



## UNA SCUOLA IN VILLA

Cercare una scuola alberghiera, imbattersi in una splendida villa veneta – villa Dolfin – immersa in un grande parco e scoprire che è questa la sede dell'Istituto Maffioli di Castelfranco Veneto, innesca già di primo acchito la sensazione che ci sia qualcosa di importante da conoscere.

Sorride alla mia esclamazione di stupore **Paolo Cavasin**, docente di Sala e Vendita, che mi accoglie all'ingresso, giusto per darmi quel minimo di coordinate perché possa ambientarmi rapidamente: "Questa sede l'ha voluta fortemente Bruno Brunello, il preside che ha fondato e retto questo istituto per 18 anni, per conferire prestigio alla scuola e recuperare al contempo una villa veneta". E aggiunge: "Lla scuola si sviluppa su altri due comuni, Montebelluna e Crespano e conta ben nove plessi".

Inizia così il mio viaggio dentro una scuola dall'aria signorile, con un'importante scalinata che porta ai piani, nata appunto 40 anni fa come costola dell'agrario. Il pensiero di Brunello era di portare in quell'allora realtà di campagna la cultura del turismo, come in realtà è avvenuto trent'anni dopo. Non più solo lavoro come contadino ma anche come cameriere, cuoco. Quindi anche cultura dell'ospitalità, di natura un po' agreste. Era la fine degli anni '70 e già per gli studenti, fin dal primo anno di scuola, l'alternanza scuola lavoro rappresentava una realtà in anticipo rispetto ai tempi.



### **Il fondatore Bruno Brunello**

Già queste intuizioni la dicono lunga sul fatto che quest'uomo si sia rivelato un riferimento, per la sua lungimiranza, non solo per questo istituto ma per gli alberghieri d'Italia. E non c'è occasione in cui questo non mi venga ricordato non da

uno ma da più docenti della scuola, nel corso della mia visita, proprio perché innumerevoli e incisivi sono stati gli interventi di Brunello, assolutamente attuali ancora oggi. Uomo di grande curiosità e cultura, ogni giorno passava in rassegna diversi quotidiani, ritagliava gli articoli più interessanti, li sottolineava e a lato inseriva note e riflessioni che questi gli generavano. Partecipava quanto più possibile a incontri, convegni, iniziative sul territorio ma non solo facendo tesoro degli spunti più innovativi. Così è arrivato a crearsi una sua personale biblioteca di dimensioni non indifferenti.

Era Brunello ad aprire la scuola al mattino, prima dei manutentori, e a chiuderla la sera, dopo il serale. Ogni giorno stava fuori dalla porta ad aspettare che arrivassero gli insegnanti. Presenziava a tutti i consigli di classe. Nel 2000 ha creato il Consorzio degli alberghieri del Veneto, fondatore e primo presidente di Re.Na.I.A., è stato coinvolto dal Ministero nella sperimentazione di alcuni impianti didattici.

Il professor Olivo, essendo tra le figure storiche della scuola, ricorda con dovizia di particolari questi passaggi e anche aneddoti, significative chiavi di lettura di certi andamenti.



### **Sala e bar,**

A proposito di sala, della minor capacità attrattiva della e dei perché, il professor Michielan Olivo, docente di Sala e Vendita, ricorda: “Brunello, che era in commissione ministeriale, ha illustrato ai suoi collaboratori il Progetto 2002. Bene, questo prevedeva addirittura che non si facesse sala. Ricordo che eravamo intervenuti dicendo ‘Scusi preside, con che criterio è stata fatta questa valutazione?’. E lui “I rappresentanti dei ristoratori in commissione hanno detto ‘la sala? In due mesi di azienda la formiamo noi’. Evidentemente gli stessi ristoratori non avevano ancora metabolizzato. Ora i

tempi sono cambiati ancora una volta, è emersa la consapevolezza di aver cura anche della sala e nella scelta dei ragazzi si sta assistendo a una sorta di riequilibrio” fa notare lo stesso Olivo. E intanto “Sta ai prof – come fa notare il professor Fausto **Argentesi**, docente di sala bar- il saper far vedere in prospettiva come è fatto questo mestiere. Renderlo il più pratico possibile, facendo lavorare sin dal primo anno i ragazzi con le apparecchiature”.

E' d'accordo la professoressa Alessandra Taschin, docente di Sala e Vendita a Montebelluna: “La grande evoluzione è data dal mondo del bar con liquori, prodotti, nuove tecniche di miscelazione, che è ciò che cattura i ragazzi, i quali imparano a comprendere che anche nel nostro settore la fantasia la fa da padrone”.

Esplicita Eros Cattapan, docente di Sala e Vendita: “Noi puntiamo molto al mondo del bar, creativo come quello della cucina. Se il settore sala fosse diviso dalla dimensione del bar, i ragazzi sceglierebbero per il 90% bar. Abbiamo la fortuna che i due settori siano insieme. L'importante è che siamo con loro e facciamo le cose insieme a loro e che maturino la giusta motivazione, che siano convinti di fare quello”.



### **La cucina della scuola**

Nel grande parco di Villa Dolfin la dependance ospita uno dei laboratori di cucina della scuola.

Lì trovo il professor Domenico Andolfato, docente di Enogastronomia, con i ragazzi di una quinta. È la giornata dedicata alla pasticceria da ristorazione, c'è un gioioso fermento nell'aria. Andolfato mi incuriosisce raccontandomi quale sia il metodo messo a punto per questi allievi dell'ultimo anno: “In prima, seconda e terza i ragazzi imparano la tecnica (per cui si orientano e sanno come procedere in cucina) , nel quarto anno vanno a consolidare quello che hanno imparato in prima, seconda e terza. In

quinta – in teoria – dovrebbero dare sfogo a quella che è la creatività. Per questo già in quarta e più ancora in quinta non ci limitiamo a far replicare piatti già noti ma diamo ai ragazzi un paniere di ingredienti con un tema. Ora, sono gli studenti in autonomia, sfruttando le competenze e la propria creatività maturata nel tempo, a dire “con questi ingredienti proponiamo questi piatti”. Nello specifico, una volta la settimana assegno un tema e un paniere di ingredienti. I ragazzi tramite una piattaforma elettronica iniziano a confrontarsi, spartirsi gli ingredienti e a pensare al piatto. Per tutta la settimana ci ragionano su. Io in questa settimana osservo, non dico niente, vedo quello che si scrivono. Capita che arrivati qui il giorno del laboratorio gli dica “il piatto che avete pensato non lo fate perché non va bene”. A quel punto iniziano ad agitarsi perché devono trovare un’altra soluzione. Non nascondo che anche per me diventa doppiamente impegnativo perché un conto è venire già preparato da casa, un conto è riuscire a concretizzare le idee che loro hanno. Io arrivo con diversi libri e il mio materiale, per cui la soluzione la troviamo sempre, nella mezz’ora di confronto tecnico prima di iniziare. A seguire lascio i ragazzi completamente liberi di svolgere il proprio compito”. È sfidante per loro questo metodo. “È abbastanza impegnativo – dice Alessia – però lascia spazio alla nostra creatività. E questo ci prende molto, ci appassiona e gratifica vedere il risultato che ne esce”. “Oggi Giulia è felice – osserva il professore mentre la osserva alle prese col suo dolce – perché lei farebbe solo pasticceria. Lo è un po’ meno Giacomo, che è un innamorato delle carni!”.



### **Il percorso serale**

All’entusiasmo di questi ragazzi non bisogna dimenticare quello, seppur diverso, ma carico di motivazione, di chi ha voluto fortemente affrontare un percorso scolastico serale. Ne parlo con il professor Matteo De Polli, docente di

Enogastronomia, che per 20 anni ha seguito solo il serale e ora, che è al diurno, ancora collabora.

“Il serale nasce nel '92/93, voluto fortemente da Brunello, come offerta formativa per studenti lavoratori: ciò significava una possibilità. È partecipato da persone appassionate per arte culinaria, ragazzi che non hanno finito il percorso scolastico dell'alberghiero, stranieri, casalinghe che vogliono professionalizzarsi, laureati, diplomati e anche qualche disoccupato. Sono davvero pochi i ritiri e per cause di forza maggiore. La motivazione qui è davvero forte e differente”.

È la volta della visita a Montebelluna, nella sede dei laboratori, dove trovo Paolo Cavasin, docente di Sala e Vendita. Bello il suo approccio ai ragazzi, modi pacati ma decisi. E loro lo ascoltano e lo rispettano.

“Non mi interessa se cade il piatto o cade il bicchiere, per cui altri si arrabbiano molto, a me basta che non si facciano male e chiuso il problema. Ma la mancanza di rispetto e di educazione, la maleducazione non la tollero e non la consento”. Gli chiedo se abbia mai avuto problemi con i ragazzi.

“Ho iniziato a insegnare a 20anni, 21 per la precisione, e non ho mai avuto problemi. Classi più facili, classi più difficili, alunni più facili, alunni più difficili... Le classi problematiche le ho avute ma me le sono gestite, tempo di metterle a fuoco. Poi ho deciso io come fare andare le cose in classe. Anzi sono riuscito a instaurare rapporti che durano nel tempo”.

È un mediatore, Paolo, fra il corpo docenti e gli alunni. “Prima di passare ai genitori ci parlo io ai ragazzi” dice. E in effetti assisto proprio al monito che sta dando ad uno studente: “Chiamate mia mamma?” chiede il ragazzo preoccupato. “No – risponde Paolo – pensa a quel che ti ho detto”. Ce ne fossero tanti di prof così!



**E le politiche della scuola, in che direzione stanno andando?**

Marco Valletta, secondo collaboratore del dirigente Alessandra Fusaro (e anche docente di Enogastronomia), delinea un quadro molto chiaro: “Il nostro Istituto si è sempre differenziato per una cultura della didattica, una didattica innovativa, professionalizzante (in funzione del lavoro). Oggi a distanza di 20 anni anche la nuova dirigenza valorizza questo aspetto giocando le buone carte dell’autonomia. Per cui la volontà della dirigente, Alessandra Fusaro, va nella direzione di sfruttare con coraggio quel 20% di autonomia che per legge è consentito, per far acquisire competenze ai ragazzi attraverso l’attività laboratoriale, quindi modificando il programma: meno ore teoriche e più ore di laboratorio.

Inoltre ha provveduto a promuovere la cultura dell’autofinanziamento: la scuola mette a disposizione l’offerta formativa con progetti che consentano di portare soldi al proprio interno, utili per le diverse necessità. Ciò va anche a supporto di quelle famiglie che non riescono a versare il contributo per i laboratori (anche questo previsto dalla legge) che la scuola richiede. Ciò che le famiglie versano consente ai ragazzi di beneficiare con serenità di diversi servizi che non sarebbero ben garantiti o addirittura garantiti (spostamento con pullman, la lavagna interattiva multimediale per ogni classe, fotocopiatrici a colori a disposizione dei ragazzi, predisposizione di laboratori dove tutti dispongono degli ingredienti che servono senza lesinare...)”.

Una scuola coraggiosa e interventista quindi che prosegue con una visione lucida, capace di spronare i ragazzi e le famiglie a crescere e maturare in fretta, come la scelta fatta richiede.

**Simona Vitali**

