

# LA SCUOLA ALBERGHIERA

di Marcella Rossi Spadea



Sopra: un allievo intento alla preparazione di un cocktail durante una esercitazione pratica di bar. Sotto: un allievo del corso di qualificazione impegnato nella preparazione delle "Crepes Suzettes" eseguito alla lampada.



"Finita la terza media, me ne vado all'Enale". Così, brevemente e decisamente, più di una volta ci è capitato di sentire esprimersi quei giovanissimi che, terminata la scuola dell'obbligo, non intendono spendere troppi anni ancora sui libri e cercano un inserimento veloce nel mondo del lavoro.

Dunque, "vado all'Enale". Il quale Enale, in termini più appropriati e meno sintetici, sarebbe ma questo gli ascolani lo sanno benissimo la Scuola Convittuale di Formazione Professionale Alberghiera con annesso l'Hotel Marche (una volta Enale Hotel, da cui la dicitura spicciola di cui sopra), albergo di I categoria, 4 stelle. L'Ente Nazionale Addestramento Lavoratori Commercio introdusse i corsi alberghieri nel 1964 con il finanziamento dei Ministeri del Lavoro e della Pubblica Istruzione. Dal 1972 scuola e albergo, con il personale operante, rientrano tra le competenze istituzionali della Regione Marche gestite dalla Comunità Montana del Tronto.

Recentemente la Regione Marche è stata prescelta per la sperimentazione su fasce per la formazione professionale alberghiera per cui nella scuola di Ascoli (come in quelle similari di Tolentino e Senigallia) si svolgono corsi modulari composti di quattro cicli per la durata complessiva di due anni. Al termine del biennio, gli allievi conseguono il diploma di qualifica valido a tutti gli effetti di legge. Gli indirizzi tra i quali scegliere il più consono al proprio temperamento sono due:

— addetti alla ristorazione (personale di sala - bar - cucina - pasticceria)

— addetti alla ricezione

(personale di portineria e segreteria).

I requisiti minimi di accesso sono l'assolvimento dell'obbligo scolastico o il compimento del 15° anno di età.

Entrare nell'Istituto nel momento in cui gli allievi sono a tavola (serviti dai compagni "camerieri") è un'esperienza simpaticissima. Gioventù al lavoro e a studio è bello. Scivolano, tra i tavoli, silenziose giacche bianche (a turno, oggi io, domani tu, si alternano nel servire e nell'essere serviti), mentre avidi ma garbate bocche giovanili sperimentano cocktails e vivande preparati su un tavolino ben visibile da tutti i commensali, sotto la guida di un insegnante-speaker che tiene lezione di comportamento a tavola e illustra il menu nella composizione e nella confezione. Un menu precedentemente preparato dai cuochi in cucina assieme agli allievi-cuochi e che viene, appunto, ripetuto (quando è possibile) in sala, sotto gli occhi di tutti, affinché anche chi non avrà la qualifica di chef sappia che cosa sta mangiando e come è stato preparato.

In cucina, i maestri-chefs sono due: Antonio Rucci e Giuseppe Orelli, nella duplice veste di insegnanti per gli allievi e cuochi per il ristorante dell'albergo, depositari di "segreti" gastronomici che rivelano in tutti i particolari ai giovani loro allidati.

"Veniamo dalla gavetta dicono i due. Per imparare il mestiere, dovevamo "rubarlo" alla gelosia di chi ne sapeva più di noi. Oggi, oplà, ecco invece le scuole!".

La mensa serve anche strutture esterne quali l'ex Inapli, l'ex Enale Commerciale, e, come detto, l'ex Enale alberghiero.

Una scuola seria, discipli-