

Scuola, il grande bluff degli Istituti Alberghieri: da MasterChef al crollo di iscritti. Parla un docente di Antonio Condemi

“C'è un dato che, da solo, racconta la parabola di un'intera generazione e la crisi di un sistema formativo. Anno scolastico 2014/2015: complice l'enorme popolarità di show televisivi come MasterChef, gli Istituti Alberghieri toccano il picco storico di 64.000 iscritti. Sembrava l'inizio di un'età dell'oro, ma era solo un'illusione. Molti giovani si sono iscritti sognando la fama e i riflettori, per poi scontrarsi con la dura realtà di un mestiere fatto di sacrificio. Questa disillusione ha contribuito al crollo verticale degli anni successivi: oggi, i dati del MIUR parlano di appena il 4,02% di studenti che scelgono questo indirizzo.

Ma per capire le radici profonde di questo crollo, bisogna guardare oltre i numeri. Bisogna guardare alle storie, e la mia è una di queste.

Fin dalle medie, la mia strada era chiara. L'iscrizione all'IPSEOA G. Rossini di Napoli fu una scelta naturale. Lì, capii subito quanto fosse interdisciplinare l'universo del cibo: non solo ricette, ma scienza, leggi, economia. Eppure, percepivo una contraddizione profonda: a fronte di un potenziale enorme, la figura in uscita sembrava destinata a una sola “gabbia”, quella della cucina.

Dopo il diploma, ho intrapreso la carriera che la scuola aveva tracciato per me, lavorando come cuoco in ristoranti prestigiosi tra Capri e Londra. Eppure, proprio

mentre ero immerso in quelle esperienze di alto livello, sentivo che mancava un pezzo. La svolta arrivò con l'introduzione della laurea in Scienze Gastronomiche. Fu un'illuminazione. Mi iscrissi e la percezione fu subito chiara: rispetto ai miei colleghi provenienti dai licei, partivo nettamente avvantaggiato. Le conoscenze di chimica degli alimenti e merceologia mi diedero una marcia in più. Ogni esame confermava ciò che avevo sempre sospettato: per dominare il settore del cibo oggi, le mani non bastano, serve una mente preparata. Oggi, da Dottore in Scienze Gastronomiche e docente nel prestigioso IPSAR Vespucci di Milano, vedo che quel divario si è allargato.

Il mondo del lavoro non cerca più solo esecutori, ma figure manageriali capaci di affrontare sfide globali: lo sviluppo di nuovi prodotti per rispondere alla carenza di proteine; la gestione di una legislazione alimentare sempre più rigorosa; la creazione di una comunicazione nutrizionale efficace contro le fake news. La mia esperienza post-laurea con la creazione di una startup ne è la prova concreta: per creare una linea di prodotti pronti all'uso, non bastava saperli cucinare. Servivano competenze a 360 gradi: marketing, comunicazione, etichettatura, gestione dei valori nutrizionali, stoccaggio e shelf-life. Questo è ciò che il mercato chiede, e che l'università ha già recepito. La scuola superiore, invece, è rimasta arcaica.

Una riforma ministeriale richiede anni, ma la rivoluzione può partire subito, dall'orientamento. Gli Istituti Alberghieri devono smettere di presentarsi come un'alternativa ai licei e iniziare a proporsi come un "liceo" tematico a tutti gli effetti. Le competenze per farlo esistono già: Scienze degli Alimenti, Chimica, Diritto ed Economia sono un patrimonio perfetto per affrontare le facoltà di settore.

E non parlo solo delle materie, ma anche dei docenti. Arrivato all'istituto dove insegno oggi, ho incontrato un gran numero di professionisti le cui competenze vanno ben oltre la sola pratica, perfettamente in grado di preparare gli studenti non solo a diventare ottimi cuochi, ma anche futuri universitari ed esperti del settore alimentare. Bisogna dirlo chiaramente ai ragazzi e alle loro famiglie: "Da qui si esce con una doppia porta aperta: quella del lavoro qualificato e quella dell'università, con un vantaggio competitivo che chi esce da un liceo tradizionale può solo sognare".

Il crollo delle iscrizioni non è un destino, ma un'opportunità. L'opportunità di abbandonare un modello legato a un'immagine televisiva ormai sbiadita e di abbracciare una nuova identità. L'Alberghiero ha di fronte a sé un bivio: continuare a essere una scuola professionale in declino o evolversi nel liceo del futuro, fucina non solo di grandi artigiani con mani sapienti, ma anche dei manager, tecnologi e comunicatori e nutrizionisti con la mente preparata per guidare il settore alimentare di domani. La scelta è nelle nostre mani."