

# VareseNews

## Dall'alberghiero Falcone agli stellati di Scozia

**Pubblicato:** Mercoledì 24 Gennaio 2018



**Andrea Mattia** è un ragazzo di **25 anni** nato e cresciuto a Varese. Ha studiato a Gallarate all'alberghiero Giovanni Falcone e, dopo alcune esperienze in provincia, **ha raccolto le sue cose ed è partito.**



Andrea fa parte di quella schiera di varesini che si sta facendo le ossa all'estero. Lui, che ha scelto di buttarsi nel mondo della ristorazione, come meta ha scelto l'Inghilterra. È stato a Londra per un periodo e poi è partito per la Scozia. Ora si trova ad **Edimburgo** ed ecco quello che ci ha raccontato della sua esperienza.

Sono nato e cresciuto a Varese – racconta Andrea -. A mio avviso, in una delle zone più belle della città, il Viale Aguggiari. Ho 25 anni e da 4 anni ho vissuto prima in Inghilterra e poi in Scozia. Ho frequentato l'istituto alberghiero "Giovanni Falcone" di Gallarate in tutti i suoi anni. Finiti i miei studi, ho deciso di partire alla volta di Londra per aumentare la mia esperienza lavorativa che già contava qualche anno e imparare l'inglese.

Premetto, non ho mai avuto difficoltà a trovare lavoro nella mia città. Decisi solo di accrescere le mie capacità e iniziare quella che poi si chiama vita. L'esperienza non andò come avevo desiderato, un po' per la mia giovane esperienza e un po' per colpa mia. Tornai a Varese e ricominciai a lavorare, senza mai lasciare comunque l'idea del mio progetto. Lavorai tutto il 2013, nella città giardino fino a gennaio 2014, quando decisi di riprovarci. Partii ancora per Londra il 13 gennaio 2014. L'approccio con la città non fu semplice. Una grandissima metropoli, dove Varese è paragonabile a un quartiere.

Iniziai a lavorare dopo due settimane in un ristorante bistro di stampo Francese. Il mio inglese non era di livello buono e allora mi misero a portare i piatti con pochissimo contatto con i clienti. Questo mi permise di osservare e lentamente entrare nei meccanismi, passando poi a cameriere e successivamente a bartender.

Una sera passeggiando con un mio amico, decidemmo di partire e fare una, descritta da tutti, follia. Amsterdam? no avremmo dovuto imparare una nuova lingua. Dublino? troppo costoso. Così optammo per Edimburgo. Partimmo la mattina dopo senza sapere cosa ci aspettasse. La città ci accolse con grande calore, la gente era gentilissima con noi e scoprimmo in poco tempo che era molto più economica di Londra. Me ne innamorai all'istante. Trovammo lavoro in pochissimo tempo, iniziai come cameriere in un ristorante enoteca italiano "Divino enoteca".

Scoprimmo la bellezza del famosissimo, a noi sconosciuto, festival di Edimburgo. Dopo qualche anno in questo ristorante, dove ebbi la possibilità di lavorare con gente di grandissima esperienza e perfezionare il mio inglese, decisi di aumentare il mio livello di esperienza, provando in qualche stellato. Ambiente difficilissimo, molto più difficile di quanto raccontato nei programmi televisivi. Mi presero come assistant sommelier nel primo stellato di Edimburgo, "Martin Wishart". La mia esperienza sui vini era già buona, ma la aumentai grazie alla possibilità di lavorare con vini di altissimo livello e internazionali, da qualunque parte del mondo. Grazie a quest'esperienza ho iniziato ad avere contatti con produttori, fornitori e organizzatori di eventi. Sembrava di aver trovato un posto perfetto, anche se la mia "sete" non si era placata.

Lo scorso settembre decisi quindi di tornare nel ristorante enoteca, sotto però una nuova figura. Supervisor. Ora sono responsabile di sala, dovendo gestire il magazzino, organizzando specifiche mansioni del personale stando a contatto con i clienti. La mia esperienza non finisce e non finirà qui. Il mondo della ristorazione, in Scozia, non è facile. Bisogna abituarsi ai gusti e alcune volte, ricevere le richieste più bizzarre. Ma questo non placa la mia voglia di crescere. Ho avuto la fortuna di lavorare in posti meravigliosi nella mia città, ma purtroppo questi, legati alla tradizione e alle necessità del locale non mi hanno dato modo di esprimermi.

Mi ha colpito l'umanità dei posti di lavoro in Scozia. Ricordo ancora un piccolo cartello nel ristorante stellato che diceva "Always make a new mistake" "Fai sempre un nuovo errore". Mi colpì tanto e fui felice di avere la possibilità di sbagliare, perché come recita il detto "sbagliando si impara".

Ora il mio livello di inglese è buono, ho anche preso un po' di accento scozzese. A ripensare, 4 anni fa quando sono partito, mi fa strano sapere come sono cresciuto. Questo

grazie a me e alla mia fame che non si placa mai, continuando a studiare e partecipare ad eventi, ma soprattutto grazie ai miei colleghi che mi hanno sgridato, supportato e qualche volta elogiato. Grazie ai miei amici ai quali rivolgo un pensiero speciale perché orgogliosi di me senza mai nascondermelo, ma soprattutto grazie alla mia famiglia, la quale è sempre accanto a me e la quale mi manca ogni giorno di più. Consapevoli del fatto che sto facendo la mia esperienza, pur avendo anche noi i nostri problemi, cerchiamo di supportarci anche a distanza.

Questa storia potrebbe continuare pagine e pagine, ma non vorrei mai farvi sprecare tempo a leggere una delle tante storie di vita. Il mio sogno nel cassetto è di poter portare la mia esperienza un giorno nella mia città, che amo, seguo con attenzione e dove prima poi tornerò.

In un recente articolo abbiamo scritto di come siano **oltre 53mila i varesini** che si sono **trasferiti all'estero**. Proprio come con **Andrea Mattia** ci piacerebbe raccontare, per quanto possibile, chi siano, di cosa si occupano e dove si trovano là fuori nel mondo. Se vivete all'estero e vi piacerebbe mettervi in contatto con noi potete compilare questo modulo, vi contatteremo al più presto.

Caricamento in corso...

[Tomaso Bassani](#)

[tomaso.bassani@varesenews.it](mailto:tomaso.bassani@varesenews.it)