

OCCUPAZIONE Parte il 7 febbraio la selezione di personale di Blu Hotels Turismo, 100 posti per l'estate

Le offerte per strutture a Minervino, S.Isidoro e Torre dell'Orso

Cominceranno in Puglia le selezioni nazionali di personale qualificato per la prossima stagione estiva di "Blu hotels", rinomato gruppo alberghiero italiano, forte di oltre trenta strutture, tra alberghi e villaggi vacanza. In provincia di Lecce gestisce il Dolmen Sport Resort, a Minervino, il Blu Salento Village, a Sant'Isidoro, e il Sairon Village, a Torre dell'Orso. Disponibili oltre cento posti per i quali ci si potrà candidare dal 7 febbraio. Offerta rivolta sia a giovani alle prime esperienze che a professionisti del settore turistico-alberghiero. Le figure richieste sono quelle relative alla ristorazione e al ricevimento. Ovviamente chi sarà a contatto con i clienti dovrà padroneggiare la lingua inglese. Ma è richiesto anche l'uso di quella tedesca. E sarà preferito chi ha già maturato esperienza nel settore alberghiero, tanto più se in alberghi di catena.

Per candidarsi a lavorare per "Blu hotels" si dovrà inviare il curriculum vitae all'azienda mediante il sito www.bluhotels.it: occorrerà cliccare sulla "Sessione colloqui" della sezione "Lavora con Noi". Alle oltre 1.500 persone che in ogni estate presta-



Per candidarsi

Gli interessati possono inviare il curriculum sul sito www.bluhotels.it

no il loro lavoro alla "Blue hotels" l'azienda offre occasioni di formazione.

E soprattutto ai neodiplomati è rivolta l'attenzione di tale marchio: tramite il progetto "Hospitality school", che è volto a migliorare figure specialistiche. Impegno, questo, che ha fruttato all'azienda il terzo posto nel Best Job Italia 2019 per la categoria del turi-

simo, in virtù delle opportunità di carriera offerte. Riconoscimento assegnato dall'Istituto tedesco qualità e finanza, a seguito di uno studio sulle eccellenze in ambito di cultura aziendale, welfare e opportunità di crescita professionale. Disponendo di 3.500 le camere da letto e servendo circa tre milioni di pasti all'anno, "Blue hotels", informa l'ufficio stampa dell'azienda, si è classificata al primo posto per numero di strutture gestite e al secondo per numero di camere, secondo il ranking 2017 delle catene p in Italia realizzato da Horwath Htl Italia, organizzazione mondiale che è leader nella consulenza imparziale e specialistica nel settore dell'ospitalità, del turismo e del tempo libero. "Blue hotels" è presente in località turistiche al mare e in montagna, ma anche sui laghi. Interpretando «l'arte dell'accoglienza italiana nel costume, nella cultura, nel cibo e nella convivialità».

Negli ultimi anni l'azienda «ha scelto di ampliare la propria strategia di hospitality nel segmento dei resorts a 5 stelle». La selezione del personale continuerà in altre zone, nel Centro e nel Nord dello Stivale, nel mese in corso.

F.Buj.

Lecce/Il "Palmieri" su Rai3

Saranno i ragazzi del liceo classico "Giuseppe Palmieri", di Lecce, i protagonisti della trasmissione "Per un pugno di libri" in onda oggi alle 18 su Rai3, condotta da Gepi Cucciari e Piero Dolfes, l'affiatato duo che dispensa umorismo e conoscenza. Si tratta, com'è noto, di una sfida fra due scolaresche su un testo classico della letteratura, il cui vincitore porta a casa un po' di libri. La gara in onda oggi è incentrata sul romanzo "Nudi e crudi", dello scrittore, drammaturgo e attore britannico Alan Bennet. Racconto paradossale dei co-



niugi Ransome, pubblicato in Italia nel 2001. Negli studi Rai di Milano gli alunni della III E della scuola guidata dalla dirigente Loredana Di Cuonzo (foto) hanno battagliato a suon di risposte con gli studenti del liceo scientifico "Federigo Enriques", di Lissone, in provincia di Monza e Brianza.

RICONOSCIMENTO

L'architetto Caiulo in "Asso Castelli"

Prestigioso riconoscimento per l'architetto leccese Cristina Caiulo, chiamata a far parte dello staff di professionisti Asso Castelli, associazione leader in Italia nella promozione e valorizzazione del patrimonio architettonico e immobiliare storico. Nella giornata di oggi, a Firenze, nel corso della giornata sul tema "Marketing e strategie per la promozione e lo sviluppo imprenditoriale e professionale delle attività di conservazione e restauro" nell'Istituto per l'Arte e il restauro a Palazzo Ridolfi, presentazione del gruppo e, dunque, della Prima edizio-



ne del Premio Nazionale Conservazione e Restauro dedicata al miglior intervento di conservazione e restauro sul territorio italiano. «Dire patrimonio immobiliare storico significa riferirsi a un tessuto di enorme valore e bellezza disseminato praticamente dovunque nel nostro Paese», sottolinea Cristina Caiulo.

FORMAZIONE

Importante traguardo per la scuola di formazione di Valentino Caffè

Maestri Caffettieri nel "Latte Art Grading Point"

Maestri Caffettieri, Scuola di formazione di Valentino Caffè S.p.A. punta all'eccellenza. Da gennaio di quest'anno è l'unica scuola in Puglia presente nell'albo di Latte Art Grading Point.

«Il "Latte art grading system" è un sistema di qualificazione della capacità tecnica e creativa della competenza di latte art del barista», si legge sul sito internet di "Latte Art Grading Sistem".

Si tratta di un sistema che si estende a livello globale e che permette di ricevere un certificato appurante il livello di grading ottenuto, di avere il proprio nome inserito nell'albo dei latte art "grading system" e di ottenere una lat-



tiera firmata "latte art grading system" del colore corrispondente al grading ottenuto.

Maestri Caffettieri è l'unico punto autorizzato in Puglia.

La scuola, diretta da Marina Montefrancesco, nasce nel 2014 e, nella sua sede sita nella zona industriale del capoluogo salentino, organizza cor-

si di formazione professionale avvalendosi di prestigiosi docenti noti in campo internazionale, tra i quali si segnalano: Hidenori Izaki, (Campionato Mondiale Baristi per l'anno 2014), Chiara Bergonzi (trainer ufficiale SCAE, vice campionessa mondiale di Latte Art 2014 e giudice internazionale di gare di Latte Art del circuito WCE), Manuela Fensore (attuale campionessa Italiana di Latte Art, già campionessa nel 2018), Francesco Masciullo (campione italiano baristi 2017), oltre a Simone Amenini e a Eva Palma.

Valentino Caffè è fortemente convinta che «la formazione e la ricerca siano risorse indispensabili e che devono essere fruibili da tutti e fa

della formazione uno dei suoi punti di forza. Inoltre, rimanendo fedele alla sua visione di riconoscimento del merito, si adopera per la valorizzazione delle eccellenze salentine offrendo anche dei premi di studio ai ragazzi più meritevoli degli istituti alberghieri della provincia di Lecce».

Questi risultati, certamente poco comuni, sono il frutto della "visione d'impresa" che Gaetano Montefrancesco e il fratello Antonio Egidio hanno sviluppato con determinazione, con grande passione e con profondo impegno, dal 1948 ai giorni nostri.

Info: maestricaffettieri@valentinocaffe.com - tel. 0832.240771 - www.valentinocaffe.com

MINORI

Il Procuratore Rizzo non va in pensione

Diversamente da quanto indicato in un sommario dell'articolo sugli aspiranti candidati alla guida della Procura per i minorenni, non va in pensione il procuratore capo Maria Cristina Rizzo.

Il suo mandato è scaduto alla fine di ottobre e sta reggendo la Procura per i minorenni in attesa che il Consiglio superiore della magistratura indichi il successore fra i candidati fra i pubblici ministeri Imerio Tramis (Procura per i minorenni di Lecce) e Daniela Putignano (Procura ordinaria di Taranto).

Cinquantotto anni, di Ga-



latina, Maria Cristina Rizzo resterà in servizio visto che il pensionamento per i magistrati è previsto al compimento del 70esimo anno.

Potrebbe entrare a fare parte della squadra dei sostituti procuratori della Procura generale o aspirare a ricoprire altri incarichi grazie al bagaglio di esperienza accumulato nell'ambito delle fasce deboli.

Verso una città sostenibile workshop alle Cantelmo

L'Associazione Sveglia Lecce organizza il workshop "Verso una città accessibile. Facciamo rete per il Piano per l'eliminazione delle barriere architettoniche" che si terrà oggi, dalle 15, presso le Officine Cantelmo (Lecce).

Il workshop si prefigge di dare appoggio al lavoro necessario alla redazione del Peba (Piano per l'eliminazione delle Barriere architettoniche) di Lecce, individuando una serie di criteri, di modalità di intervento e di priorità per la redazione dello stesso e generando una rete con e fra le associazioni presenti sul territorio.

Interverranno: Giovanni Oc-

chineri (Presidente dell'Associazione Sveglia Lecce), Francesca Rossi (Responsabile ufficio P.E.B.A., Disability Manager Comune di Lecce), Claudia Valentini (Architetto che ha collaborato alla stesura del P.E.B.A. Milano), Francesco Paolicelli (Consulente Comune di Lecce-Settore Open Data), Grazia Turco (Utopia Sport, Campionessa nazionale paralimpica tennis tavolo e handbike), Maria De Giovanni (Giornalista e scrittrice, Presidente di Sunrise Onlus), Pièrgiorgio Provenzano (Consigliere di amministrazione di Handicap e solidarietà Onlus), Antonella Celano (Presidente APMAR), Vito Berti (atti-



vista ENIL Italia), Diomedea Stabile (Presidente dell'Associazione Anyway Accessalento), Maria Pia De Santis (Vice Presidente Movidabilità), Monica Renna (Responsabile accessibilità Global tour). Modererà: Emanuela Orlando (Vice Presidente dell'Associazione Sveglia Lecce, referente per l'iniziativa "Verso una città accessibile").

"Cotognata Leccese" 50 anni di (dolce) amore

I primi cinquant'anni. Ricorrenza festeggiata in pompa magna non solo dalla famiglia de quo, ma anche e soprattutto dai dietologi del Salento tutto, così lieti di dover intervenire a rimedio da voler celebrare a loro volta, a suon di pasticciotti e confettoni, l'ambito anniversario: cinquant'anni d'amore e di dolcissimo lavoro. Perché quel fatidico 1 febbraio 1969, nella chiesa di Santa Maria dell'Idria - mentre Lecce affrontava le conseguenze del '68 e i suoi aneliti di rivoluzione, anche sessuale - andava in scena il

più tradizionale e rassicurante dei copioni amorosi: i giovanissimi Oronzo De Matteis e Luciana De Santis, professione baristi-pasticceri, e capostipiti di una sorridente dinastia familiare oggi approdata con successo alla terza generazione, ma anche e soprattutto a un proficuo business gastronomico fatto di grande apprezzamento, affetto condiviso, notorietà mediatica.

Oronzo e Luciana, genitori di Davide, Maria e Barbara si erano conosciuti nel 1967 nella storica pasticceria Cesano di via Marconi, dove, tra un latte di mandorla e un rustico,



si erano innamorati. E, forti del loro amore e della loro professionalità, rilevarono la pasticceria e dato inizio al loro business, fatto di materie prime irresistibili e sorrisi altrettanto accattivanti, diventata poi un vero e proprio brand, la "Cotognata leccese", dal '92 traslocata in via Marconi. Il resto è storia alquanto nota: gusto e bontà a profusione. E