

Sofia Bernasconi

«La famiglia mi ha spronato a partire»



Il primo impatto con la Francia per Sofia Bernasconi è stato negativo: «Non sapevo la lingua e il mio datore di lavoro non mi ha tenuta. Per fortuna mi hanno aiutato a trovare un altro impiego». Operatrice di sala al ristorante e sommelier, la 18enne è stata incoraggiata dalla famiglia a partire. «Non è una scelta facile, un anno lontano da casa è difficile da affrontare, ma l'esperienza all'estero può dare tanto, a livello professionale e poi di crescita personale. Oggi sono in un hotel ristorante della Valle della Loira, è un grande impegno e devo lavorare sodo. Le responsabilità sono tante e poi ci sono anche i periodi di studio, ma anche obiettivi di crescita personale, come imparare a gestire lo stipendio, i conti che devono tornare. Un'esperienza che consiglieri a tutti i miei coetanei».

A. Cam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Licia Fraccalvieri

«Io, cuoca su di un'isola nell'Atlantico»



Licia Fraccalvieri, con il suo diploma di cuoca, a 19 anni è andata a lavorare sull'Isola di Noirmoutier, costa atlantica della Francia. «Soprattutto in inverno è un posto un po' isolato, non è stato facile all'inizio, ma l'esperienza al ristorante è importante e ho trovato dei datori di lavoro che mi stanno dando tanto». Ai fornelli si occupa di tutto. «Cucina rigorosamente francese, con specialità tipiche del posto come i frutti di mare e le ostriche, che qui si cucinano farcite. Qualche volta però propongo qualche piatto italiano, il mio tiramisù ad esempio è sempre molto richiesto». Il lavoro in Francia è anche qualcosa in più. «Sto imparando a conoscere meglio me stessa, a mettermi in gioco, a capire se davvero questa è la mia strada. Non è scontato. E sto conoscendo persone che comunque faranno parte di me anche in futuro, qualunque sarà il mio percorso».

A. Cam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Apprendisti d'Europa

Le storie degli studenti lombardi

Il diploma professionale dopo quattro anni di scuola, poi un contratto da apprendista per un anno di lavoro all'estero. EuroApp è un programma sperimentale europeo pensato per incentivare le esperienze di lavoro all'estero per i ragazzi che conseguono un diploma professionale, in particolare nel campo della ristorazione e del benessere. Coinvolge al momento 35 centri professionali di 12 Paesi europei, tra i quali i Cfp di Como e Brescia. Gli studenti selezionati, dopo il diploma conseguito a luglio, sono partiti per diverse zone della Francia con un contratto con la formula del-

l'apprendistato che prevede, accanto al lavoro, anche alcune ore di formazione per perfezionare il percorso di studio. Una sorta di «Erasmus del lavoro» che permette anche a chi ha scelto una scuola professionale di mettersi in gioco con un'esperienza all'estero.

A Parigi è stato organizzato un momento di incontro e confronto tra i ragazzi di tutta Europa che partecipano al progetto e gli esponenti della Commissione Europea e del governo francese capofila della sperimentazione.

Anna Campanello

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Elisa Briccola

«Da Como a Nantes per fare la pasticciera»



La pasticceria italiana è apprezzata, ma i francesi sono molto fedeli ai loro dolci e qui sto imparando proprio questo: nuove tecniche, preparazioni diverse. È un arricchimento importante a livello professionale». Elisa Briccola, dopo il diploma al Cfp di Como ha scelto di andare a lavorare in un laboratorio di

Nantes. «Non è facile prendere e andare via da casa a 18 anni, per un periodo lungo. Ho voluto lanciarmi in questo progetto perché credevo che potesse essere importante a livello personale, oltre che lavorativo. Sono felice di averlo fatto».

A. Cam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alex Michieletto

«Nella Loira per conoscere i vini francesi»



Operatore di sala e sommelier, pochi giorni prima di compiere 18 anni è volato a Chinon, nella Loira «per imparare a conoscere i vini francesi, ma anche per mettermi in gioco e diventare autonomo». La difficoltà maggiore è stata la lingua: «Non la parlavo e il primo periodo è stato difficile, anche perché devi iniziare subito a lavorare. L'ho detto anche ai responsabili del progetto, ai ragazzi dovrebbe essere data la possibilità di fare almeno dei corsi essenziali». Ostacolo superato. «Ora gestisco la cantina del ristorante, mi occupo dei vini per gli aperitivi e mi affidano dei compiti di responsabilità. È una grande occasione di crescita». Non solo professionale: «Anche fuori ho imparato ad arrangiarmi. A casa devo pensare alla spesa, alla lavatrice, alle pulizie. Non è poco».

A. Cam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RANGE ROVER EVOQUE

QUANDO SCEGLI EVOQUE, HAI SEMPRE PIÙ DI QUELLO CHE TI ASPETTI.



SE SCEGLI RANGE ROVER EVOQUE, L'UPGRADE ALLA VERSIONE DYNAMIC LO OFFRIAMO NOI.*

Se desideri Range Rover Evoque, significa che vuoi il meglio. Ma avrai ancora di più: sui modelli SE o HSE, la versione Dynamic è inclusa. Così ti vizeremo un po' con sedili in pelle goffrata traforata a 12 regolazioni, Navigatore InControl Touch, fari bixeno con grafica LED, dettagli Narvik Black e abbaglianti automatici. Sarà difficile passare inosservato in città.

LARIO MI AUTO

Via Petitti 8, Milano - 02 369316

Via Mecenate 77, Milano - 02 50995726

Via Lario 34, Milano - 02 68826860

conciierge.lariomiao-milano@landroverdealers.it - lariomiao.landrover.it

Consumo Ciclo Combinato a partire da 4.2 l/100km. Emissioni CO₂ a partire da 109 g/km. Land Rover consiglia Castrol Edge Professional.

*La campagna è applicabile su Range Rover Evoque con allestimenti SE Dynamic e HSE Dynamic, Diesel, 5 porte e Coupé con esclusione delle versioni Convertible e LandMark Edition. Offerta valida solo per i primi 200 nuovi contratti di vettura da immatricolare entro il 31/3/2018. La vettura raffigurata è una Range Rover Evoque HSE Dynamic, gli optional possono variare a seconda degli allestimenti SE o HSE.

Elisa Aurina

«Il coraggio di andare via per un anno»



Elisa Aurina non ha mai avuto dubbi sul lavoro che avrebbe voluto fare «da grande». «Ho sempre voluto fare la pasticciera, mai cambiato idea». Ha riflettuto un po' di più invece prima di partire per la Francia. «Quella è stata una scelta più difficile. Abituata a stare a casa, con tante persone che pensano a te, non è facile avere il coraggio di partire, andare via per un anno intero, essere da sola e poter contare solo su te stessa. La mia famiglia comunque mi ha sostenuta e ora sono felice di aver accettato la sfida». Il lavoro a Nantes le ha permesso «di imparare una lingua, di conoscere una cultura diversa e, a livello professionale, di ampliare molto le mie conoscenze, oltre a fare esperienza e mettermi in gioco». Consiglierebbe ad altri di aderire al progetto europeo? «Certamente, ma solo se hanno davvero tanta passione per il lavoro che hanno scelto».

A. Cam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

