

# BOTTONI NERI?

**...andiamoci piano.**

**Bisogna insegnare ai giovani che i gradi si conquistano sul campo, non si acquistano in bottega?**

Quelli della mia generazione, o meglio quelli che hanno toccato gli anta, si ricorderanno sicuramente un famoso e divertente film dei nostri tempi, dove quotidianamente i fanciulli di quartiere giocavano alla guerra.

Come in ogni battaglia c'erano i vinti e i vincitori, e non mancavano i cosiddetti prigionieri; a loro toccava l'orribile umiliazione di vedersi strappati tutti i bottoni: era la "Guerra dei Bottoni".

Ora non voglio di certo combattere una mia personale guerra dei bottoni e neppure fare dei prigionieri, ma esprimere il mio pensiero sull'uso incontrollato ed eccessivo dei Bottoni neri nella divisa dei cuochi.

In questi anni stiamo assistendo alla variazione di colore dei bottoni e le nostre giacche da Cuoco si trasformano in alcuni casi in orribili carnevalate, forse arriveremo in futuro ad avere i bottoni con il raggio laser che comunica, con la varietà dei colori, l'umore dello Chef, oppure perchè non pensare ad una microtelecamera inserita nei bottoni, per consentire ai clienti, mediante un monitor fornito al posto del menu, di seguire in diretta tutte le fasi di

preparazione della specialità che hanno ordinato?

Siamo certamente nel mondo della fantasia, ma sono certo che la serietà professionale della nostra Categoria si misura anche dal comportamento e dal modo di vestire, evitando inutili esibizioni.

Partecipo da diversi anni a convegni e manifestazioni in tutta Italia e molte sono le iniziative che si svolgono nelle Scuole alberghiere o con la partecipazione d'allievi; purtroppo devo amaramente constatare che sono in aumento i ragazzi e gli allievi che si presentano con i bottoni neri che per noi sono l'equivalente dei gradi militari.

Tutti insieme dobbiamo lavorare, e mi rivolgo ai docenti, ai presidenti delle associazioni provinciali e regionali, per educare i giovani ad evitare l'uso dei bottoni colorati, per insegnar loro che devono attenersi alle regole, ahimè dimenticate, che i gradi si conquistano sul campo, non si acquistano in bottega.



I Bottoni Neri devono essere considerati una distinzione dei ruoli e delle responsabilità, e solo chi è Capo Chef o Chef Executive può portarli.

In questi anni aumentano le iniziative rivolte agli allievi: in Toscana si elegge *Il Commis dell'Anno*, in Lombardia si svolge il *Premio Franco Carra*, in Campania si cerca *Il Cuoco del Futuro*, solo per citarne alcune.

Allora perchè non pensare ad una manifestazione per i giovani denominata *I bottoni neri*, ai primi classificati potremmo consegnare ufficialmente la targa con il primo Bottone nero.

Gian Paolo Cangini