



TALENTI ALL'OPERA al Ravizza, 22 ottobre 2016

L'evento è stato organizzato per celebrare l'ultima esperienza "Talentì" del Ravizza.

Il progetto Talentì Neodiplomati, finanziato dalla Fondazione CRT di Torino, permette ad alcuni allievi delle scuole del Piemonte di fare un'esperienza lavorativa e di vita all'estero per un periodo di 12 settimane dopo l'esame di stato.

Il progetto è attivo al Ravizza dal 2009.

I vincitori della Borsa di studio quest'anno (edizione Talentì 2016) sono stati: Sara, Roberta, Matteo, Gianluca, Naima e Daniele.

Sara Barile

Sara ha svolto il suo stage a Derry, nell'Irlanda del Nord (Regno Unito) presso il ristorante OLLIE'S, nel settore pasticceria. Sara ha lavorato con lo chef francese Laurent Pirone che le ha insegnato a preparare un incredibile numero di dolci differenti. E ha imparato così bene che per un'intera settimana è rimasta a fare tutto da sola!





Ollie's

26 settembre alle ore 20:31 · 🌐

👍 Mi piace

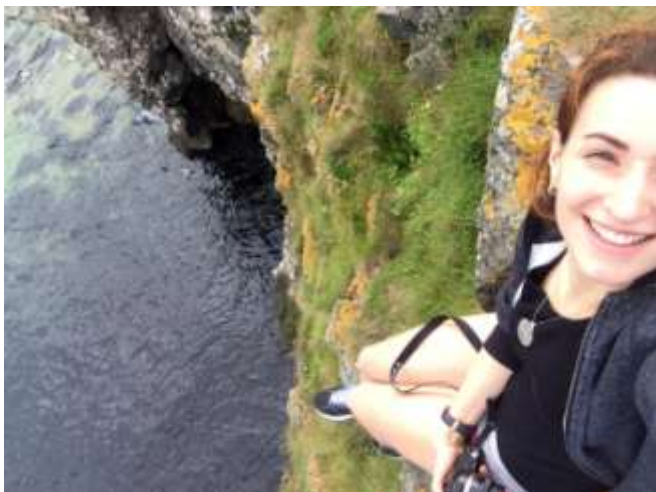
We say farewell to Sara, an exchange student from Novara, near Milan. She did amazing helping our pastry chef Laurent and we want to say a big thank-you to her. Good luck for the future from us at Ollies 😊 'buona fortuna da noi a ollies, addio' 😊

Roberta Masetti

Roberta ha condiviso l'esperienza di vita con Sara a Derry, abitando insieme a lei in un tipico appartamento per studenti vicino al Ponte della Pace.



Roberta ha lavorato presso il centro diurno per l'handicap CHESHIRE HOUSE dove ha potuto capire quante interessanti conversazioni possano prendere il via da una buona tazza di the.



L'esperienza di Roberta è stata importante per comprendere il senso di un lavoro a confronto con le disabilità e le differenze, esplorando il diverso e l'uguale che ognuno di noi porta dentro.

Matteo Borando e Gianluca Occhi

Grazie ai Talenti Matteo e Gianluca sono diventati fratelli acquisiti. La sede dello stage è stata per entrambi Budapest presso il DANUBIUS HEALTH SPA & RESORT HELIA – nel settore cucina. Al lavoro ci sono stati momenti difficili, per esempio il giorno in cui lo chef ha proposto la pasta alla carbonara ungherese ... Tuttavia la vera rivelazione dell'esperienza è stata per Matteo e Gianluca la quotidianità vissuta insieme - tra lavatrici e faccende di casa, esplorando la città a partire dai suoi quartieri meno nobili, imparando a parlare ungherese, e soprattutto acquisendo consapevolezza dei propri limiti e punti di forza.



Naima Barkat e Daniele Santopaolo

Naima e Daniele hanno lavorato a Londra nel quartiere di Notting Hill al VALENTINA FINE DINING RESTAURANT – Naima in sala e Daniele in cucina.

Per Daniele si è trattato di proseguire un percorso avviato bene l'estate precedente in Italia, che aveva però bisogno di essere confermato e consolidato in un contesto internazionale. Per Naima invece è stata una sfida: con un diploma di Ospitalità Alberghiera riuscire ad affiancare il personale di sala come una vera professionista.



Nella Giornata dei TALENTI ALL'OPERA, sabato 22 ottobre, i Talenti 2016 hanno incontrato alcuni studenti delle quarte e quinte dell'Istituto e hanno proposto loro alcuni Laboratori.

Gianluca e Matteo hanno proposto un tavolo di confronto su aspettative e realtà di un'esperienza all'estero da soli per la prima volta, lontano da famiglia e amici. Difficoltà, cambiamenti, ricchezza.

Roberta ha coordinato un dibattito sul profilo dell'operatore sanitario, raccontando la propria doppia esperienza nel Regno Unito, prima a Portsmouth e poi a Derry. Ha poi raccontato come si è svolto il processo di selezione per la borsa di studio al Ravizza dando suggerimenti e consigli.

Sara, come tutti si aspettavano e volevano, ha proposto con grande successo una Master Class di Pasticceria, affiancata dalla Chef Paolo Minosi, con il quale giovedì 20 ottobre aveva preparato la torta per l'inaugurazione del Nuovo Teatro Faraggiana. Il risultato della master class è stato apprezzato alla fine della giornata da tutti i partecipanti che si sono ritrovati insieme per un "dolce" rinfresco.

Daniele ha invece proposto una Master Class sulla Cucina Italiana a Londra, con tanto di sfide tra i partecipanti, per valutare velocità di esecuzione, ordine/pulizia, estetica del piatto, somiglianza all'originale e gusto. Con la supervisione dello Chef Maurizio Luciano.

Last but not least, **Naima** ha raccontato il proprio incontro-scontro-amore con la città dove tutti vorrebbero andare ma che non è sempre accogliente, e soprattutto non lo è mai a poco prezzo (in tutti i sensi) – Londra. Ha inoltre svelato alcuni trucchi del mestiere tipo "come si apre una bottiglia di vino al tavolo", come si serve un "latte", cos'è un "Ristorante Delicatessen".

I diversi Laboratori servivano a far conoscere le diverse esperienze ai ragazzi delle classi Quarte e Quinte e ad "aprire orizzonti nuovi".

I partecipanti all'evento, attraverso un meccanismo di cartoncini colorati, hanno ruotato nei diversi Laboratori e al termine della mattina hanno potuto assaggiare i piatti preparati dai gruppi di Sara e Daniele.

Nel corso della giornata sono arrivati a scuola e hanno partecipato ai Laboratori anche alcuni ex borsisti che hanno portato la loro esperienza e ci hanno raccontato qualcosa della loro vita oggi. Molti ex Talenti non hanno potuto intervenire perché ormai vivono stabilmente all'estero.

In particolari si sono fermati con noi:

Layla Saleh e Carolyn Fernando, Talenti edizione 2012 (allora il progetto si chiamava "Master dei Talenti") – stage a Cork, Irlanda. Layla lavora a Milano, si è sposata ed è diventata mamma. Carolyn si sta per laureare;

Alessandro Oldani, Talenti edizione 2012 – stage a Londra. Al suo rientro Alessandro ha lavorato per un periodo al ristorante "Il Marchesino" di Gualtiero Marchesi; ora si è spostato in Alto Adige, puntando ad ancora più "alti livelli";

Sonia Idili, Talenti edizione 2015 – stage a Budapest, appena rientrata da un'esperienza di tre mesi a Rodi in un resort quattro stelle, alla ricerca di una nuova sfida, forse negli Stati Uniti;

Chiara Gambaro, Talenti edizione 2015 – stage a Valencia, attualmente lavora in un locale sui Navigli a Milano, è però in partenza per Dublino.

Alle 11.30 la prof.ssa Barbara Bianchi ha presentato ai partecipanti uno slide show con dati e foto delle edizioni passate del progetto e ho mostrato alcune opportunità che si possono trovare a partire da una ricerca mirata su Internet per fare esperienze all'estero - esperienze di vario tipo, ma soprattutto a budget limitato.

È possibile vedere le presentazioni dal sito:

<http://bbianchienglishlessons.weebly.com/talenti-2016.html> - STORICO TALENTI 2009-13 e 2014-16 e <http://bbianchienglishlessons.weebly.com/cv--career.html> - EUROPE AND BEYOND

Durante la presentazione è venuta a trovarci e si è fermata con noi la vice-presidente della Fondazione CRT, **dott.ssa Anna Chiara Invernizzi** (*all'estrema destra nella prima foto*) che ha apprezzato il lavoro svolto dai ragazzi e ha confermato l'impegno della Fondazione a sostenere progetti di mobilità all'estero.



Sono anche venuti a congratularsi con i ragazzi alcuni docenti dell'Istituto.

Personaggi ed interpreti oltre a quelli già citati:

Dott.ssa Loreta Guacci – la nostra Dirigente Scolastica

Prof.ssa Annalisa Castoldi – collaboratrice della Dirigente per la sede di Vignale

Amelia Cerrato, docente di Sala-Bar

Silvana Cerenzia, assistente di Sala

Salvatore Piscopo e Michele Napoletano, assistenti di Cucina

+

Alcuni allievi della classe 2D eno che hanno fornito assistenza in Sala e a Ricevimento

Alcuni allievi delle classi 4A e 5A Accoglienza che hanno fornito assistenza a Ricevimento (oltre che partecipare all'iniziativa)

L'allievo Graziano Sadikaj della classe 5A Sala

Un ringraziamento speciale alla fotografa **Benedetta Manfrin** il cui lavoro verrà presto pubblicato su uno dei nostri canali.

bb