sala&cucina
MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

Conosciamo ReNaIA

13/12/2025

Andare alle fondamenta serve. Serve già a pochi anni di distanza da che qualcosa è stato generato con un pensiero ben preciso perché, purtroppo, si dimentica troppo presto. E più il tempo di origine si allontana più serve rispolverare, ricordare le intenzioni di chi questa origine l'ha determinata. Serve per capire quanto si è stati allineati o quanto ci si è disgiunti, distaccati, si è preso le distanze da queste intenzioni iniziali. Magari potenti.
Alla luce di tutto ciò vogliamo ora, al numero 100 di questa rivista, ripercorrere la storia di **ReNaIA**, **Rete Nazionale Istituti Alberghieri**, per chi l'ha conosciuta dalle origini, per chi l'ha conosciuta nel corso degli anni e, soprattutto, per chi – fuori dalle aule scolastiche - ancora non la conosce.

Chi ha dato vita a RENAIA
ReNaIA, la Rete Nazionale Istituti Alberghieri, nasce su intuizione di **Bruno Brunello**, uomo di grande acume e carisma che ha dedicato la sua vita alla scuola, prima come insegnante e poi come preside (dal '78 al '96 in carica al Maffioli di Castelfranco Veneto), con la capacità di presagire i grandi avvenimenti e i cambiamenti nell'istruzione e nella formazione professionale e il conseguente impegno a farvi fronte.
La sua azione è proseguita oltre la pensione, sopraggiunta nel 1996, quando ha continuato a collaborare a vari progetti e a svolgere attività di consulenza. Durante il suo percorso **ha instaurato con il Ministero dell'Istruzioneun rapporto collaborativo diretto**, a tal punto da non avere nemmeno bisogno di annunciarsi quando vi faceva visita. Progetto 92 vede la fase sperimentale giusto nella sua scuola. È il 2000 quando propone, **insieme ad altri colleghi responsabili dell'A.N.P.I.A.S.** (Associazione Nazionale Presidi Istituti Alberghieri) di passare a un'associazione di Istituzioni scolastiche, non più di presidi, perché se queste non avessero fatto rete non sarebbero sopravvissute all'impatto delle riforme in arrivo. Nel 2001 nasce ReNaIA, dove Bruno Brunello chiamato a far parte del Comitato di Coordinamento.
Oggi gli istituti **alberghieri aderenti a ReNaIA sono oltre 250** (con il beneficio di rinnovi e nuove iscrizioni in corso fino al 31/12/2025). Invece, circa **il numero esatto di questi istituti presenti in Italia stiamo attendendo da giorni risposta dal Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM).** Se arriverà lo comunicheremo nel prossimo numero.

Bruno Brunello, un pensiero che è (ancora) azione!
"Non solo mani. Menti d'opera
Ho vissuto la mia vita nella scuola, tra corridoi affollati, aule tecniche, laboratori e, soprattutto, tra le persone: studenti, docenti, famiglie, artigiani e lavoratori di ogni mestiere. La scuola, per me, non è mai stata un luogo chiuso, distante o estraneo alla vita reale. Al contrario, è sempre stata un ponte; un ponte tra ciò che siamo e ciò che possiamo diventare, tra il sapere e il saper fare, tra il presente e il futuro. ***Ho incontrato molti giovani a cui era stato detto che non erano "portati per la scuola"****. A ognuno di loro ho cercato di rispondere con convinzione: "Sei portato per qualcosa. Il nostro compito è aiutarti a scoprire quale." Ho sempre creduto che l'istruzione professionale non sia una scelta di ripiego, ma un percorso di grande valore. Ho voluto* ***costruire scuole che non si limitassero ad addestrare****, ma che davvero educassero. Scuole capaci di formare non semplici esecutori, ma persone consapevoli di sé, del loro lavoro e del mondo che le circonda. Ho cercato di coltivare non solo mani d'opera, ma menti d'opera.* ***Ogni mestiere ha dignità profonda****. Ogni lavoro, se fatto con cura e coscienza, è espressione di cultura. Riparare un motore, servire un pasto, coltivare un campo, accogliere un cliente: tutto questo richiede sapere, pensiero e responsabilità. Perché allora considerare questi percorsi come meno importanti? Questa è una ferita culturale e educativa che dobbiamo sanare. Ho voluto che i nostri istituti professionali diventassero luoghi di eccellenza e orgoglio, non rifugi per chi "non ce la fa". Ho voluto che lo studente che cucina o lavora la terra si sentisse rispettato tanto quanto chi risolve equazioni o legge antichi testi.* ***La scuola non è una gara di selezione: è un viaggio, e ogni talento ha bisogno della sua via per sbocciare****"...*

Bruno Brunello Educatore, preside, uomo di scuola
Castelfranco Veneto, 15 maggio 1999

Il nuovo corso di ReNaIA
È recente il cambio di guardia in ReNaIA. Da quest'estate ne ha preso il timone, in qualità di presidente, **Vito Pecoraro**, dirigente istituto alberghiero (I.P.S.S.E.O.A.) "Pietro Piazza" di Palermo. Suo braccio destro, nelle vesti di vicepresidente, **Letizia Cavallini**, dirigente dell'Istituto alberghiero " (I.P.S.S.E.O.A.) A.Beltrame" di Vittorio Veneto (TV).
Corre una bella sintonia fra i due colleghi, che abbiamo voluto intervistare insieme, avendo colto
il loro pensiero condiviso di coinvolgere in modo attivo la giunta esecutiva e anche il direttivo, secondo **una nuova modalità di lavoro**.
" Anziché assegnare una delega a un singolo membro - il presidente **Vito Pecoraro** ci spiegaun primo elemento di novità - ho ritenuto più opportuno creare **più gruppi di lavoro** dove i diversi membri della giunta lavorino insieme, si confrontino. Presidente e vicepresidente partecipano a tutti gli incontri, che aprono a tutti i membri del direttivo. Non solo, a seguito della prima assemblea tenutasi a Palermo il 10 e 11 novembre, ci siamo detti che se qualcuno ha particolari attitudini o competenze le deve condividere. La nostra idea è **che la rete sia realmente rete** e quindi le competenze siano a servizio della rete. Abbiamo anche pensato di costituire un gruppo di direttori generali amministrativi, che potrebbero fornire un apporto di consulenza alla rete. Vogliamo fare in modo che rete non sia soltanto nel nome ma sia **effettivamente capillare e in tutte le regioni**, con le esigenze condivise e le expertise condivise. Siccome siamo una rete forte in numero ma pure, io credo, come potere di **dialogo** anche con partner con cui abbiamo convenzioni, (ad esempio, Federalberghi, FIPE, Unioncamere e altri) e siccome il dialogo è paritetico - oltre ad ascoltare e a essere al servizio (perché comunque gli alberghieri per definizione sono istituti che formano al servizio) - vorremmo che anche gli altri fossero al nostro servizio. In sostanza se è vero che noi abbiamo bisogno di loro è pur vero che anche loro hanno bisogno di noi".
A questo punto la vicepresidente **Letizia Cavallini** innesta un'ulteriore riflessione: "Io credo che per conoscere la scuola dal basso necessiti una grande **capacità di ascolto**, perché se vogliamo veramente creare dei ponti per il mondo del lavoro, andando anche incontro alle esigenze delle associazioni di categoria, loro devono comprendere le difficoltà che noi viviamo, e viceversa, e insieme trovare dei **punti di incontro** e dei **cammini condivisi**. Attualmente c'è stato poco confronto da questo punto di vista ma il confronto, abbiamo visto, è aperto".

Vito Pecoraro, presidente ReNaIA

Letizia Cavallini, vicepresidente ReNaIA

Crisi giovanile in atto dopo il covid

“Ciò che noi cerchiamo di fare a scuola e vogliamo che il territorio capisca - prosegue **VitoPecoraro** - è che dobbiamo **dare fiduciaa questi giovani**. Ovviamente noi formiamo dal punto di vista professionale ma nei nostri piani formativi è espressamente detto che noi dobbiamo crescere anche cittadine e cittadini per cui, chi dialoga con noi, deve capire che **“non sforniamo” solo manodopera** ma vogliamo che saltino fuori ragazzi e ragazze che abbiano una **coscienza di essere professionisti** nel settore in cui sono stati formati”.

Letizia Cavallini sottolinea, dal canto suo, come: “Per un ragazzo sia importante avere una proiezione di quello che potrebbe essere il suo futuro, le sue prospettive anche di carriera e quindi, se noi vogliamo applicare efficaci politiche di orientamento, non è sufficiente dire cosa si fa a scuola ma cosa si può fare dopo la scuola. Purtroppo **non è chiaro il percorso che i ragazzi post diploma possono affrontare**, se non nella prosecuzione dei loro studi, perché lì è chiaro. Hanno la possibilità di frequentare l’ITS, hanno la possibilità di prendersi lauree brevi o lauree magistrali, ma se vogliono entrare **nel mondo del lavoro** qual è il percorso che mi aspetta?! Pare, e spero che ci siano margini di cambiamento per questo, che qualsiasi sia il livello del diplomato in uscita la tipologia di primo contratto sia la stessa. E questo è molto avvilente. Potrebbero esserci dei percorsi flessibili di ingresso al mondo del lavoro, dove testare le capacità del soggetto e farlo progredire in base alle sue mappe”.

L’importanza dell’attitudine allo studio per adoperarsi in questo settore

“Altra cosa - interviene la vicepresidente - Le scuole professionali non sono le scuole degli ultimi, benché abbiano un elevato valore sociale (il 20% della

nostra utenza ha bisogni educativi speciali) ma per gestire un'attività ristorativa, per formare delle menti capaci di **adoperarsi in questo settore** (non cuochi o portapiatti ma persone capaci di gestire processi nell'ambito della ristorazione), ci vogliono studenti che abbiano anche l'**attitudine allo studio**. Infatti tutti vediamo che quegli studenti che hanno attitudine in ingresso e quelli che durante il percorso se la costruiscono, hanno percorsi veramente brillanti".

"E questo lo riconosciamo - precisa il presidente - perché per la natura delle nostre scuole abbiamo spesso dei contatti con l'esterno, **siamo chiamati dalle istituzioni per servizi di vario genere**, come catering, organizzare convegni. **Siamo riconosciuti** da questo punto di vista e per i ragazzi e le ragazze della nostra scuola è naturale, più che per quelli di altre scuole dove, per esempio, la formazione scuola-lavoro è quasi imposta. Quando noi li vediamo **all'opera riconosciamo le loro competenze**. Competenze organizzative, gestionali, gliele riconosciamo, ma possono essere anche di creatività. Quindi, nel momento in cui noi vediamo che loro le hanno, le mettono in atto e ci cercano, allora chiediamo che siano riconosciute anche nel mercato del lavoro".

RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI
www.renaia.it

La scuola deve essere coinvolta in percorsi di co-progettazione
"L'immagine che abbiamo delle **nostre scuole** - prosegue la vicepresidente - è che siano **soggetti produttivi**: producono capitale umano e devono essere **coinvolte in percorsi di co-progettazione,** non partecipare a progetti di terzi semplicemente perché si ha la necessità di coinvolgere anche le scuole e quindi proporle in concorso. Questa è la modalità più diffusa: si fa il proprio progetto, si decide le proprie finalità, i propri scopi e solo dopo si pensa di coinvolgere anche le scuole. Invece si dovrebbe partire dal chiedersi quali siano gli **obiettivi comuni** che questo progetto vuole sviluppare, provando a farlo assieme. Magari finiamo anche con un concorso ma li abbiamo sviluppati assieme. Invece la scuola "serve", serve in termini di servizio che esercita (viene chiamata perché fa da mangiare, perché riesci a organizzare buffet...). Io credo che ci sia la necessità di investire in queste scuole se vogliamo che il settore dell'enogastronomia del nostro Paese non crolli. E per investire intendo anche risorse economiche, perché se io devo far comprendere ai nostri ragazzi che esistono tipologie di farine differenti, qualità di carni differenti, di sali differenti dovrò pur farglieli vedere…
Eppure le nostre scuole hanno una percentuale di dotazione finanziaria veramente risibile in più rispetto alle altre scuole. È chiaro che ci sono difficoltà economiche, quindi si fa con quello che si ha, però **se se si vuole rilanciare un settore si deve investire su quel settore**. Qui si tratta di fare delle scelte di investimento: **politiche di orientamento**, politiche di **sostegno economico**, politiche legate anche alla **formazione del personale docente in ingresso**.

Linee programmatiche
È inevitabile, a questo punto, la domanda circa le azioni su cui ReNaIA intende più insistere.
La risposta arriva unanimemente da presidente e vicepresidente:
1. Azioni di **orientamento**, per far capire cosa questa scuola offra. A parte la denatalità c'è un calo di iscrizioni nel nostro indirizzo, che però è ancora vivo per le offerte di lavoro
2. Andare incontro alle **mutate esigenze** del **mercato del lavoro** e all'evoluzione nell'ambito della **ristorazione**, sia lato beverage che lato food. Dobbiamo **sostenere** questi cambiamenti
3. Lavorare molto sull'**inclusione.** Non vogliamo essere sol un contenitore una certa percentuale di ragazzi e ragazze con bisogni educativi specifici ma vogliamo effettivamente offrire loro opportunità.
C'è altro naturalmente, c'è il pensiero di valorizzare le eccellenze MIM, l'internazionalizzazione…
Ci sono idee ben precise e progetti che bollono in pentola ma dal momento che ne stanno gettando le basi preferiamo lasciarli lavorare, non li sveliamo. Se son rose fioriranno, a tempo debito.

Ancora un pensiero di Bruno Brunello

*"**Docenti - Artigiani di Futuro***

*In piedi, ogni mattina, davanti a una cattedra. Davanti a volti acerbi, a vite fragili, a sogni appena nati o già dimenticati. Questo è il vostro luogo: invisibile agli onori, sacro agli occhi del futuro. Essere docenti non è un compito qualunque. Non è solo tenere lezioni o riempire registri. Vi è affidata la promessa di ogni singolo giovane che vi guarda, con il desiderio inespresso di essere visto, riconosciuto, valorizzato. Nei miei anni negli Istituti Alberghieri e nelle scuole professionali ho visto veri miracoli: ragazzi con lo sguardo spento, uscire con la schiena dritta, orgogliosi di una divisa, di un piatto impiattato con cura, di un servizio impeccabile. Questo miracolo porta la vostra firma: cuochi di coscienze, maestri di umanità, educatori che formano alla vita con la stessa precisione con cui si prepara una tavola. **L'istruzione professionale non è un ripiego. È un altare civile. È il luogo dove le mani apprendono un mestiere e il cuore riconosce il proprio valore**. Un luogo che se guidato da docenti autentici diventa palestra di libertà, riscatto, dignità. E voi siete il centro pulsante di questa trasformazione. Siete il primo sorriso al mattino e la speranza nell'ultimo sguardo della giornata. Siete il "sì" che libera il possibile. Perché, vi ho difesi con forza, a spada tratta. Vi ho sostenuti quando il sistema vi ignorava. Quando la politica, le circolari, i pregiudizi vi volevano silenti, io ho detto no. Vi ho alzato la voce, ho fatto muro, ho sostenuto la vostra dignità e competenza, perché un insegnante lasciato solo è un allievo abbandonato. E io non me lo sarei mai permesso. La vostra professionalità è viva: fatta di studio, rigore, presenza, empatia e passione. È fatta di chi, stanco e deluso, continua a credere nell'essere lì per scelta, non per dovere. Siate fieri del vostro ruolo. Non siete secondi a nessuno. **Il vostro compito è restaurare l'umano, giorno dopo giorno, mestiere dopo mestiere**. In un mondo che premia il visibile, voi siete custodi dell'invisibile, seme del futuro. Quando uno dei vostri ragazzi dirà: "Quel professore ha creduto in me e io ho iniziato a credere in me stesso", allora saprete che il vostro gesto avrà avuto un valore eterno. **A voi, docenti degli Alberghieri e delle scuole professionali**, rivolgo la mia più profonda stima, gratitudine e affetto. La scuola, senza di voi, resta edificio. Con voi, diventa patria di senso, dignità e rinascita".*

Bruno Brunello

a cura di

Simona Vitali

Parma, la sua terra di origine, e il nonno - sì, il nonno! - Massimino, specialissimo oste, le hanno insegnato che sono i prodotti, senza troppe elaborazioni, a fare buoni i piatti.

Non è mai sazia di scoprire luoghi e storie meritevoli di essere raccontati.

Copyright © 2019-2025
Autorizzazione del Tribunale di Bologna Nr.8143 del 21/12/2010
Sala&Cucina è una rivista di Edizioni Catering S.r.l.
P.Iva 02233251202