La carriera dell'ospitalità non prevede scorciatoie all'impegno e al duro lavoro

Una storia di successo

L'importanza di un percorso di formazione adeguato

DI GIULIA MARIA BERNARDI

***Maurizio Anselmo** è nato e cresciuto a Sestri Levante, in Liguria. Durante i suoi studi universitari in ingegneria decise di mantenersi, lavorando come receptionist nei mesi estivi. Questa scelta lo portò a scoprire una grande passione per il mondo dell'ospitalità, che cambiò radicalmente la sua vita, fino a farlo diventare nel 2001, a soli 32 anni, il direttore del Grand Hotel dei Castelli di Sestri Levante, proprio l'albergo dove iniziò, quasi per gioco, la propria carriera nell'ospitalità. Questa è la storia di come ci sia riuscito.*

Domanda. Abbiamo intitolato la tua intervista "Una storia di successo" perché effettivamente tu hai cominciato dal basso per arrivare, in pochissimo tempo, alla direzione di uno splendido hotel. Raccontaci come ci sei riuscito.

Risposta. Iniziai a lavorare presso il Grand Hotel dei Castelli già nel 1995, un po' per noia e un po' per guadagnare qualcosa, mentre frequentavo i corsi della facoltà di ingegneria. Il lavoro era stagionale ma molto impegnativo. Ero un turnante ed ero impegnato sia di giorno sia di notte.

D. Così, però, scopristi una passione.

R. È proprio così: la passione per quell'ambiente adrenalinico, sempre in movimento, a contatto con la gente. Molto diverso rispetto all'ingegneria. Feci tre stagioni estive prima di rendermi conto che la mia vita era destinata a quel mondo. Mi informai allora sull'ambiente alberghiero di lusso e mi fu consigliato di continuare la mia formazione presso una rinomata scuola svizzera: il Glion institute of higher education, nel cantone francese.

Il Grand Hotel dei Castelli

D. Fino a quel momento avevi solo l'esperienza della reception?

R. Esatto. Avevo imparato molto, ma ero ancora lontanissimo dalla mia meta. Io volevo prendere il posto del mio direttore. Ma mi mancava una formazione pratica in tutti gli altri settori, nonché una preparazione contabile e finanziaria, un titolo di studio di un certo peso e un'ottima conoscenza dell'inglese. Così decisi di andare in Svizzera e tornai sui banchi di scuola. Dopo un management training in California, compreso nel percorso formativo dell'istituto elvetico, fui nuovamente chiamato nel 2001 dal proprietario dei Castelli, che mi chiese di sostituire il direttore in procinto di andare in pensione.

Maurizio Anselmo

D. Possiamo ben dire che il tuo piano sia riuscito alla perfezione. Come hai fatto a crescere così velocemente in un'azienda? Bravura o fortuna?

R. Molta passione, dedizione al lavoro, un'ottima formazione accademica e naturalmente un pizzico di fortuna, che mi ha aiutato nel momento decisivo. Il proprietario, infatti, investì molto su di me quando mi offrì la posizione di direttore dei Castelli: fu una grande scommessa per lui. Io ero fresco di scuola, con poca esperienza ma una grande determinazione e, soprattutto, la volontà di voler mettere in pratica tutto ciò che avevo appreso in Svizzera.

D. Sono queste le qualità che richiedi ai tuoi collaboratori? Passione e dedizione?

R. La passione è l'unica cosa che non ti fa sentire la stanchezza, che non ti fa guardare l'orologio e che ti porta a voler raggiungere sempre l'eccellenza. Dai miei collaboratori richiedo però anche precisione, serietà, disponibilità nell'apprendere, umiltà e voglia di crescere.

D. Credi che la formazione teorica, il conseguimento di una laurea specifica nel settore dell'hospitality management, sia un fattore importante per la crescita professionale oppure ritieni che si possa diventare direttore d'hotel anche seguendo altri percorsi formativi?

R. In passato i direttori venivano da anni di gavetta, poi le catene internazionali cominciarono a richiedere un titolo di laurea. Ora queste due cose non bastano più. La formazione che ti fornisce una scuola come Glion, per esempio, è molto specifica e soprattutto è costituita da un buon mix di corsi pratici e teorici.

D. Quali sono i tuoi ricordi più belli di quel periodo?

R. Sicuramente le lezioni di cucina in classe e i corsi di degustazione. Ma la soddisfazione di prendere un 10 all'esame di contabilità e finanza è insuperabile. La vita nel campus, poi, era dinamica e piena di attività. L'esperienza migliore, però, sono stati i miei due stage, parte integrante del percorso di laurea. Il primo fu nel reparto contabilità di un piccolo hotel sulla Costa Azzurra e il secondo in California dove, come ho accennato prima, fui assunto dall'hotel Sonoma Mission Inn & spa per un management training in f&b: cominciai allora come room service manager, per terminare la mia esperienza statunitense in qualità di restaurant manager.

D. Dopodiché ti arrivò l'offerta di tornare a Sestri. Esatto?

R. Sì, ma se non fosse arrivata avrei continuato la mia carriera in giro per il mondo, come stanno ancora facendo molti dei miei ex compagni di corso. Ora dirigo un hotel che è in continua evoluzione: abbiamo aumentato il numero delle camere, migliorato nettamente la qualità e abbiamo in cantiere anche il progetto di costruire una splendida spa vista mare. Un giorno vorrei trasformarlo nel miglior boutique hotel della costa ligure.

D. Ti sentiresti di dare un consiglio a tutti coloro che sognano una carriera nel settore dell'ospitalità?

R. Il consiglio è quello di investire sul proprio futuro e di non accontentarsi della mediocrità. Questo vale per la scuola che si sceglie, come per gli stage di formazione. Tutto inizia da lì; poi, ciò che segue, è il duro lavoro. Non ci sono scorciatoie.

NOTIZIE IN PILLOLE

Presenze a -14,6% durante il mese di marzo

Ancora cattive notizie dal check turismo, che Federalberghi-Confturismo ha istituito quale monitoraggio mensile per tenere sotto controllo l'evoluzione dell'attuale fase economica. L'indagine di marzo, svolta intervistando 990 imprese ricettive equamente distribuite sull'intero territorio nazionale e rappresentative per classificazione di stelle, evidenzierebbe infatti un ulteriore calo delle presenze del 14,6% rispetto allo stesso mese dell'anno scorso. Il numero delle camere alberghiere vendute sarebbe invece diminuito del 12%. Tali risultati negativi si sono anche ripercossi sui livelli di occupazione: il numero dei lavoratori nelle strutture ricettive italiane a marzo sarebbe infatti calato dell'8,6% rispetto allo stesso periodo del 2008. Nel dettaglio, il numero dei lavoratori a tempo indeterminato sarebbe sceso quasi del 5%, mentre gli interinali e gli stagionali sarebbero diminuiti di un preoccupante 16,6%.

Il futuro del turismo è nella sostenibilità

Almeno di questo è convinta Skål, l'associazione internazionale di professionisti del turismo che riunisce più di 20 mila soci nel mondo. Per supportare tale visione, il congresso nazionale dei club italiani, che si terrà a Roma il prossimo 27 novembre, avrà come tema quello delle energie alternative per un turismo responsabile. Durante l'evento verranno tra l'altro illustrati i vantaggi derivanti agli albergatori dall'utilizzo delle fonti rinnovabili: un investimento che può garantire, per esempio, la riduzione dei consumi di risorse a pagamento fino al 60% del totale, ma anche la possibilità di accedere a finanziamenti e incentivi sia nazionali sia comunitari, nonché di identificarsi sul mercato come elemento referenziale per il pubblico sensibile a queste tematiche. www.skalitalia.it

I TREND NELLA CUCINA *DI ALESSANDRO CIRCIELLO*

Le cipolle: molto più che un semplice aroma di base

WWW.ALESSANDROCIRCIELLO.COM

Siamo abituati a usarle come base per tanti piatti, ma sono sorprendenti anche come protagoniste per ricette davvero sfiziose. Sto parlando delle cipolle, che sul mercato si trovano in numerose differenti varietà, distinte prima di tutto per il colore della buccia: bianche le più delicate, dorate e gialle le più forti e rosse le più dolci. Ma le cipolle si possono diversificare anche per la forma, che può essere tonda, a fuso o piatta, nonché per il periodo in cui vengono raccolte: generalmente l'estate o l'autunno.

In ogni caso, è buona norma acquistarle solo se ben sode. Si conservano inoltre bene e a lungo, purché vengano tenute in un luogo fresco e asciutto. Per pulirle, occorre eliminare la sottile buccia esterna e procedere quindi al taglio. Bagnando con un panno imbevuto di aceto bianco il tagliere, la reazione degli acidi della cipolla con l'aceto eviterà il fastidioso effetto lacrimazione dell'operazione. Prima dell'utilizzo è infine sempre bene eliminarne il germoglio centrale.

Venendo alla preparazione, nella cucina esistono svariati modi per renderle più digeribili. Si può, per esempio, dopo averle sbucciate, aprirne le falde, tagliando la cipolla in quattro, e quindi lasciarle in acqua fredda, oppure depositarle per alcune ore in frigorifero, in questo caso immerse nel latte. Quest'ultima procedura, in particolare, si rivela ottima per realizzare le zuppe. Inoltre, per rendere la cipolla dolce, una volta aperta a falde è bene bianchirla per pochi secondi con dell'acqua bollente. In questa stagione, poi, si trovano in commercio i cipollotti, ossia le cipolle giovani, che come gusto risultano molto delicate e digeribili. Tra le varie tipologie, da non dimenticare è infine la cipollina borettana: di piccola dimensione e dalla caratteristica forma piatta, è ideale per la preparazione di sfiziosi contorni.

LA RICETTA

Confit con cipolle di Treschietto, lattuga croccante e baccalà

Ingredienti per 4 persone:
cipolle di Treschietto g. 300, zucchero semolato g. 50, lattuga g. 300, trancio di baccalà g. 800, aceto bianco, olio extra vergine d'oliva, sale e timo fresco qb.

Procedimento:
per il confit di cipolle: mettere le cipolle a bagno con acqua e aceto bianco per alcune ore in frigorifero. Porre quindi le cipolle tagliate a julienne in un barattolo di vetro con poco olio, sale e zucchero. Chiudere ermeticamente il barattolo e cuocere in acqua calda per un'ora. In alternativa, questa cottura a bassa temperatura si può realizzare anche sotto vuoto.

Per il baccalà e la lattuga: una volta dissalato e tagliato in modo da ottenere un piccolo trancio, cuocere il baccalà a fiamma dolce per alcuni minuti con poco olio. Tagliare invece la lattuga a julienne e dorarla velocemente in padella per pochi minuti.

Composizione: disporre a fondo piatto la lattuga, unire il baccalà e ultimare con la cipolla confit.