

Quando il cuoco sale sul piedistallo

di Giovanni Guadagno, I.T.P. di cucina



Questa rubrica è dedicata alle tematiche della formazione professionale e a tutti coloro che lavorano nel mondo della scuola, dai dirigenti scolastici agli insegnanti tecnico pratici, con l'intenzione di accendere qualche idea (e qualche speranza) sul nostro futuro e su quello dei protagonisti dell'attività scolastica: oggi alunni, professionisti in cucina domani. Ai colleghi I.T.P. di cucina chiedo di fotocopiare queste pagine e di affiggerle nella bacheca della loro scuola. Facciamo girare le idee... scrivetemi, attendo vostri contributi: guadagnogiovanni@infinito.it

La cucina è la moda del momento. Cuochi messi alla prova, vini degustati in ogni istante, talk show farciti di ogni prelibatezza e l'onnipresente cuoco affannato fra luci e microfoni a disquisire sul cibo e a dettar ricette. L'enogastronomia da piacere per il palato e per lo stomaco rischia di diventare tormentone per i nostri occhi e le nostre orecchie. E in bocca spesso non ci sono altro che le parole. Termini per la degustazione, vocaboli tecnici per la spiegazione dei meto-

di di preparazione delle ricette o anche valanghe di parole per fornire informazioni utili all'acquisto di ogni prodotto alimentare commerciabile e commerciato. Solo parole, troppe. Inconsistenti, inutili e quindi superflue.

Anche i ricettari, preziosa fonte di trasmissione del sapere cucinario (della tecnica di cucina) hanno dovuto adattarsi al turbinio di parole e di immagini. I libri di cucina si presentano con una veste grafica completamente diversa da quella di qualche anno fa: carta patinata, foto artistiche con improbabili e ardite

presentazioni dei piatti e una grafica molto curata e definita. Sono diventati, per la quasi totalità, oggetti da collezione, da catalogare a lato dei libri d'arte e di storia. Le caratteristiche originarie dei manuali da cucina sono quasi completamente dimenticate: carta semplice, ricette quasi abbozzate, disegni (che aiutino a meglio comprendere ogni fase delle lavorazioni di cucina) e schemi al posto delle foto e, soprattutto, un poco di spazio bianco su ogni pagina per prender nota delle personali variazioni alla ricetta originale.

In altre parole, il libro di cucina da consultare durante le preparazioni, un poco sgualcito e unto, profumato di spezie e odori di cottura, non è più di moda. Il libro è divenuto oggetto intoccabile, guai a ungerlo o a sguacciarlo, profumato solo d'inchiostro e colla! Una grande delusione per la nostra percezione gusto-olfattiva ancora una volta sacrificata, insieme alle nostre sensazioni tattili, a favore della vista e dell'udito gli unici sensi premiati dalla moda dell'enogastronomia multimediale.

Un'altra grave mancanza emerge dal panorama che stiamo tracciando: l'incapacità delle

"Il difficile sta nel ritrovare, dietro la facciata verbale delle cucine di gala, la cucina popolare, anonima, contadina o borghese, fatta di astuzie e di piccoli segreti che evolvono molto lentamente, in silenzio, e che nessuno ha in particolare inventato.

E soprattutto quest'ultima cucina, la cucina media, l'arte gastronomica del profondo a far sì che ci siano dei Paesi dove si mangia bene e dei Paesi dove si mangia male. Ma, da sola, la cucina puramente casalinga, tradizionale ed empiristica non basta neppure. Se non viene scossa dall'innovazione, dalla riflessione, perfino dalla stravaganza di qualche artista, la cucina popolare intristisce e diventa insulsa.

Il romanzo gastronomico scritto dai secoli si basa sulla battaglia costante tra il cordon bleu e il cuoco che pensa, una schermaglia amorosa che, come in tutti i buoni romanzi d'avventure, dopo molti bisticci finisce con un matrimonio".

Da Jean François Revel, *Tremila anni a tavola*, Rizzoli

nuove generazioni di preparare piatti semplici, sani ed efficaci per l'alimentazione di tutti i giorni. Le donne non cucinano più per necessità quotidiana, la gente mangia sempre più spesso fuori casa e le famiglie faticano a ritrovarsi intorno al tavolo per la mensa comune. Ognuno mangia un po' come e quando vuole o meglio quando e come può. L'avvento di tecnologie evolute nella trasformazione e nella conservazione dei cibi permette oggi di avere sul mercato grandi quantità di discreti prodotti alimentari già precotti pronti da rigenerare con qualche minuto nel magico microonde. La cucina oggi è un hobby, la difficoltà di "metter insieme il pranzo con la cena" è, per fortuna, in grande parte superata; a che pro quindi imparare a cucinare? Perché tanta fatica? Per il gusto antico di toccare, odorare e gustare forme, consistenze, profumi e sapori che stiamo correndo il rischio di scordare e cancellare dal nostro codice genetico.

Il cuoco in cucina

Gli elementi indispensabili per porre le basi di una corretta formazione in campo enogastronomico sono tre: il cibo, le tecniche e la passione per la cucina.

Il cibo: l'uomo ha con il cibo un complesso e delicato rapporto le cui origini, negli usi e nei costumi, si fondono e confondono nella storia. È necessario, per poter ben cucinare, che il cuoco conosca a fondo la materia prima che dovrà poi, con mille astuzie e accortezze, trasformare in commestibili manicaretti. Ma la conoscenza della materia prima, che passa certo attraverso lo studio della disciplina della merceologia alimentare, non si esaurisce sui libri. È indispensabile l'esperienza diretta e quindi l'assunzione di cibo da parte del cuoco sforzandosi di degustare più che di gustare il cibo.

Le tecniche di cucina: sono alla base di ogni ricetta. Mentre le ricette nascono e muoiono o meglio si modificano con grande facilità, le tecniche, pur non rimanendo immutate, resistono al tempo ed è proprio dal loro sviluppo, unitamente a una profonda conoscenza delle materie prime, che nascono "nuove" ricette.

La passione: una buona cultura di base è indispensabile per un mondo in evoluzione veloce come quello nel quale viviamo. Un cuoco che non sia amante del sapere non sarà mai, nel mercato attuale, un grande Chef. Lo chef, il capo dei cuochi, è colui che ha messo al servizio della clientela non solo le sue capacità tecnico-artistiche e organolettiche, ma anche la sua voglia di ricerca e di sapere. Egli prima di passare ai fornelli cercherà con metodo e costanza le ricette, le riscriverà e modificherà adattandole al suo estro, al suo gusto e a quello della sua clientela. Solo poi passerà alla fase pratica.

Coloro che desiderano dedicarsi, con successo, all'arte del cucinare devono mettere in conto che l'impegno non potrà essere limitato. L'augurio che faccio a noi tutti è di poter mangiare meglio, non solo nelle grandi occasioni e consumando cibi costosi ma anche, e soprattutto, ogni giorno a casa nostra o nella trattoria all'angolo. Non importa infatti quanto sia pregiato il cibo che si trasforma quello che conta è solo l'attenzione e l'amore con il quale lo si prepara.

Un ultimo suggerimento: sfogliate e sgualcite i libri di ricette. Annotate a lato le vostre osservazioni. Macchiatevi di sugo. Fateli rivivere nelle vostre cucine e, quando siete nervosi, mettetevi a cucinare.

Cucinate per gli altri perché un buon piatto, ben cucinato, accompagnato da un buon bicchiere di vino ridona il sorriso e l'armonia in ogni casa. □

