

# Affidiamo il nostro futuro agli insegnanti

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

**Questa rubrica è dedicata alle tematiche della formazione professionale e si rivolge a tutti coloro che lavorano nel mondo della scuola, con l'intenzione di accendere qualche idea (e qualche speranza) sul nostro futuro e su quello degli attori protagonisti dell'attività scolastica: alunni oggi e professionisti in cucina in un prossimo futuro. Con piacere ho ricevuto la riflessione di un mio alunno del V anno. È una riflessione nata dalla lettura e dall'analisi del mio articolo, "Cucina Maestra di vita", pubblicato su "Il Cuoco" n. 265. Ai colleghi cuochi chiedo una riga di commento: [guadagnogiovanni@infinito.it](mailto:guadagnogiovanni@infinito.it) facciamo girare le idee... scrivete!**

In un mondo in cui non vince chi è il più forte e il più bravo, ma chi è il più ricco, qual è il significato della parola "riuscire"? Quali sono le vere soddisfazioni? Vale la pena dedicare tutta la vita all'oscurità di una cucina, lasciando ogni altro sogno chiuso in un cassetto?

Essere maestro di scuola significa non solo insegnare, per esempio le ricette, il metodo di lavoro, la disciplina o trasmettere i requisiti fondamentali, ma il vero e più utile compito di un insegnante è quello di rispondere alle domande. L'alunno ha bisogno di qualcuno che gli apra la mente, qualcuno che gli faccia conoscere i veri aspetti della scelta che sta intraprendendo. L'insegnante deve aiutarlo a porsi degli obiettivi, deve motivarlo, deve comunicargli i pro e i contro della professione.

Parlare chiaro è importante. In questa fase della vita è bello sognare, ma serve a poco e dunque il maestro deve trasmettere la realtà, cruda o bella che sia. L'insegnante deve seguire i tempi, deve aggiornarsi giorno dopo giorno sui cambiamenti. Restare ancorati alle idee di una volta, le quali probabilmente sono risultate utili in un certo momento, potrebbe rivelarsi dannoso a chi ascolta e deve metterle in pratica adesso. Quello che un maestro non può e non potrà mai fare, invece, è trasmettere la passione. Chi cerca di farlo perde tempo. La passione ti nasce dentro, da sola, non si insegna. Ovunque, compreso in cucina, occorre avere curiosità e spirito di sacrificio, volontà di migliorar-

si e scoprire qualunque giorno qualcosa di nuovo. È difficile trovare chi ha tutti questi pregi, sono poche le persone fortunate.

Il lavoro viene oggi vissuto, come d'altronde è sempre stato, come sacrificio, difficoltà, stress e oppressione, e la maggior parte delle volte si trascura l'aspetto formativo, facendo caso solo allo stipendio di fine mese. E a questo punto la domanda sorge spontanea. È vera soddisfazione quella professionale o quella economica? Per qualcuno sono le medesime, ma altri si ritrovano a dover scegliere: o l'una o l'altra.

Giustamente voi dite: "Ma che c'entrano l'insegnante e il professore a questo punto?". Il maestro deve evitare che il suo alunno un giorno arrivi a questo bivio. Come? Mettendolo alla prova prima, creandogli ogni ostacolo, ogni potenziale difficoltà, cercando di fargli cambiare idea. Se questi resisterà, vorrà dire che la sua scelta sarà quella giusta e sarà pronto per il futuro che lo attende. Sì, sembra una prova da reality show, ma sicuramente sarà un'esperienza fondamentale e importante.

Il professore, in fine dei conti, dovrà quindi essere quasi un padre, anche se il paragone non è dei più adatti serve a dare l'idea della fiducia che ci deve essere tra le parti. Le soluzioni di ripiego che molti adottano a un certo punto della vita sono solo le conseguenze di una serie di indecisioni, errori e idee poco chiare sul da farsi. Certo che non esiste un lavoro comodo che ti dia soddisfazione econo-

mica tale da non avere alcun tipo di problema, ma molti preferiscono non affaticarsi troppo e godersi la gioventù, non badando al futuro. Questa mentalità, giusta o sbagliata che sia, è molto diffusa tra i giovani, che preferiscono temporeggiare invece di buttarsi a picco in una nuova realtà che nasconde molte insidie. Il compito dell'insegnante è dunque cancellare questa titubanza e incertezza, che fanno da freno a ogni iniziativa.

Molti sostengono che la scuola alberghiera debba servire per fornire le basi culturali e professionali per affrontare poi il tanto famigerato "mondo del lavoro" senza badare, però, se un alunno sia portato o meno alla scelta che ha fatto. Ci si limita ad assecondare, non giudicare lo spessore umano e professionale, per paura di ferire (?) e scoraggiare, forse.

Probabilmente chi arriva all'ultimo anno di scuola e decide che quello che andrà ad affrontare non è il lavoro che fa per lui, cambiando così strada (e soprattutto sapendo di aver "perso" cinque anni della propria vita), avrebbe preferito sentirsi dire prima: "Guarda, non te la prendere, ma tu non sei fatto per questo mestiere, cambia finché sei in tempo".

Il maestro, di vita e di professione, deve accompagnare l'alunno a costruire il proprio futuro. Solo così il suo lavoro, altrettanto faticoso quanto importante, potrà rivelarsi veramente utile a chi non si vuole fare trascinare dagli eventi.

*Marcello Piacentini  
V Alberghiero*



## L'aforisma del professore

*"Siamo molto simili ai mattoni di un muro: abbiamo ciascuno il nostro posto. Ma se un solo mattone si sgretola e cade via, s'incomincia a sottoporre il resto dei mattoni a uno sforzo indebito, le crepe appaiono e il muro vacilla".*

*Robert Baden Powell,  
"Lord of Givwell"*