

Come sarà il cuoco di domani?

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

Questa rubrica è dedicata alle tematiche della formazione professionale e si rivolge a tutti coloro che lavorano nel mondo della scuola, con l'intenzione di accendere qualche idea (e speranza) sul nostro futuro e su quello degli attori protagonisti dell'attività scolastica: alunni oggi e professionisti in cucina domani. Facciamo girare le idee, scrivetemi: guadagnogiovanni@infinito.it

IN DIFESA DELL'ABILITÀ MANUALE E DELLA RICCHEZZA CULTURALE

Bacchettata. Devo puntare il dito sulla superficialità e sull'ignoranza di molti colleghi che non dedicano tempo sufficiente allo studio e all'approfondimento professionale. La parola esatta è studio (personale, metodico, quotidiano) al fine di migliorare non solo le qualità più specificatamente professionali, ma soprattutto le proprie conoscenze e abilità culturali, linguistiche e relative alle scienze applicate (matematica, fisica, chimica).

Orrore sporcarsi le mani.

I cuochi, come del resto molte altre categorie professionali, amano sempre più chiacchierare di lavoro. La sapienza dell'uomo non passa più dalle sue mani. Gli artisti, ma ancor più gli artigiani, sono socialmente accantonati ed emarginati. Amiamo troppo ascoltare la nostra voce e troppo poco i nostri manu-

fatti, risultato tangibile del nostro ingegno. Il cuoco che "fa il mestiere" rimane nascosto e relegato nella sua cucina. Dinnanzi alle telecamere è sempre e solo colui che chiacchiera di enogastronomia. Nella nostra epoca l'apparire multimediativo vale molto di più della concretezza di essere gusto, sostanza e veicolo di emozioni concrete. Il cuoco, invece, si deve obbligatoriamente dedicare tutti i giorni alla cucina cucinata mantenendo così l'approccio diretto e pratico alla nostra professione.

Dottore in cucina. La sapienza delle mani da sola non basta. Nell'epoca delle università dai corsi brevi è necessario ricercare approfondimenti e sviluppare una conoscenza culturale ampia e solida. Non chiacchiere ma approfondimenti; non parole ma sperimentazione. A quando l'università della cucina? A quando uno studio specifico sulle tematiche culinarie ed enogastro-



Profili professionali. Ma cosa sarà chiesto al professionista di cucina nei prossimi anni? Il mercato del lavoro richiederà professionisti capaci di impostare, eseguire e far eseguire il lavoro. Ipotizziamo alcuni profili:

1. Chef patron: cuoco imprenditore e maestro di una cucina piccola e amorevolmente cucinata in tutti i particolari con l'impiego di materie prime freschissime.

L'aforisma del professore

“Per vivere non è essenziale cucinare. Certo si vive male, ma si può mangiare verdura e frutta crude e perfino la carne cruda è commestibile... Cucinare non è un atto essenziale alla sopravvivenza. Lo è alla felicità... E allora il cuoco merita di essere pagato adeguatamente, nella misura in cui il suo lavoro è un lavoro complesso, raffinato, soddisfacente”.

da *Memorie di un cuoco d'astronave* di Massimo Mongai, Mondadori 1997

nomiche? A quando un approfondimento metodico e non semplicemente qualche corso dove bruciare centinaia di euro per poche ore di lezione? Il cuoco colto potrebbe e dovrebbe studiare antropologia, letteratura, arti figurative, alimentazione umana, chimica degli alimenti, fisica applicata alle nuove tecnologie, enologia, sommellerie, comunicazione orale scritta e simbolica, marketing dell'ospitalità e della ristorazione, produzione agricola ed allevamento, ma soprattutto arte e tecnica della cucina.

Per il futuro. Un cuoco estroso e creativo, contemporaneamente lavoratore e scienziato, ha tutte le caratteristiche del genio con tratti che ricordano i profili degli artisti rinascimentali. L'obiettivo rimane quello di coniugare ogni giorno lo studio delle scienze applicate con il lavoro lavorato costruendo ponti tra la teoria e la pratica che rendano il nostro operare, magari umile e non sempre alle luci della ribalta, ma certamente non modesto.

2. Chef manager: sostituisce la figura del Food and beverage manager, è l'evoluzione del super direttore inoperoso e dedito al controllo gestionale e lo ripresenta come vero motore del comparto preposto, grazie alla sua formazione culturale e operativa specifica del settore cucina, alla progettazione e allo sviluppo dell'attività ristorativa.

3. Chef tecnologo: un cuoco con una laurea in tecnologia delle preparazioni alimentari per coniugare la chimica e il gusto nell'elaborazione di nuovi prodotti per l'industria alimentare.

4. Chef dimostratore: un cuoco specializzato nella tecnica e nell'arte della comunicazione per custodire e trasmettere il patrimonio culturale e gastronomico della nostra tradizione.

5. Chef formatore: per ricercare costantemente le radici del nostro andare nelle pagine già scritte e per formare e aggiornare il personale da impiegare nell'industria della ristorazione.

UN PROGRAMMA IN CINQUE PUNTI

Per affrontare il compito che ci spetta dobbiamo mettere in conto di dover lavorare doppio, sviluppando le nostre capacità esecutive e coltivando contemporaneamente la nostra preparazione culturale.

1. Ridare dignità da subito agli Istituti professionali per i Servizi della Ristorazione sviluppando i programmi, incentivando la formazione dei docenti tecnici e coinvolgendo il settore produttivo del territorio e le associazioni di categoria nella scuola a diverso titolo (dalla sperimentazione di prodotti alla sponsorizzazione per eventi).
2. Pensare e prevedere percorsi universitari specifici per laureare i cuochi con una valida cultura e una buona formazione professionale.
3. Difendere la “cucina cucinata” e il “lavoro lavorato”. No alle chiacchiere che banalizzano la nostra professione.
4. Riscoprire e valorizzare i prodotti tipici, favorendone l'impiego nella ristorazione con corsi d'informazione e formazione rivolti al consumatore finale in modo da elevare il livello di conoscenza e far crescere i consumatori e, con un effetto volano, anche la ristorazione di qualità.
5. Puntare alla qualità totale, evidenziando la qualità igienica, ma anche quella organolettica, nutrizionale e di servizio (facilità di reperimento e praticità di impiego).

È una sfida che la Federazione Italiana Cuochi potrebbe cogliere e sviluppare nei prossimi anni per difendere oggi la nostra dignità di professionisti della cucina e partecipare allo sviluppo di scenari futuri disegnando il profilo dello chef del primo secolo del nuovo millennio. □