

Premio Profilo Donna Junior

25 settembre 2010



SPECIALE PREMIO PROFILO DONNA JUNIOR Esperienze che cambiano la vita

IN QUESTO NUMERO SI RACCONTA REBECCA FALCO

di Rebecca Falco

Ultimamente molto spesso di sera quando vado a letto penso al mio futuro. Chi l'avrebbe detto che decidere di cambiare scuola e andare all'alberghiero avrebbe stravolto così tanto i miei pensieri.

Ero partita con l'idea che, concluse le scuole superiori, sarei andata a lavorare nell'albergo dei miei genitori. Basta. Finito lì il mio futuro. E invece, nel giro di due anni, mi sono trovata prima a Parma a frequentare una prestigiosa scuola di cucina e adesso eccomi qua, in macchina per un'ottima nuova opportunità (ma anche sfida) che mi si è presentata: uno stage presso una nota azienda di catering BibenduM.

Onestamente tutt'ora mi ricordo che durante quel viaggio l'ansia mi ha tenuto compagnia per gran parte del tempo, non lo so, alla fine non era la prima volta che facevo uno stage fuori casa, ma sentivo che questa volta sarebbe stato diverso.

Arrivata a destinazione il giorno dopo cominciai subito a lavorare e devo dire che sono rimasta sbalordita dall'ambiente che mi circondava. Gli chef sono persone magnifiche che ogni

giorno mi seguono e mi insegnano, diciamo che tra risate e prese in giro mi aiutano a crescere professionalmente. Poi c'è Marta Pulini, una donna con una forza e un carisma mai visti prima, le mi chiede spesso cosa voglio fare finito questo stage,

mi ha già dato un paio di dritture su ciò che potrei fare e, onestamente non sono affatto delle cattive idee anzi... è lei che insieme alla sua socia gestiscono l'azienda. Ormai è un mese che sono qui e il tempo passa molto velocemente e questo mi dispiace. L'ambiente in cucina è magnifico, non posso dire che mi manchi qualcosa, forse ogni tanto la mamma che si lamenta del disordine in camera, ma, a parte gli scherzi, per questa mia felicità non posso che ringraziare l'avvocato Cristina Rossello, che mi ha dato un'opportunità che ben pochi possono dire di aver avuto. Ed è anche grazie a lei se oggi il mio sogno è diventato qualcosa di possibile: viaggiare nel mondo e aprirmi un risto-

Rebecca Falco è nata nel 1991, diplomata come tecnico dei servizi della ristorazione presso l'Istituto Alberghiero Migliorini di Finale Ligure con 95/100esimi. Ha maturato esperienze lavorative presso l'Hotel Premuda di Spotorno, il ristorante Ai Torchi di Finale Ligure, all'Hotel Ligure di Spotorno. Ha ricevuto una borsa di studio dalla Provincia di Savona in riferimento alle classi III e IV superiore, una borsa di studio Lions e ha conseguito la qualifica base PET in lingua inglese.

rante tutto mio.

Devo ammettere che è qualcosa di molto bello, ma di molto impegnativo. Mi ricordo che durante una cena con le ragaz-



Nella pagina precedente Rebecca Falco sul palco del Teatro Chiabrera nel 2010 in occasione della sua premiazione. In questa pagina è insieme alla sua madrina Marta Pulini di BibenduM Catering, a Milano, nello show cooking in occasione della presentazione di Progetto Donne e Futuro nel capoluogo lombardo. La cucina artigianale di BibenduM è un riferimento internazionale. A fianco alcune pagine del sito www.bibenducatering.it

ze e Cristina, lei ci spronò tutte nelle nostre scelte, mi diede l'appoggio per fare qualsiasi cosa avrei voluto, e devo dire che ancora adesso ripensandoci sono senza parole, perché alla fine una donna come lei ha deciso di aiutare un gruppo di ragazze a fare in modo che i loro sogni possano cominciare a realizzarsi; e con me l'ha fatto mandandomi a fare lo stage, sotto l'ala di una grande chef che ha girato il mondo e può consigliarmi e indirizzarmi nel mio futuro.

Mi ritrovo circondata da una serie di donne che, insieme ai miei genitori, sono pronte a tutto pur di farmi arrivare dove voglio, e tutto ciò, devo dire, è qualcosa che cambia la vita.



Istituto Secondario Superiore di Finale Ligure nasce nei primi anni settanta come Istituto Professionale Alberghiero, scuola coordinata del parallelo Istituto di Alassio. Nel 1979, con la visita del Presidente della Repubblica Sandro Pertini, la scuola di Finale Ligure contava più di 3000 alunni provenienti non solo dalla parte savonese della provincia, ma anche dall'entroterra. A seguito dell'interessamento del Presidente che ricevette a Roma una delegazione composta da studenti e professori, l'Istituto di Finale si è staccato dalla sede di Alassio, diventando Istituto indipendente.



A seguito dell'accorpamento del locale Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato, dall'anno 2000 gli indirizzi attivi nell'Istituto sono: Segreteria e Ricevimento, Sala-bar, Cucina, Turismo, Meccanico termico, Grafico pubblicitario. Particolare cura viene data all'attività di stage presso aziende, al fine di promuovere la formazione degli alunni sul campo. L'Istituto Secondario Superiore di Finale Ligure è ben conosciuto in Italia, in quanto è da sempre presente a manifestazioni e concorsi sul territorio, nelle regioni limitrofe e anche all'estero. Da qualche anno, ad esempio, collabora annualmente con la cittadina di Thoiry (Francia) alla realizzazione della Serata Italiana. L'Istituto è altresì associato all'AEHT (Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo).

Per 17 edizioni l'Istituto ha ospitato un concorso divenuto nel tempo internazionale: "L'Ulivo d'Argento". Nato come concorso di cucina, modificato in concorso di sala-bar, ha rappresentato per le scuole italiane e per le scuole straniere invitate una gara entusiasmante. È allo studio il ripristino della manifestazione, nella considerazione dell'elevata valenza didattica dell'iniziativa. www.issfinale.it