

SaronnoNews

Lezione speciale all'Istituto Prealpi di Saronno: studenti ai fornelli con lo chef Pier Damiano Simbula

Mariangela Gerletti · Tuesday, March 17th, 2026

All'Istituto Prealpi Formazione di Saronno una giornata tra i fornelli si è trasformata in un'esperienza di crescita professionale. Ieri gli studenti della classe 2^a IPA hanno incontrato lo **chef Pier Damiano Simbula**, presidente dell'Associazione provinciale Cuochi Varesini, lavorando insieme a lui in un laboratorio di cucina che ha unito teoria e pratica.

In cucina con uno chef professionista

L'iniziativa, inserita nel calendario scolastico, ha rappresentato un momento concreto di incontro tra scuola e mondo del lavoro. Gli studenti hanno potuto confrontarsi direttamente con un professionista della ristorazione, apprendendo tecniche, organizzazione e tempi della cucina professionale.

A guidarli, insieme allo chef Simbula, anche i docenti dell'indirizzo alberghiero **Carlo Mazara** e **Stefano Alecci**, che hanno affiancato i ragazzi passo dopo passo nella preparazione dei piatti e nella gestione delle attività di laboratorio.

Un menù completo dalla teoria alla pratica

Durante la giornata gli studenti hanno realizzato **un menù tipico italiano**, mettendo in pratica le competenze apprese durante il percorso di studi.

Dall'antipasto al dolce, il lavoro si è sviluppato su più preparazioni: cestini di pasta brisée con verdure, tagliatelle fresche all'uovo con speck, crema di zucchine e pecorino, cosce di pollo farcite servite con caponata e, infine, una bavarese alle fragole.

«I **ragazzi sono stati davvero bravi** – ha raccontato lo chef Pier Damiano Simbula – Hanno un po' di timore, ma è normale all'inizio del percorso. È stata una bella sorpresa vedere il loro impegno».

Il valore dell'esperienza diretta

Lo chef ha sottolineato anche l'importanza di queste esperienze formative: «**La scuola è una realtà, l'azienda è un'altra**. Confrontarsi con professionisti permette agli studenti di crescere, imparare nuovi metodi di lavoro e comprendere l'importanza dell'organizzazione e della sicurezza in cucina».

Un concetto condiviso anche dalla direzione dell'istituto. «Il nostro obiettivo è creare un ponte concreto tra scuola e mondo del lavoro – ha spiegato l'amministratrice **Angela Strano** – Incontri come questo aiutano gli studenti a capire cosa significa davvero lavorare nella ristorazione».

Anche er il preside **Franco Marano**, la pratica resta centrale: «La cucina è un mestiere che si impara soprattutto facendo. Lavorare accanto a chef di esperienza arricchisce il percorso degli studenti e ne stimola passione e professionalità».

Sulla stessa linea anche **il fondatore professor Manzoni**, che ha ricordato la missione dell'istituto: formare professionisti competenti e consapevoli attraverso collaborazioni con il territorio e con figure di alto livello.

This entry was posted on Tuesday, March 17th, 2026 at 3:30 pm and is filed under [Scuola](#), [Varesotto](#). 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.