatto che il ristorante pagava al personale an-

COM'È ANDATA

«Dopo il diploma sono partito per Londra con un amico: per 25 giorni abbiamo fatto girare il curriculum e ci hanno preso»

che vitto e alloggio, ho messo via diversi soldini». Tommaso non aveva bisogno di andare all'estero. Grazie alla famiglia, avrebbe potuto lavorare anche a Pesaro, le opportunità non gli mancavano. Eppure ha preferito uscire dall'Italia. «All'estero - conferma il giovane cuoco - tutto quello che fai ti viene riconosciuto. Se te lo meriti, ti danno fiducia e ti valorizzano, prova è il fatto che ho avuto un contratto a tempo indeterminato dopo soli 3 mesi. E non solo. Adesso ho in programma di andare per lavoro 4 giorni ad Abu Dhabi e Dubai, nel ristorante allestito nel circuito di Formula 1. Poi mi concederò qualche giorno di vacanza per andare a trovare gli amici con cui ho lavorato a Londra. Il futuro? Non so, vedremo, ma non escludo di ripartire».

Francesca Pedini

informazione pubblicitaria

UNI.CO. cresce e punta a raggiungere 82.000 imprese

Al termine di una giornata di formazione il direttore Mariani ha fornito i dati che parlano di volumi per 616 milioni di euro

Perugia - «La nostra vera funzione è dare risposte a quel mondo produttivo che spesso fatica a dialogare con altri soggetti e che non è così strutturato da affrontare da solo gli investimenti e la gestione del proprio patrimonio». Così il presidente di UNI.CO. Maurizio Paradisi al termine della giornata di formazione che si è svolta venerdì 27 ottobre al Plaza Hotel di Perugia.

Una giornata che ha avuto come titolo «Un UNI.CO. Sguardo», un momento di studio, di confronto e condivisione che si è sviluppato attraverso un percorso formativo e di team building. Un progetto che ha coinvolto tutta la struttura del Confidi che a Perugia



ha chiamato a raccolta il personale di Marche, Umbria, Abruzzo e Molise, con l'obiettivo di favorire la crescita della cooperativa.

Tre i momenti di formazione: quello dedicato al «Change Management», «L'approccio consulenziale nei confronti del cliente» per gli account operanti nel territorio e per il resto del personale interno il «Diversity Management».

Dopo il saluto del Presidente Paradisi il Direttore Generale UNI.CO. Paolo Mariani ha rimarcato: «In questi anni - ha esclamato Mariani - nonostante le difficoltà dettate anche da fatti di cronaca, il nostro sviluppo è proseguito. Partendo dalle Marche siamo arrivati prima in Umbria, poi in Abruzzo e in Molise. Ma il nostro percorso di crescita è ancora in atto e continua la sua proiezione verso il sud del Paese. Abbiamo infatti in programma un'importante operazione rivolta alla Sicilia che ci permetterebbe di arrivare a quota 82.000 imprese socie».

Mariani ha concluso il suo intervento con un focus sui numeri che hanno caratterizzato gli ultimi 5 anni:

«Dal 2019 ad oggi questo Confidi ha realizzato 20.633 operazioni (fidejussioni, credito diretto, garanzie e consulenza), generando volumi per 616 milioni di euro e servendo 12.279 imprese. Abbiamo generato 13,5 milioni di utili (al 30/9 l'utile è di 1 milione) e incrementi patrimoniali per 20 milioni di euro».

Il Segretario generale CNA Otello Gregorini ha invece puntualizzato: «I Confidi sono un tratto indispensabile perché la gran parte delle imprese non è in grado di trattare con il sistema bancario. UNI.CO. ha basi solide per dare queste risposte».

Anche il Segretario generale Confartigianato Vincenzo Mamoli ha portato il suo contributo: «La presenza di UNI.CO. nei territori è motivo di orgoglio per noi associazioni perché dobbiamo stare vicini alle imprese; in questo modo possiamo dare risposte dove serve».

Interessante anche la sottolineatura dell'Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Umbria Michele Fioroni: «Aiutare le piccole imprese è importante, perché anche

se sono sane a volte faticano ad accedere al credito per continuare il processo produttivo».

L'appuntamento è terminato con l'esibizione di Neri Marcorè, un artista di fama nazionale che ha saputo attirare l'attenzione dei presenti facendo leva anche sulle regioni di provenienza del personale di UNI.CO. dando valore alle diversità.

La giornata di formazione si è avvalsa anche della collaborazione del sostegno di alcuni partner che lavorano spesso al fianco di UNI.CO.: Counsel, De Besi-Di Giacomo, GranThornton, Tavoni, myOffice, Sixtema, Crif, Artigiancassa.

