

## "Da grande sarò cuoco" I maghi della cucina conquistano gli studenti

*Un teenager su due si impegna ai fornelli. Boom di iscrizioni negli istituti alberghieri. Dove si studiano menù a 5 euro*

Fabrizio De Feo - Sab, 25/01/2014 - 08:33

[commenta](#)

Roma - Il caro, vecchio astronauta rappresenta una memoria lontana. Calciatori, attori, pop star, pompieri, piloti e veline resistono anche se iniziano a soffrire l'usura del tempo.



Ma nell'immaginario dei ragazzi c'è una new entry, una professione che scala la classifica delle fantasie e si fa strada in maniera prepotente: quella del cuoco. C'è già chi lo chiama «effetto Masterchef», il talent-show culinario che in Italia ha regalato una esplosiva notorietà a Carlo Cracco e Bruno Barbieri. Sarà il fascino dei conduttori, le luci della ribalta oppure l'aspetto invitante dei piatti cucinati. Fatto sta che anche nelle scuole superiori italiane il fenomeno sta assumendo dimensioni importanti.

A Roma ci sono sei istituti alberghieri e tutti soffrono un problema di «capienza». Lo stesso avviene a Milano dove il Carlo Porta - da cui è uscito Davide Oldani - respinge 150 domande l'anno.

Nell'Istituto Alberghiero di Trastevere, il Gioberti, dove si studia gastronomia (ma anche servizi di accoglienza, di sala e dal prossimo anno pasticceria) in pochi anni le classi sono passate da 2 a 38 e ciononostante il cartello tutto esaurito deve essere esposto a ogni tornata di iscrizioni. Una ricerca lanciata da «Ilgustofascuola.it» sostiene che un teenager su due frequenta i fornelli, due su dieci sognano di diventare cuochi famosi e il 70% dei teenager guarda i programmi tv dedicati alla cucina (3 su 10 quelli che non perdono una puntata).

Il desiderio di coltivare questa aspirazione è ben accolto dai genitori. Perché se Totò in «Misera e nobiltà» diceva: «Sposatevi il cuoco! Io me lo sposerei, un cuoco in famiglia fa sempre piacere!», lo stesso vale per un figlio chef. Tanto più che molti iscritti provengono da famiglie che gestiscono strutture ricettive e ristorative di Roma. Gli sbocchi occupazionali sono promettenti. Secondo Unioncamere il settore turistico alberghiero e della ristorazione regge bene alla crisi. Nella top ten delle figure professionali più richieste ci sono cuochi, pasticceri, camerieri, addetti all'accoglienza e al ricevimento in alberghi, villaggi turistici, campeggi.

Le scuole puntano, naturalmente, anche a diffondere principi di educazione alimentare e a creare «piccoli divulgatori di salute a tavola». L'istituto trasteverino ha accettato una intelligente sfida lanciata da Unaproa (Unione tra le organizzazioni di produttori ortofrutticoli e agrumari): cucinare e servire all'interno del proprio istituto un pasto bilanciato e gustoso a base di frutta e verdura di stagione e ispirato ai cinque colori del benessere, tema dalla campagna «Nutritevi dei colori della vita». Il tutto dentro un costo massimo per pasto di 5 euro. I ragazzi del quinto anno hanno ideato e proposto un menu low cost e veloce - analcolico a base di carota e limone; uovo barzotto con verza viola; pasta fresca con cavolfiore bianco, guanciale e pecorino; coscia di pollo su crema di rapa rossa e sbriciolata al kiwi - dimostrando che la qualità alimentare conviene alla salute e al portafogli.

«Il progetto ha una valenza sociale oltre che economica» dice il presidente di Unaproa Ambrogio De Ponti. «Se la crisi economica obbliga a strategie di risparmio nella spesa alimentare, questo non deve andare a discapito della salute: una dieta sana ed equilibrata non può prescindere da alcuni componenti, come un consumo quotidiano e variato di frutta e verdura. Le proprietà salutistiche dell'ortofrutta sono infatti dovute anche all'abbondante presenza di alcune speciali sostanze colorate protettive che conferiscono alla frutta e alla verdura colori vivaci e invitanti e va smentito il pregiudizio che una dieta ricca di questi alimenti sia economicamente svantaggiosa». Tanto più che un menu così vario a soli 5 euro rappresenta un ottimo spunto per le mense, la ristorazione collettiva, le famiglie e i consumatori. Oltre che un memento per gli aspiranti chef per i quali non si profilano all'orizzonte solo ristoranti stellati, le scarpe rosse di Vissani o le foto glamour di Cracco, quanto piuttosto l'obbligo plebeo di sgobbare ai fornelli per creare menu alla portata di tutti.