Da Alquímico a tutta Cartagena: il progetto che forma la prossima generazione di bartender

Dietro le competizioni internazionali non ci sono soltanto premi e visibilità. Drinks International racconta la vittoria di Camila Flechas, bartender di Alquímico, il celebre cocktail bar di Cartagena inserito più volte nella classifica dei World's 50 Best Bars (leggi di più su Mixer 369). Flechas si è aggiudicata la Torres Brandy Zero Challenge grazie a un progetto che affronta uno dei problemi più concreti dell'ospitalità contemporanea: la formazione del personale. Il premio di 30.000 euro sarà destinato allo sviluppo della Alquímico School of Hospitality, una scuola rivolta a giovani tra i 17 e i 25 anni provenienti da contesti vulnerabili. Il programma combina formazione teorica e lavoro retribuito, alternando giornate di aula e pratica operativa all'interno del locale, con l'obiettivo dichiarato di facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro. Di più: il progetto nasce per risolvere un problema di tutta Cartagena. La scuola punta infatti a creare professionisti per l'intero comparto dell'ospitalità locale, coinvolgendo anche hotel e operatori del turismo presenti sul territorio. In un settore che da anni denuncia la difficoltà di trovare personale qualificato, l'iniziativa propone una lettura diversa del problema: forse non mancano le persone interessate a lavorare nell'hospitality, ma percorsi accessibili per imparare il mestiere. È una prospettiva che merita attenzione anche in Europa. Molti locali investono tempo ed energie nel reclutamento, pochi nella costruzione di nuove competenze. Eppure la vera innovazione raccontata da questa storia non è nel bicchiere. È l'idea che la formazione possa diventare parte integrante del modello di business, anziché un costo da sostenere quando il personale manca già.