

SaronnoNews

Dietro i grembiuli, i sogni nella ristorazione: la festa a Materia vista dagli occhi dei ragazzi del catering

Santina Buscemi · Sunday, February 1st, 2026

Le mani indaffarate, i grembiuli e le divise per il servizio impeccabili, orecchie attente alle richieste di chi avevano di fronte e, soprattutto, un sorriso accogliente e cordiale.

Il successo della **serata di festa per il compleanno di Materia Spazio Libero** non ha una sola radice.

Tanti i protagonisti di un evento che ha portato a Sant'Alessandro di Castronno **centinaia di persone**, con l'obiettivo di alzare i calici e festeggiare il **primo anno di attività dell'hub culturale di VareseNews**.

Fra tutti questi protagonisti, meritano una menzione d'onore i ragazzi e i docenti delle **scuole professionali che si sono occupate dell'area catering**.

Già perché a Materia ci sono stati discorsi ufficiali, incontri, musica (qualcuno ha perfino ballato fino a tardi), ma anche tanto buon cibo.

Ciofs, Enaip, De Filippi e Cooperativa San Luigi onlus sono le quattro grandi realtà che si sono occupate di rifocillare ospiti, giornalisti e tanti amici accorsi per la serata.

E bastava semplicemente avvicinarsi e scambiare qualche parola con loro, per conoscere le **tante storie nate dietro quei grembiuli** e i sogni di chi vede nella ristorazione il suo futuro.

CIOFS

C'era la 17enne **Nahia** a distribuire gli aperitivi preparati con cura dal Ciofs. Le mani ferme nascondevano perfettamente una grande emozione: quella di **una esperienza importante per la studentessa al quarto anno della scuola professionale**. «Si tratta di uno dei primi grandi eventi a cui partecipo. Sono molto felice e **cerco di mettere in pratica quanto mi è stato insegnato: far sentire la gente accolta, rivolgendo loro un bel sorriso**».



Al suo fianco, **Donatella Manzoli**, responsabile stage e servizio al lavoro, annuiva complice. «Ci occupiamo di questi giovanissimi, pieni di entusiasmo e voglia di fare, ma anche del **reinserimento di tutti i disoccupati** che hanno la necessità di reinventarsi. Farlo a 50 anni può essere complicato e noi interveniamo per aiutarli al meglio».

ISTITUTO DE FILIPPI



Dall'Istituto De Filippi, anch'essi impegnati con gli aperitivi, la carrambata della serata.

Dietro il suo completo nero, c'era la giovane **Ginevra**, sedici anni, che gli spazi li conosceva già, seppur in altra forma: «**Io da bambina ho frequentato proprio questa scuola elementare.** Quando ho scoperto che saremmo venuti qua, nella mia vecchia scuola, ho provato una forte emozione. Io la ricordo bene, anche perché di anno in anno giravamo le aule, ma il lavoro di restauro fatto è stato incredibile, **questi spazi li avete fatta diventare bellissimi**».



Al suo fianco il coetaneo **Davide** non stava mai fermo, curando ogni dettaglio degli appetizers offerti agli ospiti: «Sto frequentando questa scuola perché **amo cucinare e lo faccio sempre, anche a casa.** Questa sera tutto sta andando benissimo, è stimolante notare la curiosità delle persone per gli ingredienti che abbiamo selezionato, ad esempio con l'acqua di mare».



Il legame fra la giovane Ginevra e gli spazi di Materia è stata una novità anche per la responsabile comunicazione dell'Istituto, **Giulia Melotti**: «Veramente una bella coincidenza quella di Ginevra a Materia. Per noi è molto importante essere qui: si tratta di un modo diverso per farci conoscere, è **bello far vedere i nostri ragazzi all'opera** e occasioni come queste permettono loro di confrontarsi con adulti di diversi settori».

L'Istituto De Filippi ha una nuova storia da condividere, come raccontato dal direttore generale, **Andrea Sinigaglia**: «La nostra partecipazione a questa serata racchiude un valore profondo: nata dal bellissimo **rapporto che ho avuto con Giovannelli fin dall'inizio**. Il direttore di *VareseNews* ha capito come questo nuovo progetto abbia un'ambizione importante. Intorno a noi, nella nostra sede, ci sono edifici che racchiudono una storia lunga 75 anni: **questo nuovo progetto punta all'eccellenza** e la nostra presenza questa sera ambisce a raccontare il nostro cambiamento».

COOPERATIVA SAN LUIGI ONLUS

«Quello che sto facendo? È la mia vita»: con una semplice frase **Naima** – cinquant'anni nel corpo, ma molti meno nello spirito – ha spiegato il valore del suo lavoro.



«Sono in Italia dal 2001 e dal 2023, **con la cooperativa San Luigi, ci diamo da fare in tanti eventi e con la mensa Fuoricontesto**».

A muoversi fra la sala dedicata ai primi piatti e quella del beverage, il responsabile, **Marcello**, che con cinque ragazzi si occupava delle richieste degli ospiti. Tanti gli eventi gestiti dalla cooperativa, con una finalità che abbraccia l’inserimento lavorativo, ma punta anche alla vera inclusione sociale.



Dietro due occhi timidi c'era ad esempio la 22enne **Nage**, attenta alle richieste degli ospiti e decisa ad acquisire esperienza e consapevolezza di questo mestiere: «Mi piace molto ciò che facciamo con la cooperativa. **Cosa sogno? Diventare sempre più brava e arrivare ad aprire un ristorante per il mio papà**».



Oltre ai momenti di festa, la serata del 31 gennaio a Castronno ha racchiuso anche questo profondo valore intrinseco: portare nella vecchia scuola elementare storie e progetti, proprio sulla scia di quel *leit motiv* che ha contraddistinto l'anno di Materia. **Permettere l'incontro fra persone, condividere esperienze e offrire una sedia d'onore ai sogni.**

Un cammino che ha coinvolto anche **i ragazzi che si sono occupati del catering: non volti e mani anonimi dietro i loro grembiuli, ma protagonisti, insieme a ciascuno dei presenti.**

ENAIP

Nell'area dolci gestita da Enaip, infine, oltre a proporre dessert di vario genere e cicchetti particolari, si giocava una partita.



Il match si disputava fra i ragazzi e i loro insegnanti. Da una parte, **Kelvin, Serena e Giovanna**, del quarto anno, che, attenti alle richieste degli ospiti, mostravano **gentilezza e professionalità a chiunque arrivasse di fronte a loro**. Dall'altra, la direttrice **Emanuela Frigerio** e la responsabile sala bar **Sabina Dessì**.

Difficile capire chi la spuntasse, perché i ragazzi non facevano che sottolineare quanto gli insegnanti li stiano arricchendo, istruendoli al mestiere e **impartendo loro lezioni fondamentali sul sapersi mettere in relazione ai clienti**.



Dall'altro lato, il grazie tornava indietro, come un boomerang felice.

Dessì rivolgeva il suo “Grazie” a loro e a tutti gli studenti incontrati: «**Il settore della ristorazione ha bisogno di personale qualificato.** Eventi come questo ci permettono di avere visibilità e per noi è fondamentale. Grazie dunque a Materia, ma grazie anche a queste generazioni, che si impegnano, amano ciò che fanno e instaurano con noi docenti rapporti veri. Tanti tornano a trovarci, a distanza di tempo dalla fine degli studi, per raccontarci dei loro lavori e delle loro vite. **Stare con loro ci arricchisce, giorno dopo giorno».**

Un anno di Materia, il sogno diventa realtà

This entry was posted on Sunday, February 1st, 2026 at 1:28 pm and is filed under [Brianza](#). 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.