



GERLA 1927 ED ENGIM: ESPERIENZA DI GUSTO... E DI VITA!

Gerla 1927 ed ENGIM insieme per un nuovo progetto dedicato ai giovani

Gerla Palestro è il primo ristorante in Italia che sceglie di affiancarsi ad una scuola di formazione professionale per aiutare centinaia di giovani a costruire il proprio futuro.

Molti sono i casi di scuole alberghiere che hanno aperto il loro locale ma è la prima volta che un grande gruppo della ristorazione sceglie di mettere uno dei suoi locali a disposizione della formazione dei giovani in maniera strutturata e continuativa.

L'obiettivo è trasformare un'esperienza di gusto per i clienti in un'esperienza di vita per i ragazzi. Offrire loro una "palestra" professionalizzante che gli permetta di imparare sul campo dai professionisti, affiancando colleghi di lunga esperienza così da entrare subito nelle dinamiche di un vero ristorante: conoscere le materie prime, gli ingredienti, i tempi della cucina e quelli del servizio, imparare l'accoglienza vivendola in prima persona.

In Gerla Palestro si alterneranno ogni giorno una decina degli oltre 300 allievi ENGIM frequentanti percorsi di formazione nel settore HoReCa, provenienti non solo dall'attiguo centro di formazione Artigianelli di Torino ma anche dalle altre sedi della Fondazione ENGIM Piemonte Ets: Torino San Luca (zona Mirafiori Sud), Nichelino, Pinerolo, Chieri, Carmagnola e Sommariva del Bosco.

Avranno occasione di fare esperienza in Gerla Palestro gli allievi più giovani dell'obbligo formativo beneficiando dell'innovazione metodologia che permette loro di "staccarsi" dall'aula e fare lezione direttamente nel ristorante, oppure attraverso le ore di stage previste durante l'anno formativo. Gli allievi degli ultimi anni saranno inseriti con la forma più strutturata dell'apprendistato duale e sarà possibile il coinvolgimento anche degli adulti disoccupati e delle fasce deboli attraverso i tirocini. Una vera e propria vetrina della formazione, dell'apprendimento sul campo e dell'apprendistato formativo in particolar modo.

Gerla Palestro, che ha inaugurato il 10 gennaio, è l'ultimo locale aperto da Gerla 1927 in città. Dal lunedì al sabato, dalle 9 alle 21, il servizio parte con le colazioni, prosegue con il pranzo e termina all'aperitivo. La particolarità del locale è l'atmosfera da "piola" che si respira sin dal mattino. Sul bancone, accanto agli immancabili croissants, vengono servite torte da credenza preparate dalla Pastry Chef Evi Polliotto e a pranzo il menù propone le specialità piemontesi: vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, battuta di fassona, tajarin, spezzatino...

"Nel 2019 - dichiara Roberto Munia, presidente del gruppo Gerla - avevamo già creato con ENGIM la Gerla Academy ma dopo il lockdown ci siamo resi conto che c'è bisogno di qualcosa di più. Bisogna avvicinare i ragazzi al bar, alla sala, alla cucina trasmettendo loro l'entusiasmo che in troppi casi è venuto meno durante il lockdown. I giovani sono importantissimi - il gruppo Gerla ha 170 dipendenti, età media 30. Ed è dovere di noi imprenditori della ristorazione accompagnarli nel loro percorso. Arrivando dal mondo della meccatronica, in passato ho avuto modo di constatare che i ragazzi che avevano frequentato le Scuole Allievi Fiat e Scuola SKF portavano con sé un valore aggiunto, avevano una marcia in più. Ad oggi, anche nel settore della ristorazione nasce l'esigenza di riuscire ad avere a disposizione personale preparato a comprendere cosa significa creare valore nel servizio. Per fare ciò, non è sufficiente insegnare cosa significa lavorare in un ristorante, bisogna viverlo!"

"Il nostro - prosegue la pastry chef del Gruppo Gerla Evi Polliotto - è un mestiere che richiede sacrifici ma sa regalare soddisfazioni incredibili. Dara la possibilità ai giovani di vivere al nostro fianco, da colleghi, ci permette di andare oltre il semplice insegnamento e di far toccare loro con mano il futuro".



“L'apprendimento sul campo è fondamentale per gli allievi della formazione – spiega Marco Muzzarelli, direttore nazionale di Fondazione ENGIM. Dare la possibilità di sperimentarsi in un vero ristorante sin dai primi anni di formazione, vuol dire facilitare e accelerare il loro processo di apprendimento sia delle competenze professionali, sia di quelle trasversali acquisibili solo *on the job*.”

Come ente di formazione professionale non ci siamo mai tirati indietro di fronte alle sfide di un mondo del lavoro sempre meno stabile e in questi anni ci siamo messi direttamente in gioco avviando imprese formative ENGIM su tutto il territorio italiano. Ma quando capita di incontrare un gruppo leader nel settore *food*, come Gerla, che in questi anni ha investito energie e risorse insieme ad ENGIM con spirito di corresponsabilità e impegno reciproco, non si può che cogliere al volo l'opportunità di avere la sua fattiva collaborazione per una formazione sul campo di alta qualità, a beneficio del futuro dei giovani lavoratori”.

Gerla 1927 è nato dall'ambizioso progetto di Roberto Munnia che, dopo aver rilevato nel 2012 lo storico locale Gerla di Corso Vittorio Emanuele II a Torino, ha creato, apertura dopo apertura, una realtà imprenditoriale solida ed in continua crescita, ben radicata in Piemonte ma con lo sguardo rivolto al mondo. Oggi Gerla1927 conta 22 locali tra caffetterie, pasticcerie e ristoranti. Visione, fiducia nel valore delle persone e costante attenzione alla qualità delle materie prime e del servizio sono i valori che guidano le scelte del Gruppo, attivo in 3 aree di business: produzione, ristorazione e banqueting, istruzione e formazione professionale. Oltre al Presidente, Roberto Munnia, il gruppo può contare su un team di professionisti le cui abilità ed esperienze si rivelano strategiche per il successo.
www.gerla1927.com

Fondazione ENGIM Piemonte Ets è presente sul territorio piemontese con 7 centri di formazione e 4 sportelli di servizi al lavoro. Le attività coinvolgono quasi 2000 allievi ogni anno in 128 corsi, con un successo formativo che si attesta a 412 qualifiche e diplomi professionali conseguiti, l'avvio di 41 contratti di apprendistato e il 73% degli allievi occupati a due anni dal diploma (dati 2021). Sul territorio sono operative due imprese formative: BARTigianelli e AgriENGIM. Nato a fine 2020 ed ospitato all'interno del Collegio Artigianelli a Torino, BARTigianelli è gestito dagli allievi del corso di operatore di sala e bar della sede formativa Torino Artigianelli e permette loro di apprendere in un ambito scuola/lavoro. AgriENGIM è l'Impresa formativa della sede di Chieri che impegna gli allievi, tramite borse-lavoro, nella produzione ortofrutticola e florovivaistica e nella trasformazione agroalimentare. Fondazione ENGIM Piemonte Ets è parte di **ENGIM** – Ente Nazionale Giuseppini del Murialdo, che opera in Italia e all'estero nell'ambito della formazione professionale e della cooperazione internazionale come emanazione della Congregazione di San Giuseppe - Giuseppini del Murialdo, fondata nel 1873 per iniziativa di san Leonardo Murialdo. Presente con 30 centri formativi in Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Lazio e Sicilia, frequentati da circa 9000 studenti ogni anno, ENGIM è accreditata per l'obbligo formativo, la formazione continua, la formazione superiore, l'orientamento e i servizi per il lavoro.
www.engim.org