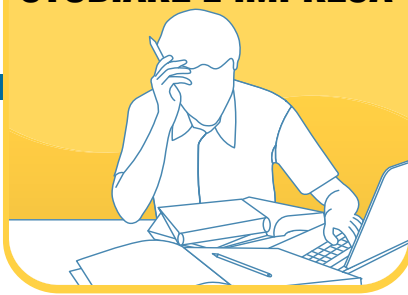


STUDIARE L'IMPRESA



**L'iniziativa promossa dall'Unione industriali**  
La visita in azienda chiude il percorso di formazione

Gli studenti dell'istituto Duca di Buonvicino alla scoperta di cucine hi-tech e magazzini

# Camici e regole per entrare nel mondo di Ep

## Scuola e lavoro

Enrica Buongiorno

Dal magazzino alle cucine, dal confezionamento alla consegna. Viaggio nella preparazione di un pasto nel settore della ristorazione collettiva. Gli studenti del «Duca di Buonvicino» si sono recati in visita negli stabilimenti della Ep Spa, nell'ambito dell'incontro finale del progetto «Studiare l'impresa». Dopo aver indossato camici e cuffiette bianche, i ragazzi hanno iniziato il percorso. «Il momento dell'ingresso in azienda delle materie prime è fondamentale - spiega Enrica Castaldi, responsabile procedure Haccp e Qualità -. I controlli al ricevimento sono molto accurati. Tipologia, provenienza, quantità, peso, temperatura, stato dell'imballaggio, condizioni di trasporto, etichettatura, scadenza di ciascun prodotto viene verificato. La prevenzione del rischio di contaminazioni avviene da subito. Non possiamo accettare merce che non ha rispettato le normative di trasporto e che non è igienicamente perfetta. Oltre l'Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Points) la legge prescrive come obbligatoria anche la procedura della rintracciabilità. L'azienda deve redigere un documento dove indica il numero della bolla e i lotti

del produttore per avere una tracciabilità certa del prodotto entrato». Lungo i corridoi, i ragazzi hanno osservato lo stoccaggio della merce secondo il criterio cosiddetto della «criticità»: dai prodotti inscatolati a quelli freschi, conservati in celle frigorifere ben distinte tra salumi e formaggi, frutta e verdura, carni rosse o bianche. Importante è la stanza per lo scongelamento, utilizzata anche per alcuni alimenti in attesa di stoccaggio per non rompere la catena del freddo. Poi, gli studenti hanno attraversato le aree di prelavazione e cottura, seguendo un percorso che rispetta la cosiddetta «marcia in avanti» e la netta separazione dei percorsi «sporco-pulito». La merce, prima di entrare in cucina, deve essere ripulita ovvero tolta dagli imballaggi e a seconda del tipo di prodotto, prelavata. «Abbiamo cucine separate per la refezione scolastica e ospedaliera oltre ad una cucina specifica per i celiaci, dove anche gli utensili sono dedicati. Per tutte le diete speciali poi è



**Il viaggio**  
Il direttore Esposito: attenzione alla qualità dei prodotti controllati costantemente

bene sottolineare come i pasti vengono imballati in scatole di un colore diverso ed etichettati diversamente. Bisogna sempre prevenire l'errore», aggiunge Castaldi. Quindi, i pasti vengono inseriti in contenitori di polistirolo isotermici prima di essere consegnati a destinazione. Molto particolari, perché utilizzati per l'utenza ospedaliera, sono i «Burlodge», come ha spiegato Salvatore Esposito, direttore amministrativo di Ep Spa:



## Mai mollare

Lo slogan del direttore amministrativo di Ep Salvatore Esposito colpisce i ragazzi alle prese con le scelte professionali subito dopo l'esame di maturità

NEWFOTOSUD - ANTONIO DI LAURENZIO



«Su ogni ripiano di questo carrello speciale vi è un vassoio suddiviso a metà. Nella parte sinistra vengono adagiati gli alimenti caldi e nella destra quelli che devono rimanere freddi. Una volta chiuso, il carrello viene collegato ad una stazione in grado di alimentare il caldo e il freddo sullo stesso vassoio». A questo punto si passa alla fase del carico merce su automezzi elettrici, ciascuno numerato e con un proprio autista per il giro di consegne.

«Anche questa fase è delicata. Sbagliare a caricare le scatole sul furgone significa commettere un errore imperdonabile. Ecco perché ciascun operatore è responsabile, sempre, della propria fase lavorativa. È importante sottolineare - conclude Esposito - che Napoli è stata la prima città in Europa a utilizzare furgoni elettrici per la ristorazione scolastica che la Ep ha acquistato e che utilizza tuttora».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Le speranze

**Fiction e realtà**  
ecco i progetti dei ragazzi dopo l'esame

Passione per la cucina e tanta voglia di fare esperienze all'estero. Gli studenti delle classi IV D e IV E del «Duca di Buonvicino» hanno già le idee chiare per il futuro: dura gavetta per raggiungere l'obiettivo e lavorare nella ristorazione. «Questo progetto è stato entusiasmante - esordisce Luigi Gervasio - La Ep rappresenta per noi una speranza. È una azienda che in 45 anni è riuscita ad emergere in Italia e nel mondo. Dopo il diploma vorrei fare esperienze di lavoro all'estero, la mia prima tappa sarà Londra». Anche il suo compagno di classe, Emanuele Russo, è convinto di voler andare fuori dall'Italia dopo il diploma e aggiunge: «Non ho mai pensato al settore della ristorazione collettiva e questo progetto mi ha aperto la mente». Per i ragazzi la cucina è comunque una grande passione alimentare anche dalla Tv che trasmette numerosi programmi dedicati alla gastronomia. «Antonino Cannavacciuolo è il mio mito, ho comprato anche il suo libro di ricette - ha detto Mariarica Savona -. Mi piacerebbe incontrarlo. Io sono determinata a raggiungere il mio obiettivo e lavorare in un ristorante, ho già fatto alcune esperienze grazie alla scuola». Qualcuno come Alessandro Giletti, però, è un po' critico: «Nei programmi televisivi tutto è finzione. In cucina il lavoro si svolge diversamente. Il mio sogno è andare all'estero in Germania o in Svizzera perché lì sono molto ricercati i cuochi italiani». Il saluto finale e l'augurio del direttore amministrativo Salvatore Esposito colpisce molto gli studenti in particolare Stefano Marrone che sottolinea: «La Ep ci ha insegnato che non bisogna mai mollare». E Giovanni Robustelli aggiunge: «Il direttore ha saputo in questi incontri trasmetterci la passione per il suo lavoro. Sono rimasto meravigliato dalla organizzazione di Ep aziendale dove tutto gira come un orologio. Nel mio futuro c'è però il mare. Mi imbarcherò, insieme a mio fratello, per fare il cuoco su una nave».

e.b.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**MEDICINA DEL LAVORO  
SICUREZZA  
NEI LUOGHI DI LAVORO  
AMBIENTE - IGIENE - FORMAZIONE**



Azienda certificata UNI EN ISO 9001: 2008 Reg. N. 6837 - A



Sede Legale: Via Cav. Ferrante, 39 - CAP 83020 - Marzano di Nola (AV)  
Sedi Operativa: Via San Massimo, 539 - CAP 80035 Nola (NA) - Tel/Fax: +39 081 8214758  
Vicolo II San Nicola Alla Dogana, 15 - Tel/Fax: +39 081 5523447  
Cell. +39 338 83 76 804 - +393387082610 - info@cmlvesuvio.com - http://www.cmlvesuvio.com

A BREVE L'APERTURA DELLA CLINICA DI MEDICINA DEL LAVORO E DELLO SPORT NELLA ZONA INDUSTRIALE DI NOLA