



# Historia magistra epularum

di Giovanni Guadagno, *I.T.P. di cucina*

**Il dibattito sulle tematiche della formazione professionale si accende. Intervengono anche i colleghi di altre materie. Siamo aperti al confronto. Nell'articolo qui pubblicato il prof. Stefano Pelizzoni stimola a non dare risposte preconfezionate e superficiali a chi ci chiede opinioni su come migliorare la formazione professionale degli addetti ai servizi di cucina. Aspetto il contributo di tutti, anche dei dirigenti scolastici e dei colleghi "teorici" e chiedo ai colleghi Itp di fotocopiare questa pagina e di affiggerla in bacheca a scuola. Scrivetemi: [guadagnogiovanni@infinito.it](mailto:guadagnogiovanni@infinito.it)**

Cari colleghi, la prevista riforma dei corsi professionali e, in particolare modo, di quella degli Istituti alberghieri presuppone, così come avvenuto in occasione della revisione relativa al "Progetto 92", un'approfondita e seria riflessione da parte di tutte le componenti coinvolte nel sistema. È anzi augurabile che le loro conclusioni vengano tenute ben presenti dagli organi preposti, anche se l'esperienza purtroppo non invoglia all'ottimismo in tal senso.

Ho avuto occasione di ascoltare più volte il parere di professionisti del settore, che insistono affinché la riforma accentui l'aspetto "professionale" del corso, preparando in modo più specifico gli alunni al mondo della ristorazione, insistendo sull'incremento delle ore di laboratorio, l'alternanza scuola-lavoro fin dai primi anni, l'accurata misurazione del peso delle materie cosiddette "teoriche" all'interno del percorso di formazione.

Come insegnante di Lettere con sette anni di esperienza nell'Istituto alberghiero (nonché responsabile di corsi di Terza area, nonché da quest'anno orgoglioso tesserato dell'Associazione Cuochi di Milano e Provincia), mi sento di esprimere un parere in merito.

Anzitutto vorrei sottolineare come il "materiale umano" a nostra disposizione consista in adolescenti la cui età va dai 14 a 19 an-

ni (con sempre meno rare eccezioni di "vocazioni tardive"), ovvero ragazzi che non solo sono digiuni di nozioni tecnico-pratiche professionali, ma che non hanno ancora completato un percorso di formazione globale atto a renderli consapevoli protagonisti del mondo che li circonda. Detto in soldoni, hanno ancora tanto da imparare. Sacrificare eccessivamente tale formazione alla pratica professionale, da un lato non garantisce che acquisiscano in toto ciò di cui abbisognano per affrontare degnamente il "mestiere", dall'altro li pone in posizione di forte handicap per quanto riguarda la propria crescita umana e culturale.

Va inoltre considerato che, come sempre più spesso accade, alla fine del corso di studi molti ragazzi scelgono sbocchi anche radicalmente diversi da quello professionale e la scuola non può esimersi da fornire loro, di conseguenza, le coordinate necessarie a orientarsi.

In secondo luogo, qualora s'intenda puntare soprattutto sull'aspetto pratico, bisognerà ben intendersi su che cosa tale espressione identifichi. Molto spesso **esiste una discrepanza non irrilevante sull'interpretazione di ciò che gli Itp da un lato e i professionisti del settore dall'altro danno di ciò che riveste effettivamente importanza nelle**

**pratiche d'esercizio della professione.** Nei laboratori del mio Istituto è tassativamente proibito indossare anelli e bracciali, in ottemperanza alle norme igieniche, ma non di rado mi è capitato di osservare che nelle cucine di alcuni ristoranti si ha quasi l'impressione di trovarsi in un magazzino di ferramenta.

Tali chiarimenti, poi, possono essere impostati solo sulla base di un reciproco rispetto dei ruoli: gli insegnanti devono certo liberarsi da alcuni complessi di superiorità nei confronti del mondo del lavoro; i professionisti, dal canto loro, dovrebbero moderare la loro tendenza a pretendere di insegnare ad altri un mestiere che in realtà essi non conoscono.

Dalle mie parti, poi, perdura anche un altro vizio: quello di monetizzare costantemente il tempo che si dedica alla formazione. Più volte, **cercando di invitare a un tavolo di discussione affermati e stimati ristoratori, noi insegnanti ci sentiamo rispondere, più o meno cortesemente, che non hanno tempo da dedicare a tali incontri.** Di solito si tratta degli stessi operatori che sparano a zero sulla scuola, perché a loro dire non ha la minima idea di come preparare gli studenti al mondo del lavoro. Magari qualcuno potrebbe, ogni tanto, prendersi anche la briga di dargliela.

E qui giungiamo all'ultima, ma più

vessata questione: **che cosa significa preparare adeguatamente al mondo del lavoro?**

Problema antico, ma divenuto pressante negli ultimi anni, quando la politica di riforme scolastiche ha cercato di stabilire una trama di sinergie tra scuola e mondo del lavoro. Due realtà che, innegabilmente, sono ancora lontane, ma che solo attraverso un costruttivo dialogo possono riavvicinarsi, tenendo però presente che, prima di tutto, **la scuola deve fare la scuola, cioè occuparsi di un'educazione (che è cosa diversa dalla formazione) globale dei suoi alunni, anche in**

**quegli Istituti mirati alla formazione professionale.** Del resto, in un'epoca in cui la pratica culinaria è divenuta elemento fondante della nostra società, si avverte sempre più la necessità di poter disporre di personale preparato non solo dal punto di vista tecnico, ma anche culturale.

Difficile insegnare il valore della tradizione a chi non ha il gusto della storia; l'abitudine all'osservanza delle norme igieniche meglio si ottiene se si conosce bene il variegato mondo dei batteri; apprezzare lo spirito, più ancora che il contenuto, delle norme legislative può essere efficace per for-

mare non solo professionisti, ma anche cittadini rispettosi delle norme di convivenza civile. Sono elementi che si possono trasmettere solo in una fase ben precisa della vita, pena il rischio di fornire alla nostra società abili lavoratori, ma pessimi uomini.

**Stefano Pelizzoni**

### L'aforisma del professore

*“Se quest'acqua di lago fosse acqua di mare quanti pesci potrei cucinare stasera; anche un cuoco può essere utile in una bufera anche in mezzo a un naufragio si deve mangiare”.*

*Il Cuoco di Salò  
(F. De Gregori, Amore nel Pomeriggio)*

## C'era una volta... il cameriere

*Il sig. Guadagno che nel numero 263 de Il Cuoco cominciava così il suo articolo, centrava un argomento dolente, ovvero una spina nel fianco della ristorazione. Ma perché mai il cameriere - quello vero, inteso come professionista - c'era e non c'è più?*

Rifiuto di credere che non ci sia più perché nell'era dell'alta tecnologia tutti vogliono o devono fare i dottori. Altresì non voglio credere che l'immagine ingigantita degli *chef show man* abbia offuscato quella del *maître*, forse qualcuno si è scordato che **è la stretta collaborazione tra chef e maître che permette un connubio unico, forte, vincente.** “Nonostante lo chef sia l'indiscusso creatore, il *maître* è colui che ne vende le opere, con la suprema capacità di farlo”. E ancora non voglio credere che si possa fare a meno di un buon servizio perché le abitudini stanno cambiando, perché il cliente va troppo di fretta e non bada alla divisa (è ormai difficile trovare nella media camerieri con una divisa), non bada alla tecnica (nel 50 per cento dei casi scomparsa).

Non voglio credere che il servizio con dei camerieri professionisti possa essere tale solo nei ristoranti di un certo livello o, comunque, solo in un numero limitato di ristoranti. Anche se la formazione ha dei costi da sostenere, non vedo perché non si possa trovare un minimo di professionalità ovunque.

**Certo è che nel tempo abbiamo prestato più attenzione a una cucina sempre più complessa, sempre più evoluta trascurando la cura del servizio.**

Sostengo che si dovrebbe sensibilizzare sempre più la controparte, gli alleati o, se vogliamo, l'opposizione: gli chef. Sarebbe bene anche sensibilizzare le nuove leve e fare sì che si accostino al servizio con uno spirito diverso, per lo più con la coscienza del rispetto per un grande mestiere.

Cinque anni fa fondai un'associazione (senza fini di lucro) di formazione professionale, dove insegnamo la "tecnica del servizio in sala" (una realtà fuori luogo, qualcuno mi disse). La filosofia con cui partì era quella di ridare luce a una professione che aveva e ha perso lo spirito professionale.

Nonostante tutto, a distanza di cinque anni ho raccolto notevoli soddisfazioni, considerando che sono sempre e solo stato armato della mia professionalità e dell'amore per il mio lavoro.

**Ad ogni modo sostengo che il cameriere non ha più un'immagine sociale degna di sé.** La stragrande maggioranza dei ragazzi che svolgono qua e là questo lavoro (non da professionisti) lo fanno per racimolare qualcosa, per pagarsi gli studi o chissà per quale altro motivo, ma difficilmente si trova un giovane motivato a fare questa professione.

C'era una volta il cameriere e adesso non c'è più... Ma finché persone come il sig. Guadagno e - mi venga scusata la presunzione - come me crederanno in quello che fanno e cercheranno di portare avanti (anche se solo tra le righe) lo spirito perduto di un grande mestiere, ci sarà un punto da cui ricominciare.

Questo mio intervento non vuole essere un rimprovero a nessuno; è lo sfogo di chi ama il proprio mestiere e che crede nella propria professionalità.

**Carmelo, Associazione  
Les Clefs di Barcellona**