



CUCINA Maestra di vita?

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

Manteniamo vivo il dibattito sulle tematiche inerenti il mondo della formazione e gli sviluppi della riforma scolastica. Facciamo circolare le idee e la competenza professionale di ciascuno. Rinnovo l'invito ai colleghi insegnanti a fotocopiare questa pagina e affiggerla alla bacheca della scuola. Aspetto vostri contributi; scrivetemi: guadagnogiovanni@infinito.it

All'inizio di ogni anno scolastico nelle prime classi dell'Istituto alberghiero alla domanda "perché hai scelto questa scuola?", la grande parte degli alunni risponde: "perché mi piace cucinare". E non pochi concludono: "vorrei andare a lavorare sulle navi". **I miei alunni confermano l'immaginario collettivo che "pensa" il lavoro di cucina, oggi ancor più di venti anni fa, come impiego di prestigio e d'immagine.**

La storia "maestra di vita" insegna che il mestiere del cuoco nei secoli si è evoluto a fasi alterne. Corsi e ricorsi storici hanno accentuato o sminuito l'importanza sociale di questa figura professionale che ha comunque mantenuto, dai tempi antichi ai giorni nostri, la sua importanza e dignità. L'epoca multimediale e globalizzata nella quale viviamo non ha fatto altro che amplificare una condizione sociale ormai radicata.

Al tempo degli antichi il cuoco era lo schiavo addetto alla preparazione del cibo. Un servo fidato e abile, insostituibile e prezioso. Nel periodo rinascimentale e barocco i cuochi erano, unitamente ai trincianti e agli scalchi, veri e propri ufficiali comandanti. Ai loro ordini centinaia di persone addette alla preparazione dei sontuosi banchetti per principi e re. Dopo la rivoluzione francese i cuochi di corte, competenti e da-

narosi, aprirono i primi ristoranti raffinati rivolti alla nascente alta borghesia che, da lì a un secolo, avrebbe soppiantato la classe nobile dominante. Brevi cenni, forse riduttivi, per ricordare come, nei secoli, il cibo e il cuciniere siano stati una parte integrante degli eventi senza tuttavia goderne il beneficio. Sono rare, infatti, nei documenti ufficiali e nei libri di storia, le tracce dei contributi che il quotidiano cucinare diede allo svolgersi degli eventi.

CUCINA: VALORE O STRUMENTO?

Cucinare quindi è un'occupazione effimera? Il cibo succulento e le artistiche decorazioni, già corrotte dalla loro stessa natura che le condanna irrimediabilmente ad aver vita breve, sono destinati ad avere il loro massimo punto di gloria nelle fauci stritolanti di affamati commensali. Nulla più rimane al termine del convivio. Nessuna testimonianza, filmata, fotografica o cartacea potrà rendere ragione dei profumi, del gusto e della bellezza delle prelibatezze gastronomiche. Che cosa rimane quindi del lavoro di tanti? Che cosa rende veramente edificante la professione del cuoco? L'esercizio di una professione può essere di grande utilità per migliorare le doti di una persona. I libri di testo di cucina, anche quel-

li che ho scritto personalmente, elencano una serie di requisiti e di caratteristiche che il discente deve possedere per intraprendere con successo la professione.

Le caratteristiche da esercitare nella professione sono molte e tutte egualmente importanti:

1. Manualità e creatività;
2. Polifunzionalità - duttilità;
3. Sapersi relazionare;
4. Capacità di riflettere;
5. Ambizione - umiltà;
6. Serietà (puntualità, precisione, ordine sul lavoro);
7. Passione per la professione (costante aggiornamento ed esercizio);
8. Volontà - perseveranza - spirito di sacrificio;
9. Collaborazione (tolleranza, oggettività, disponibilità, signorilità);
10. Empatia.

C'è di che scoraggiarsi. Le caratteristiche elencate appaiono eccessive per chiunque, ma si sa che alcuni significati sfuggono in un arido elenco di principi. Urgono alcune spiegazioni:

A) Sono contrario a esprimere un giudizio sullo spessore umano e professionale di un mio alunno: che sia capace o meno e che possa riuscire in cucina dipende solo dall'impegno che egli potrà (o vorrà mettere) nel riuscire. E poi, che cosa vuol dire riuscire? A che livello potrà

arrivare? Dare risposte a domande come queste non ci compete. All'insegnante, o meglio all'educatore, spetta il ruolo di fissare gli obiettivi e stimolare l'alunno al loro raggiungimento. Il rapporto educativo e formativo fallisce quando una delle parti (alunno o docente che sia) si rifiuta di rimanere in dialogo e di mantenere il ruolo che gli è affidato.

- B) La signorilità è, tra le caratteristiche elencate, quella meno in auge. Gli chef anziani sono maestri nell'arte di trattare con il prossimo. Certo partono da una posizione di comando e superiorità che, badate bene, gli è stata data perché hanno accettato su di loro la responsabilità della conduzione della cucina. Uno chef (un capo) non scarica ad altri la propria responsabilità ma se la assume: questo è il sentimento più nobile che si possa trasmettere.
- C) Ingrato è il compito di tradurre i valori (alti e nobili) in obiettivi quotidiani e concreti. La mia professione mi ha insegnato principalmente questo: non serve a nulla avere grandi pensieri e progetti se poi non trovi la modalità di progredire.
- D) L'ambizione e l'umiltà devono convivere e creare tensione al

professionista. Sul lavoro bisogna imparare dagli altri superiori, pari grado o sottoposti che siano. Soprattutto però bisogna avere l'umiltà di riconoscere i propri errori e di imparare da questi. L'autocritica è una dote da esercitare costantemente. La mia professione e soprattutto l'insegnamento mi hanno educato a non mollare mai. In cucina quando arriva la comanda (l'ordine) non bisogna mai perdersi d'animo anche quando il lavoro ti sommerge. Devi imparare a essere veloce e a preparare tutti i piatti comandati contemporaneamente. Molte volte ci si può sentire perduti e si prova la paura di non farcela, ma superata la crisi, con tenacia e concentrazione, si sen-

te la grande soddisfazione di aver superato il proprio limite.

- E) Il sacrificio è certamente l'aspetto scomodo del lavoro. Molti dei miei alunni hanno coltivato per anni l'idea di poter fare un lavoro comodo (o poco faticoso). Al primo impiego hanno avuto grandi crisi di rigetto e si sono rifugiati in soluzioni di ripiego (impieghi part-time, università perenne, corsi di aggiornamento o di riqualificazione a ripetizione, ecc.). Non esiste un lavoro comodo che possa dare qualche soddisfazione!

A voi la scelta: costruire il proprio futuro (e la storia dimostra che la professione del cuoco vi consente di avere successo) oppure lasciarsi trascinare dagli eventi.

L'aforisma del professore

Tebe dalle Sette Porte, chi la costruì? Ci sono i nomi dei re, dentro i libri. Son stati i re a strascicarli, quei blocchi di pietra? Babilonia, distrutta tante volte, chi altrettante la riedificò? In quali case, di Lima lucente d'oro abitavano i costruttori? Dove andarono, la sera che fu terminata la Grande Muraglia, i muratori? Roma la grande è piena d'archi di trionfo. Su chi trionfarono i Cesari? La celebrata Bisanzio aveva solo palazzi per i suoi abitanti? Anche nella favolosa Atlantide la notte che il mare li inghiottì, affogavano urlando aiuto ai loro schiavi. Il giovane Alessandro conquistò l'India. Da solo? Cesare sconfisse i Galli. Non aveva con sé nemmeno un cuoco? Filippo di Spagna pianse, quando la flotta gli fu affondata. Nessun altro pianse? Federico II vinse la guerra dei Sette Anni. Chi, oltre a lui, l'ha vinta? Una vittoria ogni pagina. Chi cucinò la cena della vittoria? Ogni dieci anni un grand'uomo. Chi ne pagò le spese? Quante vicende, tante domande.

Bertold Brecht