

**LAVELLO L'INIZIATIVA PROPOSTA DA UN GIOVANE LUCANO**

# Una scuola per camerieri il rimedio alla fuga al Nord

**CAMERIERE** Gorgoglione

● Vuole continuare la sua professione, ma restando nella propria terra. Ed entro il 2019 vorrebbe fondare un'associazione di camerieri professionisti. Si tratta di Giuseppe Gorgoglione, 30 anni di Lavello. Troppi camerieri scappano dalla Basilicata tentando la fortuna al Nord Italia. Da qui l'idea di una scuola professionale. L'iniziativa è ben vista dalla Federalberghi regionale.

**RUSSO A PAGINA VIII >>****LAVELLO** IL SOGNO DEL 30ENNE GIUSEPPE GORGOGNONE: «I GIOVANI POSSONO CREARSI UN FUTURO NELLA LORO REGIONE»

# I camerieri scappano dalla Basilicata Ecco l'idea di una scuola professionale

## L'iniziativa è ben vista dall'associazione Federalberghi

**FRANCESCO RUSSO**

● **LAVELLO.** Vuole continuare la sua professione, ma restando nella propria terra. Ed entro il 2019 vorrebbe fondare un'associazione di camerieri professionisti. Giuseppe Gorgoglione compirà trent'anni a luglio, ma da tempo lavora nel mondo della ricettività.

«Ho iniziato - racconta - da giovanissimo nella sale ricevimento. Man mano che passava il tempo, il lavoro di cameriere mi piaceva sempre di più. Iniziai a fare esperienze anche fuori regione. Sono stato ad esempio nel villaggio Porto Kaleo, in Calabria, dove ho cominciato ad interessarmi al settore molto più intensamente». Dalla Calabria, il ritorno in Basilicata, a Metaponto, dove Giuseppe ha ricoperto il ruolo di responsabile della «banchettistica».

Dopo quell'esperienza, il giovane lavellese provò ad avviare un'attività di «catering e banqueting». «Fu allora - racconta Giuseppe - che mi sono accorto di quanto fosse difficile trovare, in Basilicata, un cameriere professionista da ingaggiare per i vari eventi. Per questo, entro il 2019 vorrei fondare una associazione rivolta ai camerieri, capace di supportare questa professionalità ma anche di essere da stimolo al settore alberghiero».

La via più semplice, per un giovane aspirante cameriere potrebbe essere quella di andare a cercare lavoro fuori regione o all'este-

ro. «In realtà - continua Giuseppe - sarebbe meglio, a mio avviso, che i giovani provassero a crearsi un futuro nella loro regione. Di recente ho avuto un'occasione professionale all'estero, ma ho preferito rimanere in Basilicata, perché amo la mia terra e sono molto determinato. Qui abbiamo prodotti tipici eccezionali. Perché - si chiede - dover per forza andare altrove? Il cameriere deve essere bravo anche a consigliare prodotti, abbinamenti di piatti, in modo da garantire un servizio innovativo ai clienti e alla struttura in cui lavora: in Basilicata le possibilità non mancano».

«Iniziative del genere sono certamente positive: se le nuove leve si mettono insieme si possono fare grandi cose». Ad affermarlo è Michele Tropiano, dell'associazione direttori d'albergo, al quale abbiamo parlato del progetto di Giuseppe. «In effetti - ammette - non è semplice reperire personale, specialmente in



aree come la Val d'Agri, anche se nel potentino, ad esempio, soprattutto per la presenza di scuole alberghiere, credo che la situazione sia migliore. I cuochi ed i camerieri hanno orari abbastanza duri: lavorano molto, soprattutto nei fine settimana. Non è facile, quindi, trovare ragazzi disposti a fare sacrifici così importanti. Quindici anni fa - ricorda Tropiano - avevo provato a creare una cooperativa per tenere insieme camerieri, cuochi, donne delle pulizie e tutte le figure dei settori alberghiero e della ristorazione, per mettere a disposizione del settore queste professionalità. Quel progetto, purtroppo, non andò a buon fine, forse perché allora i tempi non erano ancora maturi. Oggi, però - conclude - credo che ci siano tutte le possibilità per rilanciare un progetto analogo».



**ALL'OPERA** Giuseppe Gorgoglione vuole fondare in Basilicata una scuola di camerieri professionisti