“Dal fare nasce l’esigenza di imparare.” Due belle storie di didattica e di ristoro in Brianza.

> **‘Il Buono di In-Presa’, caffetteria e pasticceria didattica della scuola di formazione professionale della Cooperativa Sociale di In-Presa; ‘Saporinmente’, ristorante didattico dell’Istituto alberghiero Don Carlo Gnocchi. Due belle realtà di Carate Brianza.**

Qualche settimana fa, sempre nell’intento di ambientarmi e di conoscere interessanti realtà del territorio in cui da poco vivo, mi sono imbattuta, e devo ammettere sorprendentemente immersa, in un’area industriale dismessa di ben 50 mila metri quadri situata a poca distanza dal centro di **Carate Brianza:** l’**ex Formenti, ora Distretto del Gusto**. Ho scritto ‘immersa’ perché le atmosfere di quell’architettura industriale di un tempo, per me di grande fascino, negli ultimi anni oltre ad essere oggetto di recupero, hanno accolto e dato nuovi inizi a svariate attività artigianali, e non solo… (avremo tempo per approfondire). Ebbene, un polo che non poteva non attirare la mia attenzione per la molteplice tipologia delle offerte produttive: due birrifici, due scuole con annessa bar-pasticceria e ristorante, entrambi didattici, un’osteria, una produzione di cioccolato e di succhi di frutta, e molto altro ancora.

In effetti, dopo essermi soffermata sulla mappa orientativa posta in uno degli ingressi, ho deciso di iniziare la mia esplorazione partendo con la visita delle due scuole che formano operatori per il settore ristorativo-turistico.

> **‘Il Buono di In-Presa’, caffetteria e pasticceria didattica della scuola di formazione professionale della Cooperativa Sociale di In-Presa.**

Guidata dalla preside della scuola Chiara Frigeni, ho ascoltato la bella storia che ha dato origine a questo progetto. Un sogno di una donna, ora divenuto realtà, che ha lasciato un segno tangibile per il suo operato e per il suo

metodo educativo e formativo. Un modello maturato negli anni dopo esperienze di affido con ragazzi difficili, che, superato un tirocinio presso artigiani locali, sono stati inseriti nel mondo lavorativo.

Un percorso formativo basato sull’attenzione al singolo, sull’accoglienza di una famiglia, sul lavoro e poi sulla scuola, pensato da Emilia per adolescenti con grave dispersione scolastica che non riescono a concludere il triennio di scuola media, o con difficoltà ad inserirsi nel circuito di istruzione di secondo grado per situazioni di abbandono scolastico o per disagi personali. Una formazione che si concretizza con svariati laboratori tecnici – tra cui quello gastronomico – con un orto didattico e con gruppi di studio che, oltre agli insegnanti prevedono il supporto di un tutor. Tirocinio e stage esterni vengono svolti coinvolgendo gli stessi imprenditori, che in un certo senso riscoprono il valore della propria arte in un’attività che educhi attraverso il lavoro.

STICK
cioccolato
€ 8,00

Una proposta educativa in crescita che attualmente conta duecentottanta allievi applicata a più percorsi formativi. Per il settore enogastronomico, a me caro, ha portato alla realizzazione di una caffetteria e pasticceria didattica – Il Buono di In-Presa – condotta sistematicamente dagli studenti con il costante supporto dei docenti di sala e di maestri pasticceri. **Dal fare nasce l’esigenza di imparare,** questa è la formula. Un’idea nata nel 1995, trasformata in un progetto strutturato nel 2000, fino alla concretizzazione nel 2005, con la realizzazione di un vero e proprio centro di formazione professionale.

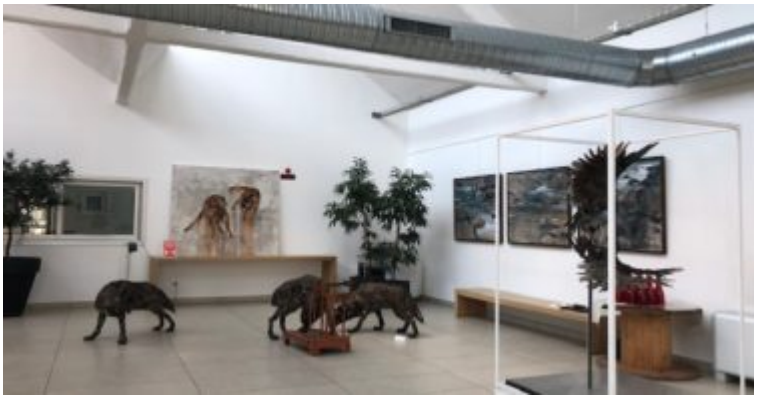
In-Presa, una cooperativa sociale costituita da alcuni soci fondatori, soci lavoratori e ad altri amici di Emilia Vergani, ideatrice e fondatrice nativa di Carate Brianza. Il 30 ottobre si è celebrato il ventesimo anniversario della sua tragica morte, avvenuta in un incidente stradale durante un viaggio in Paraguay.

‘Saporinmente’, il ristorante didattico dell’Istituto alberghiero Don Carlo Gnocchi.

“Cinzia, una scuola così bella non esiste!” E’ così che Tiziana Villa – preside dell’istituto alberghiero Don Carlo Gnocchi di Carate Brianza – ha esordito durante il nostro incontro. Un istituto paritario nato nel 2008 con l’idea di unire le materie teoriche con quelle pratiche. Vera didattica consolidata da solide basi culturali, che punta a far comprendere agli studenti quanto sia importante **usare la testa per fare andare le mani.** Un progetto di studio che ha dato vita a “Saporinmente”, ristorante didattico annesso alla scuola.

Anche qui si impara facendo, ogni giorno, attraverso l’esperienza critica. Duecentoventi studenti che con la didattica e l’esperienza diretta rivalutano l’importanza della sala, perché la sala racconta ciò che avviene in cucina.

CALENDARSCUOLA



Esperienze maturate anche grazie alla collaborazione con un maestro di cucina quale Claudio Sadler. Un esempio autentico di genialità che ha permesso agli studenti di avvicinarsi al mondo reale della gastronomia, difficile ma appassionante. Un incontro che ha portato alla realizzazione di una serata e di un menù elaborato con gli studenti.

Qui di seguito le impressioni di uno di loro: *“L’aver incontrato e riconosciuto in Claudio Sadler un maestro ha rappresentato per noi un dono e, al tempo stesso, una sfida. Nonostante i nostri dubbi, la gratitudine per aver potuto conoscere da vicino il suo genio e il suo esempio ha vinto l’iniziale timore di non essere all’altezza, grazie, soprattutto, alla sua disponibilità a realizzare con noi una serata che ci vedrà protagonisti anzitutto come uomini, prima ancora che come chef. In forza di questa reale collaborazione, abbiamo infatti capito che, per donare l’eccellenza ai propri ospiti o, come direbbe lui, “ committenti”, bisogna riconoscere un inestimabile valore alla preparazione in ambito scientifico e umanistico, alla padronanza della parola, alla cura del dettaglio e, infine, al servizio, che deve essere impeccabile.”*

Durante la visita nelle sala della scuola mi ha colpito l’attenzione al bello delle arti, pittoriche e non solo. Opere ampiamente esposte donate da artisti, la cui collaborazione è sfociata in cene tematiche aperte al pubblico. Un modo per coniugare e valorizzare l’arte e la creatività personale degli studenti, espressa attraverso i loro piatti.

A conclusione della mia visita, dopo aver parlato a lungo con Tiziana, la preside, ho ascoltato alcuni suoi desideri per il futuro. Il primo, è che questo istituto alberghiero diventi un modello replicabile ovunque, per far si che chi ha talento trovi un luogo idoneo per imparare ed esprimersi. Il secondo, è che questa scuola paritaria, sia pur prevedendo delle borse di studio, sia più accessibile a chi ha difficoltà economiche nel sostenere la retta. Infine, il terzo, è rivolto alle istituzioni locali, affinché potenzino la rete dei mezzi pubblici, agevolando gli studenti che provengono da Milano.

Scrivere di scuola e di didattica nel settore della ristorazione di questi tempi non è facile. Ho scelto di farlo perché nonostante il periodo difficile, gli studenti di queste scuole continuano a prepararsi per il futuro, esprimendosi con l'unico mezzo in questo momento consentito: il food delivery. Sostenerli significa contribuire a sostenere le loro speranze, e soprattutto, questo settore messo così a dura prova.

Società Cooperativa Sociale In-Presa www.in-presa.it Via Emilia Vergani, 14 – Carate Brianza (MB)

Istituto Scolastico Don C. Gnocchi www.liceodongnocchi.eu Piazza Risorgimento, 1 – Carate Brianza (MB)

Photo credit Istituto Don Carlo Gnocchi