

# Una lezione speciale con lo chef Etienne Sarr nella cucina di Enaip Cuneo

News Cuneo

17/02/2026

Una mattinata diversa dal solito, di quelle che restano: nel laboratorio di cucina di Enaip Cuneo gli studenti del corso hanno lavorato fianco a fianco con lo chef [Etienne Sarr](#), professionista con un percorso formativo e lavorativo di alto livello, costruito tra alcune delle cucine più prestigiose d'Europa.

Nel suo curriculum figurano esperienze all'[Osteria Francescana](#) di Massimo Bottura, tre stelle Michelin e a lungo ai vertici delle classifiche mondiali, e all'[Antica Corona Reale](#), ristorante stellato guidato dallo chef Gian Piero Vivalda, dove Sarr si occupa anche dell'Atelier Reale dedicato ai lievitati d'autore.

Ma l'incontro non è stato un semplice "show cooking".

In laboratorio si è lavorato, come sempre. Solo che questa volta, accanto ai ragazzi, c'era chi quelle dinamiche le vive ogni giorno in contesti dove precisione, organizzazione e responsabilità non sono dettagli, ma prerequisiti.

## **Cosa significa lavorare in una cucina di alto livello**

Lo chef ha raccontato il suo percorso, iniziato giovanissimo e sviluppato tra Italia ed estero, parlando di impegno, sacrificio e cura maniacale del dettaglio. Ha spiegato cosa vuol dire stare in brigata, rispettare i tempi, coordinarsi con la squadra, reggere la pressione del servizio.

**Aspetti che nei manuali si studiano, ma che acquistano un peso diverso quando vengono trasmessi da chi li ha sperimentati in prima persona.**

Per gli studenti è stata **l'occasione per capire che dietro un piatto ben eseguito non c'è solo tecnica, ma metodo**: organizzazione del lavoro, attenzione alla materia prima, capacità di autocritica e desiderio continuo

di migliorarsi. Tutti elementi che fanno la differenza tra “saper cucinare” e diventare professionisti.

### **Un confronto diretto che fa crescere**

Momenti come questo hanno un valore concreto: permettono ai ragazzi di fare domande, confrontarsi, misurarsi con standard reali, di rendersi conto che il percorso che stanno costruendo può portarli lontano, se affrontato con serietà e costanza.

Sentire dalla voce di uno chef ventottenne, con esperienze tra Danimarca, Montecarlo e Modena, che passione e disciplina possono aprire strade importanti rende l'obiettivo più vicino, più tangibile.

È questo uno dei punti di forza dei percorsi Enaip: **portare nei laboratori professionisti che vivono ogni giorno il mestiere, non per raccontare un sogno astratto, ma per mostrare cosa significa davvero lavorare nella ristorazione di qualità.**

Per i ragazzi del corso di cucina di Cuneo è stata una lezione tecnica, ma anche una lezione di mentalità. E, a volte, è proprio questo a fare la differenza.