

MalpensaNews

Andrea Sinigaglia a Sotto la cloche: “Da pesante a pensante, così si riaccende la passione per la ristorazione”

Orlando Mastrillo · Monday, July 20th, 2026

Il calo delle iscrizioni alle scuole alberghiere e la difficoltà di trovare personale nella ristorazione non dipendono soltanto dalla scarsa disponibilità dei giovani al sacrificio. Alla base, secondo Andrea Sinigaglia, direttore del Campus De Filippi di Varese ed ex dirigente della scuola internazionale di cucina Alma, c'è soprattutto l'incapacità degli adulti di proporre modelli professionali e di vita capaci di suscitare desiderio. Ospite del programma radiofonico Sotto la cloche, Sinigaglia ha riflettuto sull'evoluzione del settore, sulla responsabilità della formazione e sulla necessità di restituire dignità ai mestieri della cucina, della sala e dell'ospitalità.

La ristorazione e i modelli che non convincono più i giovani

Per Sinigaglia, il punto di partenza è una domanda semplice: quale vita vedono i ragazzi osservando chi già lavora nella ristorazione? Un cuoco può essere competente, conosciuto e apprezzato, ma se appare completamente assorbito dal lavoro, senza tempo per gli affetti o per la propria vita personale, difficilmente diventerà un esempio da seguire. «La colpa è sempre degli adulti» – ha spiegato Andrea Sinigaglia, direttore del Campus De Filippi di Varese. È la provocazione da cui nasce la sua analisi. I giovani non rifiutano necessariamente il lavoro o la fatica: spesso rifiutano un modello che non considerano desiderabile. A questo si aggiunge un dato demografico concreto. Il numero dei ragazzi è diminuito e, di conseguenza, si è ridotto anche il bacino di studenti che possono scegliere gli istituti alberghieri e intraprendere una professione nel settore.

L'immagine degli chef tra televisione e social network

Negli ultimi vent'anni la cucina ha conquistato uno spazio enorme in televisione e sui social media. Per molto tempo questa esposizione ha alimentato il desiderio di diventare chef, spingendo molti giovani ad accettare lunghi periodi di formazione, compensi bassi o esperienze non retribuite pur di entrare nelle cucine più prestigiose. Quella rappresentazione, però, mostrava soltanto una parte del mestiere. Le immagini dei piatti perfetti, dei riconoscimenti e degli applausi hanno spesso nascosto la preparazione quotidiana, la ripetitività, la stanchezza e i sacrifici necessari per raggiungere determinati risultati. I social continuano a mostrare soprattutto la punta dell'iceberg, mentre resta fuori dall'inquadratura gran parte del lavoro. Quando la distanza tra il racconto e la realtà diventa evidente, il rischio è che l'entusiasmo lasci spazio alla disillusione.

Dalla semplice esecuzione al “cuoco pensante”

Per invertire la tendenza, secondo Sinigaglia, non basta insegnare una tecnica. Occorre tornare a formare professionisti consapevoli, capaci di comprendere il significato del proprio lavoro. La figura di riferimento è quella del “cuoco pensante”, espressione legata all’insegnamento di Gualtiero Marchesi. Un cuoco non è un semplice esecutore di ricette, ma una persona che compie scelte con conseguenze sulla salute, sul benessere e sulla felicità degli altri. La preparazione deve quindi comprendere la conoscenza delle materie prime, dell’igiene, dell’organizzazione e della gestione, ma anche l’attenzione alle allergie, alle intolleranze e alle restrizioni alimentari di natura culturale, etica o religiosa. L’intelligenza artificiale potrà offrire strumenti nuovi, suggerire abbinamenti o aiutare a organizzare alcuni processi. Non potrà però sostituire la responsabilità, la sensibilità e la capacità di interpretare i bisogni di una persona.

Maestri capaci di accendere una passione

Un ruolo decisivo spetta agli insegnanti e ai professionisti che accompagnano i ragazzi nei primi passi. Sinigaglia richiama l’immagine attribuita ad Aristofane secondo cui i giovani non sarebbero vasi da riempire, ma fiaccole da accendere. La scuola deve quindi aiutare ogni studente a riconoscere il proprio talento e a capire se possiede una vera vocazione per la cucina, la pasticceria, la sala o l’accoglienza. Non si tratta di nascondere le difficoltà, ma di inserire la fatica all’interno di un percorso comprensibile. La crescita professionale richiede tempo, pazienza e passaggi successivi, mentre la cultura contemporanea tende spesso a proporre risultati immediati e carriere accelerate. Il compito di un maestro è mostrare che il mestiere può trasformare una persona, ma soltanto attraverso un’esperienza guidata e sostenuta da una motivazione autentica.

Servire come gesto di attenzione e civiltà

Tra le professioni che hanno perso maggiore riconoscimento sociale ci sono quelle della sala e del servizio. Il verbo “servire” viene spesso percepito negativamente, quasi fosse sinonimo di subordinazione o mancanza di realizzazione personale. Sinigaglia propone invece di recuperare il valore umano dell’ospitalità. Anche un semplice “buongiorno” contiene un gesto importante: significa accorgersi dell’altro, riconoscerne la presenza e farlo sentire accolto. Riprendendo una frase del film *La vita è bella*, secondo cui «servire è il lavoro di Dio», il direttore del Campus De Filippi descrive il cameriere come un “tessitore di civiltà”. Chi lavora in sala mette in relazione persone, bisogni, culture e aspettative. Senza questa dimensione, il servizio rischia di diventare una successione di gesti ripetitivi. Con un po’ di poesia, consapevolezza e attenzione, può invece trasformarsi in una professione capace di produrre benessere. È qui che Sinigaglia individua una possibile risposta alla crisi delle vocazioni: non limitarsi a chiedere ai giovani di lavorare di più, ma mostrare loro perché quel lavoro può avere un senso. Cucina e ospitalità tornano così a essere mestieri pensanti, occasioni di incontro e veri atti di civiltà.

This entry was posted on Monday, July 20th, 2026 at 2:22 pm and is filed under [Lavoro](#), [Life](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

