



**PASSIONE E CORAGGIO
OLTRE GLI OSTACOLI**



Con passione e determinazione, Valentina Bubba racconta il suo percorso professionale, tra sfide, ostacoli e scelte coraggiose. Un viaggio fatto di resilienza, creatività e amore per il proprio mestiere. Ha recentemente conseguito l'Attestato professionale federale (APF).

Il mio percorso verso questa professione non è stato lineare: non ho seguito il classico percorso scuola media e poi apprendistato. Nonostante abbia sempre avuto una grande passione per la cucina e, soprattutto, per la pasticceria, ho inizialmente deciso di frequentare il liceo e, successivamente, il Politecnico di Zurigo per un anno e mezzo. A un certo punto, però, mi sono resa conto che un percorso formativo così teorico ed esigente non era ciò che desideravo realmente. Lo studio mi affascinava, certo, ma sentivo il bisogno di mettere le mani in pasta, creare con concretezza e non solo osservare attraverso il vetrino di un microscopio.

CAMBIARE STRADA

Per questo motivo ho deciso di cambiare strada e di iniziare un apprendistato come pasticciera-confettiera. Il 1° agosto 2016 ho così iniziato la mia formazione presso la Confiserie Al Porto a Tenero. Purtroppo, appena una settimana dopo, mentre mi recavo al lavoro, ho subito un grave incidente. In un attimo il mio mondo si è capovolto. La gravità delle ferite riportate mi ha costretto a trascorrere diversi mesi in ospedale e, successivamente, a camminare con le stampelle per molto tempo. Tutto è cambiato, tranne la mia passione per questo mestiere. Malgrado le difficoltà e grazie al sostegno delle persone che mi vogliono bene, sono riuscita a superare quel momento di profonda difficoltà e a portare a termine la mia formazione.

QUESTO HA RICHiesto UNO SFORZO NON INDIFFERENTE... TRADURLI, COMPRENDERLI E RIELABORARLI CON PRECISIONE.

CRESCERE MAGGIORMENTE

Le tempistiche non sono state favorevoli: al termine dell'apprendistato, nel 2019, è scoppiata la pandemia Covid-19. In quel periodo non è stato semplice capire quale direzione prendere. Ho lavorato per un breve periodo nel Canton Grigioni e, proprio lì, ho iniziato a chiedermi che cosa avrei davvero voluto fare e cosa avrei potuto fare per crescere professionalmente. Ho quindi deciso di tornare in Ticino e di intraprendere, dapprima, un corso sulle PMI organizzato dalla Camera di Commercio, dell'industria, dell'artigianato e dei servizi del Cantone Ticino con sede a Lugano.

Successivamente, ho conseguito l'Attestato professionale federale (APF) presso la Scuola professionale Richemont a Lucerna. La difficoltà maggiore è stata sicuramente quella linguistica: sebbene l'esame potesse essere sostenuto in italiano, tutti i contenuti delle lezioni, il materiale didattico e gli approfondimenti erano in tedesco. Questo ha richiesto uno sforzo non indifferente: non solo assimilare i concetti tecnici, ma anche tradurli, comprenderli a fondo e rielaborarli con precisione.

Valentina Bubba



Nel periodo 2016–2020, Valentina Bubba ha seguito la formazione professionale di base AFC nel ramo della pasticceria-confetteria presso la Confiserie Al Porto a Tenero, proseguendo con un corso sulle PMI. Gli ultimi tre anni, li ha dedicati al conseguimento dell'Attestato professionale federale (APF). In azienda si occupa anche di formazione.

È stato un percorso che ha richiesto grande concentrazione, sacrificio e determinazione, mettendo in pausa gli hobby e dedicando ogni momento libero allo studio e al lavoro. Anche questa sfida, però, mi ha permesso di crescere professionalmente e personalmente.

AUTONOMIA E SENSO CRITICO

In azienda mi occupo della formazione degli apprendisti insieme a Paolo Loraschi, responsabile della produzione e Vicedirettore della Confiserie Al Porto. Il mio obiettivo è accompagnare i ragazzi nel loro percorso di crescita, affinché diventino non solo buoni operai, pronti ad affrontare il mondo del lavoro, ma veri professionisti: professionisti che non eseguano processi fin a sé stessi, ma che siano in grado di comprenderli, lavorando con autonomia e ragionando con senso critico.

Credo sia fondamentale trasmettere loro, oltre alle competenze tecniche, senso di responsabilità, spirito critico e, soprattutto, passione per questo mestiere, incoraggiandoli a non lasciarsi limitare dalle proprie paure, ma a mettersi in gioco e a buttarsi con coraggio nelle nuove avventure.

ESPERIENZE E CREATIVITÀ

Nel tempo libero mi piace dipingere, leggere, cucinare nuovi piatti e immergermi nella natura. Grazie a queste esperienze, ho imparato a lasciarmi sorprendere, sperimentando nuove avventure che mi permettono di scoprire gusti inaspettati, spesso fonte di ispirazione anche per il mio lavoro. Un esempio è l'abbinamento dell'aceto balsamico con la ganache al lampone all'interno del cioccolatino.

Troppo spesso ci lasciamo guidare dai pregiudizi, senza concederci la possibilità di essere stupiti da accostamenti che, in modo inatteso, possono conquistare il palato. La creatività è parte integrante del mio essere e il mio motto personale è: non esistono problemi, solo soluzioni. ■

Valentina Bubba