PESCARA, STUDENTI A LEZIONE DA CINQUE EX ALLIEVI ALBERGHIERO BARTENDER DI LIVELLO MONDIALE

10 Maggio 2020



PESCARA – “Umiltà, curiosità e spirito d’iniziativa, conditi con una buona dose di coraggio. Sono questi gli ingredienti che non devono mai mancare a quegli studenti che, diplomati all’Istituto Alberghiero, decidono di tuffarsi nel mondo del lavoro, scegliendo di fare soprattutto ciò che ci fa stare bene, ma preparandosi anche alla gavetta, a fare tante esperienze tra i 20 e i 30 anni, riempiendo quel bagaglio di conoscenze che poi permetterà loro di diventare imprenditori, o anche Restaurant Manager o Bar manager nel mondo”.

È la lezione che hanno dato a 75 studenti delle classi terze e quinte dell’Istituto Alberghiero Ipssar ‘De Cecco’ di Pescara, nel corso del primo evento on line organizzato sul tema ‘Il Restaurant Manager e il Bartender’, 5 ex Ipssariani, oggi professionisti di successo nel mondo, ossia Michele Montauti Bar Manager a Bangkok in Thailandia; Tiziano Orsini, F&B Supervisor a Jesolo, in provincia di Venezia; Chiara Ronca, Restaurant Manager a Kuala Lampur, in Malesia; Alessandro Roio, Barman Wedding & Party Consulente Cna di Pescara; Domenico Di Bucchianico, Barman-Fondatore del Blog ‘Dedycated’.

Ad aprire la giornata, coordinata dal docente di Sala e Vendita dell’Ipssar Michele Coladonato, alla presenza dei docenti di Sala e Vendita Vincenzo Gambino, Pino Conte, Carlo Pepe e Paolo Paolucci, è stata la dirigente Alessandra Di Pietro.

“L’Istituto Alberghiero ‘De Cecco’ – ha spiegato la dirigente Di Pietro – è da sempre la scuola che ha accompagnato la didattica pura con la formazione laboratoriale ed esperienziale e l’emergenza Covid-19 non ha fermato per un secondo il nostro lavoro, che abbiamo semplicemente trasformato portando la scuola nelle case dei nostri studenti. E nella fase della formazione è fondamentale per i nostri ragazzi confrontarsi con i ‘testimoni’ della nostra società, in questo caso con coloro che hanno vissuto e studiato tra i loro stessi banchi e che poi, portando con sé il proprio bagaglio di conoscenze e di nozioni acquisite, hanno scelto di arricchire quella metaforica valigia lavorando nel mondo e oggi sono barman, bartender, bar manager, maitre o direttori di Sala riconosciuti, apprezzati, e di successo. Il confronto diretto con quei 5 professionisti, che consideriamo l’eccellenza formatasi in una scuola ugualmente d’eccellenza come l’Ipssar ‘De Cecco’, consente ai nostri studenti di comprendere meglio i risvolti e le possibilità di lavoro offerte dalla figura di Bartender o Restaurant Manager, qual è la figura dell’operatore di Sala e come il successo futuro dipenda da una solida preparazione di base e da tanti sacrifici,

che però poi si traducono in altrettante soddisfazioni".

Domenico Di Bucchianico, 31 anni, diplomato nel 2008 all'Ipssar 'De Cecco', oggi imprenditore a Londra, "titolare di un blog, Dedycated, con un sito web e un canale youtube, mi occupo di cocktail, barman professionista da 15 anni, dopo il diploma e lo stage in Sardegna ho deciso subito di trasferirmi a Londra, lavorando in Hotel a 5 Stelle in Sala e al Bar. Poi ho maturato la decisione di dedicarmi a un servizio di consulenza e di formazione, appunto su you tube, fondando una mia azienda e compagnia. Credo che nel nostro lavoro siano fondamentali l'empatia, la capacità di comunicazione e di fare squadra. Personalmente ho avuto il coraggio di lasciare il Ritz di Londra, dove ho lavorato per un anno e mezzo, di lasciare lo stipendio e il posto fisso, a 31 anni, di rimettermi in gioco e ricominciare da zero per fare una mia impresa per sentirmi appagato, ma ritengo fondamentali le esperienze fatte con tanta umiltà dai 20 ai 30 anni".

Vive e lavora a Bangkok Michele Montauti, 27 anni, che dopo le esperienze post-diploma a Pescara e a Gardone Riviera era volato in Australia dove è rimasto a lavorare per un anno e mezzo, per poi trasferirsi per una vacanza di un mese a Bangkok che è invece diventata la sua sede stabile "e dove mi hanno offerto appena arrivato il lavoro di Brand Ambassador per il Warldorf Astoria per un'azienda in cui eravamo appena 3 dipendenti e per la quale ho iniziato a lavorare nel primo speak easy, un bar senza menù e dove si creano cocktail con il cliente, oggi un locale che è tra i primi 50 bar al mondo. In questo momento siamo chiusi per il Covid-19 ma dovremmo riaprire tra due settimane".

Dagli hotel stelle Michelin di Milano, dov'è rimasta per nove anni, a Kuala Lumpur, in Malesia, è l'esperienza di Chiara Ronca, 28 anni, Restaurant Manager, "un lavoro che mi sta permettendo di riscoprire quanto sia importante il percorso di formazione che abbiamo seguito a scuola e che oggi sto io stessa applicando con il mio staff inesperto". È invece tornato a Pescara Alessandro Roio, oggi Barman Wedding & Party, operatore di Event Planning e Consulente Cna di Pescara, "ma è importante viaggiare, fare esperienza, così come è fondamentale aggiornarsi continuamente per essere al passo con l'evoluzione della ristorazione".

Vive e lavora invece a Jesolo, in provincia di Venezia, in diversi Hotel dove ricopre la carica di Restaurant Manager e Bartender Tiziano Orsini, diplomato Ipssar nel 2002, e che oggi è Food and Beverage Supervisor: "Ai ragazzi dico solo di essere sempre curiosi, di avere costantemente voglia di imparare, di saper sempre creare un buon lavoro di squadra con i propri collaboratori o partner professionali, ricordando che il nostro è un lavoro di sacrifici, che ti impegna quando gli altri festeggiano o sono in ferie, ma se c'è la passione quei sacrifici non peseranno mai".

"I 5 ex studenti Ipssariani hanno lasciato una bella lezione ai nostri studenti – ha commentato la dirigente Di Pietro -, sottolineando quali siano le caratteristiche e le competenze necessarie per la professione, ovvero l'impegno a scuola per acquisire conoscenze e competenze, poi la disciplina, che significa impegno e darsi da fare, e lo spirito di iniziativa, ovvero uscire dalla logica del posto fisso, il coraggio di andare lontano, partendo dalla formazione e dalla costruzione di esperienze, con la voglia di sperimentare, di mettersi in gioco e di imparare costantemente, di aggiornarsi continuamente, pronti a seguire le evoluzioni di un settore, quello del food and beverage, in costante evoluzione. E quello odierno è stato solo il primo evento on line promosso dal 'De Cecco' che si prepara ad altre iniziative da portare avanti sino a fine anno scolastico".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli