

Boom di minorenni alla Sangiovesa «E ora li 'recluteremo' nelle scuole»

Cristina Maggioli: «Mai avuti tanti ragazzi al lavoro nelle nostre attività, a molti abbiamo dovuto dire no»

«I ragazzi di oggi non vogliono più fare la stagione». In Riviera è diventato un tormentone, da anni. Ma c'è chi fa eccezione. Tanto che al ristorante Sangiovesa e a Via Saffi, i due locali gestiti dalla famiglia Maggioli in centro a Santarcangelo, «non abbiamo mai avuto tra i nostri collaboratori tanti minorenni come in quest'estate. Siamo a 5, tra Sangiovesa e Via Saffi. E abbiamo dovuto dire 'no' a tanti ragazzi che si candidavano». Per Cristina Maggioli, che segue i due ristoranti di famiglia (ed è il consigliere delegato alle risorse umane del gruppo Maggioli) è stata una vera sorpresa. «Tanti colleghi anche quest'anno lamentano la difficoltà di trovare personale tra i giovani, minorenni inclusi. E noi invece siamo stati costretti a rifiutarne diversi, che si sono candidati quando avevamo già organizzato lo staff per l'estate».

Va detto che fino a pochi mesi fa, a tenere tanti ragazzi lontani dalla stagione ci si era messo anche il ministero del Lavoro, che escludeva la possibilità dei contratti di apprendistato per i minori che frequentano scuole – come i licei – il cui percorso formativo non è attinente all'occupazione stagionale. Uno scoglio poi superato dopo un lungo confronto tra Regione, ministero e l'Ispettorato del lavoro. E infatti «tra i 5 minori che lavorano con



noi – conferma la Maggioli – 2 frequentano istituti alberghieri, gli altri fanno altre scuole, licei compresi». Per i ragazzi l'esperienza «si sta rivelando molto positiva. Sono quasi tutti di Santarcangelo, alcuni vengono a lavorare a piedi. Naturalmente hanno due giorni di riposo consecutivi e alla sera staccano prima, come prevedono le norme». Dopo il boom di minori assunti in questa stagione, «stiamo lavorando a un progetto che partirà da settembre, nelle scuole – rivela la Maggioli – Vogliamo incontrare i ragazzi, farli appassionare al lavoro della ristorazione,

spiegare la filosofia delle nostre attività compresa l'azienda agricola, Tenuta Saiano». Dove, tra l'altro, «stanno lavorando attualmente anche due ragazzi americani. Sono wwoofers: lavorano in cambio di vitto e alloggio».

Largo ai giovani, e nel frattempo la Sangiovesa continua a essere protagonista in tivù. È infatti in onda, sul canale Food Network, la puntata del programma *Locande del cuore* dedicata proprio alla Sangiovesa. Una puntata in cui, attraverso i piatti dello chef Massimiliano Mussoni, viene raccontata la nostra terra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA