



L'iniziativa promossa dall'Unione industriali
In classe il primo incontro con gli imprenditori

Dialogo informale con gli allievi del Duca di Buonvicino
la storia dell'azienda costruita dal basso conquista tutti

Ep, gli ingredienti giusti per andare lontano

Scuola e lavoro

Enrica Buongiorno

Cosa significa fare impresa soprattutto nel settore della ristorazione collettiva. La Ep spa incontra gli studenti di IV D e IV E dell'Ipseo "Duca di Buonvicino" nell'ambito del primo incontro del progetto «Studiare l'impresa». La Ep spa è una azienda partenopea con 40 anni di esperienza nel settore, 1200 dipendenti e numeri da capogiro: 10 certificazioni di qualità, 25mila esercizi commerciali convenzionati, 15 milioni di buoni pasto emessi, 30 milioni di pietanze servite, 30 centri di preparazioni pasti, oltre alle sedi interazionali di Dubai (un centro cottura e due ristoranti) e Cracovia.

Aula piena e alunni molto attenti hanno accolto il direttore amministrativo della Ep Spa, Salvatore Esposito che ha esordito: «La parola impresa vi accompagnerà sempre nella vita sia che scegliate di essere lavoratori dipendenti che imprenditori. La parola impresa, secondo una mia personale interpretazione, altro non è se non l'acronimo di sette termini diversi: intraprendenza, meritocrazia, passione, responsabilità, ecosostenibilità e sacrificio». L'incontro, sin da subito,

ha assunto i caratteri della chiacchierata informale dove gli studenti si sono sentiti a proprio agio, compresi nei propri bisogni e nelle proprie difficoltà. «Bisogna essere intraprendenti nella vita così come nel lavoro imparando a risolvere i problemi - ha continuato Esposito -. Per quanto riguarda la meritocrazia, vi posso assicurare che esiste, soprattutto nella mia azienda. La cultura della raccomandazione, infatti, non paga. Forse si può anche pensare di riuscire a entrare in un ambiente lavorativo su segnalazione di qualcuno, ma poi il posto devi conquistartelo giorno per giorno».

L'impegno
Il direttore Esposito: la passione per i fornelli è decisiva per sostenere i nostri ritmi

Il discorso poi si è spostato sulla passione e sulla responsabilità. «La passione per la cucina è indispensabile nel nostro settore perché anche dopo 15 ore di lavoro non sarete mai stanchi e tutto risulterà più semplice e persino divertente. Poi c'è sicuramente la responsabilità. Il 45 per cento dei ragazzi diplomati all'alberghiero sceglie il nostro settore. È bene ricordare, però, che i nostri clienti - ovvero gli studenti, i lavoratori, gli am-



Fotoracconto
La presentazione di Ep con il direttore amministrativo Salvatore Esposito nell'istituto Duca di Buonvicino, a lato il dirigente scolastico Carmela Musello
NEWFOTOSUD - RENATO ESPOSITO



malati - non hanno scelto di mangiare quel determinato pasto che gli viene servito, come accade agli avventori di un ristorante, ed è per questo motivo che abbiamo nei loro confronti una doppia responsabilità quando lo prepariamo, lo trasportiamo e lo serviamo. Non si può sbagliare perché si potrebbe incorrere in gravi intossicazioni alimentari. Questo può succedere con le creme o con l'arrosto, se non viene cucinato secondo determinati criteri. A noi non è mai capitato ma questi fatti gravi potrebbero decretare anche la chiusura di una azienda».

Poi, il racconto della storia della famiglia Esposito e del capostipite Pasquale che, da semplice garzone di macelleria, riesce con la forza del proprio lavoro e il talento del suo ingegno a costruire una azienda di ristorazione collettiva tra le più importanti d'Italia, conquista letteralmente gli studenti del "Duca di Buonvicino" che accolgono anche i suggerimenti riferiti alla ecosostenibilità e ai sacrifici, necessari per raggiungere qualsiasi obiettivo insieme all'audacia ovvero al non demordere mai. «Ci occupiamo di responsabilizzare i nostri di-

pendenti sempre ed in ogni fase del lavoro dalla preparazione alla distribuzione - aggiunge Salvatore Esposito - il 55 per cento della popolazione mondiale usufruisce della ristorazione collettiva, pensiamo alle mense scolastiche, ospedaliere o aziendali. Dobbiamo essere ineccepibili dal punto di vista della qualità dell'offerta e ovviamente dell'igiene e di tutte le regolamentazioni del settore. Crediamo nei giovani ai quali, se talentuosi, cerchiamo sempre di dare una opportunità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La formazione

Una cucina didattica con i fuochi a induzione

Offrire allo studente un sistema formativo integrato. Questa è la mission dell'Ipseo Duca di Buonvicino, un istituto le cui radici risalgono a metà degli anni Cinquanta. A Napoli, nel 1954, nasceva la prima scuola per la formazione di personale per le attività turistiche e alberghiere: il Cavalcanti. Successivamente sono state aperte molte sedi succursali che nel tempo sono diventate autonome. Il «Duca di Buonvicino» conta, oggi, oltre 1200 alunni e possiede due sedi, una a Calata Capodichino e l'altra in via Caprera nel quartiere di Miano. «Mentre la sede centrale è deputata a ospitare le classi prime, seconde e terze, la succursale avrebbe dovuto accogliere solo il biennio, ma stiamo lavorando per l'inserimento anche di altre classi - specifica la dirigente scolastica, Carmela Musello - grazie ai progetti Fesr avremo presto nell'edificio di Miano una cucina didattica innovativa con fuochi a induzione e una disposizione a penisola». Il «Duca di Buonvicino» offre 3 indirizzi di studio, dopo un biennio comune: enogastronomia, sala vendita e accoglienza turistica. Grazie al primo indirizzo il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; chi invece sceglie i servizi di sala e vendita può svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; l'accoglienza turistica, infine, permette al diplomato di muoversi nell'ambito delle attività di ricevimento, gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela. «Abbiamo aderito al progetto Studiare l'impresa perché ritengo possa arricchire la nostra offerta fornendo agli studenti più opportunità formative ma anche aiutandoli a recuperare motivazioni e implementare potenzialità nascoste», aggiunge Musello.

e.b.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mozzarella di Bufala Campana

La Marchesa

LA MARCHESA Soc. Coop. Agricola - Via Appia Km. 11,800 - 81030 Teverola (CE) Italy | Tel. +39 081 8119939 - Fax +39 081 8119966 - info@la-marchesa.it

www.la-marchesa.it