

Ciao a tutti, mi chiamo **Lorenzo** e sono un ex studente dell'Istituto Professionale "Pietro Verri", diplomato in **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** - Articolazione "Sala e Vendita" nell'anno 2018.

Vorrei raccontarvi il mio percorso o per meglio dire, la mia battaglia personale in cinque anni di superiori.

Ricordo ancora il percorso tracciato e come nella maggior parte dei casi è stato un percorso collinare tra alti e bassi soprattutto sotto l'aspetto emotivo e personale.

Il primo giorno entrai con angoscia da quel cancello grigio, l'angoscia mi divorava minuto dopo minuto e mai avrei immaginato che di lì a poco quella sarebbe diventata la mia seconda casa.

Entrato come un ragazzo poco sicuro di sé stesso, ne sono uscito **vincente e orgoglioso di me stesso** e di ciò che sono ora grazie al corpo docente che mi ha affiancato, particolarmente negli ultimi tre anni di ciclo di studio.

"Il Verri", così chiamato dalla maggior parte di chi lo ha frequentato, lo frequenta e lo frequenterà, non è stata solo una scuola.

Perché la scuola non è solamente corridoi affollati, aule e sedie, banchi e gessetti consumati, scale e cortili pronti ad essere invasi dai ragazzi al suono della campanella di fine lezioni, verifiche e interrogazioni: è un **punto di riferimento, d'incontro, e a volte di scontro, tra menti, pensieri e cuori**. È un tetto sotto cui crescere, di sogni e idee che si perfezionano giorno per giorno fino a quando ognuno troverà la propria strada.

I **viaggi di istruzione** alla scoperta delle **tradizioni enogastronomiche**, gli open day organizzati grazie alla coesione tra docenti e alunni spinti dalla passione che li accumuna. Con un fine ben preciso: sostenere la scuola raccontando come quotidianamente la si vive, coinvolgere i futuri studenti attraverso attività pratiche convincendoli del **percorso faticoso ma gratificante** che andranno a sostenere negli anni, e raccontare i valori trasmessi all'interno di quelle aule tra schiamazzi e risate che colmavano le lezioni dettate da docenti che richiamano all'attenzione.

Il **laboratorio di sala e bar** è stata la mia **palestra di vita**, i miei insegnanti i personal trainer che mi hanno spronato, coinvolto e rassicurato ad andare avanti sempre per la mia strada pur sbagliando.

Perché quando incontrerete docenti come quelli che ho avuto la fortuna di avere al mio fianco che vi diranno: "se non si sbaglia non si impara", rammentate che ciò che vi verrà trasmesso, sarà solo un modo per insegnarvi che gli errori non rappresentano solo un pericolo ma anche un'opportunità.

Per questo i giudizi che riceverete non dovranno essere demonizzati, o evitati a tutti i costi, ma bensì accettati. Non abbiate paura di sbagliare, sbagliare è doveroso per crescere nella quotidianità. L'errore, certo, può avere conseguenze negative, e qualche volta disastrose. Ma **non lasciate che la paura di sbagliare vi blocchi** perché sarà un rischio ancora più grande in futuro.

Diplomato il 6 luglio 2018, quattordici giorni dopo **ho iniziato a lavorare in vari locali** sostando per poco vista la mia fame di cultura per il settore enogastronomico.

Ad oggi sono orgoglioso di ciò che sono, di come mi hanno e mi sono formato, soprattutto professionalmente.

**Lavoro e dirigo insieme ad un squadra affiatata di persone un famoso store di pasticceria** situato nel centro di Milano, città della moda, del design e della finanza, a due passi dal Castello Sforzesco per essere precisi.

Il marchio per il quale lavoriamo intensamente ha radici profonde legate alla tradizione della città e quale prodotto di pasticceria se non sua maestà **“el panetùn de milan”** può rappresentare Milano e il marchio nel mondo.

Attualmente il marchio esporta la sua tradizione e il dolce natalizio in diversi paesi al mondo ed è in continua espansione data la grande richiesta da parte dei consumatori fanatici del “pan de Toni”.

Ma chi è Toni?

Dovete sapere che le origini del dolce natalizio per eccellenza derivano da dentro le mura del Castello che tutti noi conosciamo, quando un cuoco lasciò del pane per troppo tempo nel forno fino a farlo quasi carbonizzare, però Toni, sguattero che anch'esso lavorava nelle cucine del Duca di Milano, decise di aggiungere del burro, della scorza di cedro, delle uova e uvetta in modo da arginare l'equivoco così che il Duca all'assaggio, ne fu entusiasta e decise per suo ordine di produrlo e commercializzarlo per tutta Milano.

Progetti per il futuro? Spero di continuare a crescere in tutto e per tutto e magari un giorno aprirò un lounge bar in modo da offrire alla clientela uno spazio accogliente e sereno in cui ritrovarsi con amici, familiari o conoscenti che condividano storie, risate e una chiacchierata accompagnati da un buon calice di vino o un drink, e perché no, qualcosa da stuzzicare che non stanca mai.

Beh è chiaro che non sarà facile ma credo che con umiltà, costante ricerca e studio delle materie prime, stando al passo con l'innovazione del settore, ma soprattutto passione, ce la possa fare.

Come già detto non sarà facile e ricordate: nessuno vi regalerà nulla ed è per questo che **sarà più interessante la sfida che competerete con voi stessi**. Per far sì che si realizzi ciò che avete in progetto per il futuro, non arrendetevi, non abbiate limiti, spaziate più che potete.

Nel caso in cui vogliate arrendervi o siate intrappolati in una vostra sconfitta personale, ricordate di rialzarvi, ripercorrete la vostra strada a testa alta perseguendo i vostri obiettivi fino a ciò che tanto ambite.

Anch'io in alcune fasi della mia vita mi sono trovato come se perso, in quei momenti volevo mollare tutto, fermarmi, avevo timore del fallimento, di arrendermi una volta per tutte. Ma mai dovrò essere così.

Ripensate sempre a ciò che avete dato per costruirvi la strada percorsa e che continuerete a percorrere.

Non abbiate timore del mondo esterno, anche quando tutto vi sembrerà sbagliato, contro, quello sarà il momento di stringere i denti, di lasciare gli errori alle spalle e ricominciare a sognare, a credere.

Ciò che sognate lo dovete a voi stessi. Alleatevi con il tempo che dedicate alla vostra passione ed esso vi ridarà tutto. Lo dovete a voi stessi.

Lorenzo