

Lasciamo evolvere la ristorazione!

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

Perché tutti gli studenti vogliono diventare cuoco oppure barman e non maître o cameriere? La parola agli alunni della classe V dell'Ipsar Ballerini di Seregno (MI), che invitano ad aprire un confronto coinvolgendo tutti gli interessati a partecipare a una tavola rotonda presso la loro scuola



La ristorazione, si dice, è carente di personale specializzato, mancano i rimpiazzi e spesso si reputano i giovani diplomati im preparati e pieni di sé. Tuttavia, riteniamo che la radice del problema non sia imputabile a mancanze dei docenti in quanto, alla base, vi devono essere alunni che mostrino due attributi fondamentali: volontà di apprendimento e spirito di sacrificio. La volontà, il sacrificio e la devozione di intraprendere la carriera di cuoco o di cameriere, fanno la differenza tra un giovane interessato e volenteroso e un suo coetaneo pigro e svogliato che cerca un riempitivo per le sue giornate. Solo chi ama veramente questa attività è disposto a rinunciare a parte del tempo libero e ad alcuni svaghi per dedicarsi con assiduità al proprio futuro da chef o maître. Molti giovani che lavorano in un'attività ristorativa però lo fanno solo per "arrotondare" a fine mese e quindi non sono mentalmente predisposti a imparare il mestiere, ma lo sfruttano solo per benefici economici.

Questa realtà è molto frequente per il personale di sala, dimenticando che i camerieri sono fondamentali per instaurare un rapporto diretto con la clientela del ristorante. Il personale è il "patrimonio fondante" dell'impresa ristorativa: sala e cucina risultano complementari per una corretta valorizzazione della struttura stessa. **Nonostante ciò, non possiamo che sottoli-**

neare l'avversione dei giovani alla professione di cameriere che viene considerata dequalificante. Non a caso, la maggioranza degli studenti degli alberghieri si indirizza verso la professione del cuoco o, al massimo, verso quella barman. Partendo da questo presupposto, non crediamo che sia possibile creare la "vocazione" nei ragazzi, perché se essi non ce l'hanno non è possibile inculcargli qualcosa in cui non credono. Il compito del docente, allora, è quello di far capire agli alunni quale strada devono prendere per il loro futuro, senza costringerli a intraprenderne una contro la loro volontà o solo per compiacere il proprio professore. A riguardo della questione relativa alla quantità di ore di pratica nella formazione professionale dei primi anni di scuola superiore, non siamo d'accordo riguardo all'incremento delle ore pratiche; **la scuola deve fare la scuola, cioè deve dare un'educazione globale che si traduce in professionalità e cultura.** È di questi ragazzi che si deve aver bisogno. Ragazzi che non conoscono solo la pratica, ma che masticano anche la teoria. Come si può essere bravi nel lavoro se non si hanno delle basi teoriche? Non si richiede personale preparato da tutti i punti di vista? Ai ragazzi spetta il ruolo più importante: imparare a essere "professionisti" senza aver paura del lavoro pratico e senza contare le ore giornaliera. Il lavoro, come

ci hanno insegnato a scuola, "prima si fa e solo dopo se ne discute". Ai professionisti spetta invece il ruolo di essere "maestri di vita" preparati, appassionati e pronti, veri e giusti.

I tempi cambiano, la ristorazione si evolve; non si può fermare tale processo cercando di aggrapparsi al passato e a una figura, come quella del maître, che ormai ha perso prestigio. Come ridare lustro a una professione che non sviluppa più nei giovani una naturale attrattiva perché considerata di secondo piano rispetto a quella di chef di cucina? Puntare alla realizzazione dei piatti alla fiamma non risolve la questione, perché non da specificità al lavoro del cameriere, ma semplicemente prende in prestito abilità di cucina per esaltare aspetti di tipo spettacolare e scenografico.

È un impegno da parte di tutti, non solo della scuola, cercare di far riemergere un lavoro scomparso, valorizzare la figura del cameriere e tentare di far venire a galla la passione per questa mansione molto prestigiosa e importante, senza tuttavia perdere di vista l'obiettivo fondamentale: la soddisfazione del cliente.

Da parte nostra **vorremmo proporre che il dibattito si sviluppasse ulteriormente chiamando cuochi e camerieri, le redazioni dei giornali *Il Cuoco* e *Il Maître*, a confrontarsi in una tavola rotonda** presso il nostro Istituto alberghiero, il Ballerini di Seregno (MI). □

L'aforisma del professore

"Un sentimento ci accomuna: entrambi amiamo i ragazzi che devono essere aiutati a crescere e a maturare bene, in serenità e senza rovinarsi e rovinare la famiglia a cui appartengono".

da *Lettera a un insegnante* di Vittorino Andreoli, Rizzoli 2006