

## BOTTONI COLORATI: PERCHÈ NO!

*Riceviamo da Giovanni Guadagno, insegnante di cucina al Collegio Ballerini di Seregno, un interessante commento all'editoriale di Gian Paolo Cangi, pubblicato a pagina 5 del Cuoco, n° di settembre/ottobre 2000, dal titolo Bottoni neri? Sono le riflessioni dei ragazzi, e sono una risposta bella e intelligente. La pubblichiamo volentieri.*

### **L'abito non fa il monaco.**

I bottoni non fanno il cuoco. Come giustamente fa presente Gian Paolo Cangi, l'uso dei bottoni colorati è diventato una vera e propria moda, sia nelle scuole che al di fuori di queste. Una moda

come le casacche con stemmi di associazioni, con merletti e ornamenti di fantasia, come i pantaloni di diverse tinte e le calzature di diverse fogge.

Nessuno di noi pensa che con i bottoni neri si possa subito diventare grandi cuochi: tutti sanno che fuori dalla scuola si deve faticare e imparare molto prima di diventare qualcuno. Pensiamo comunque che questa moda sia frutto di estro, fantasia e voglia di sentirsi un po' artisti, pur restando nel nostro piccolo.

Personalizzando la divisa non vogliamo quindi mancare di rispetto alla gerarchia, ma molto più semplicemente abbellire la nostra divisa.

E ancora, non sarebbe più corretto iniziare a valutare le persone per come sono, per ciò che fanno e per come si comportano professionalmente?

Non capiamo per quale motivo i veterani di questo lavoro dovrebbero far nascere, o rinascere, una classificazione secondo i colori dei bottoni, se sono stati proprio loro a farla cadere nel dimenticatoio per anni? Perché invece non creare qualcosa di nuovo?

Un simbolo che modifichi la nostra divisa, uno stemma particolare a tiratura limitata, una spilla, una particolare casacca o altro da assegnare ai giovani meritevoli, diplomati

negli istituti alberghieri italiani. La Federazione potrebbe così dare il suo contributo alla nostra formazione professionale, suggellando l'inizio della nostra carriera. Certo chi lavora da tanti anni nelle cucine ha moltissima esperienza, ma noi portiamo il nostro contributo al mondo del lavoro: la novità, o semplicemente un po' di allegria.

Una cucina senza personale giovane resterebbe forse una cucina perfetta, ma in alcuni casi monotona.

Comunque, se qualche chef ritiene importante la gerarchia dei bottoni, noi non faremo altro che rispettarla, dicendo con simpatia: Viva i bottoni bianchi!!