



Chef, tra mito, rovina e disperazione

Poveri cuochi!

In un recente articolo sul Corriere della Sera, è stato approfondito il logorio della loro professione, considerata uno dei dieci lavori più usuranti del mondo, mentre in un'intervista ad Arrigo Cipriani dell'Harry's Bar venivano criticati gli attuali grandi chef, che "stanno rovinando la grande cucina italiana, avviandone la decadenza".

Non sono d'accordo con la provocazione di Cipriani, anche se effettivamente oggi la grande ristorazione è caratterizzata anche da molte esagerazioni e contraddizioni, mentre sulla "pressure cooking", che condiziona e ingabbia la vita di molti cuochi, è purtroppo la cronaca che ha spesso raccontato della depressione e del "male di vivere" che ha colpito alcuni colleghi.

Certamente la Ristorazione stellata ha commesso errori, primo tra tutti l'omogeneizzazione e la spettacolarizzazione dell'offerta, con la conseguenza che spesso in questi ristoranti si propongono le stesse cose, con molte materie prime di importazione, a prezzi troppo cari perché la loro struttura dei costi comporta necessariamente interventi sui listini, dimenticando i piatti della tradizione italiana e i prodotti del territorio, con ricette poi spesso eccessivamente elaborate, che confondono i sapori.

Se però oggi il "Food in Italy" ha una immagine e una considerazione migliore rispetto al passato, e la Ristorazione italiana è diventata un benchmark di riferimento per la cucina internazionale, il merito spetta anche ai nostri grandi cuochi, che hanno saputo valorizzarla e promuoverla, diventando i veri "testimonials" delle tante eccellenze italiane in campo alimentare. Inoltre, hanno favorito un movimento di crescita qualitativa di tutto il comparto, all'interno di un pluralismo di offerta unico al mondo, anche nella diversità, dove però la qualità del prodotto e del servizio sono diventati fattori sempre più ricercati e applicati, nonostante la deriva normativa che sta banalizzando l'offerta, favorendo dequalificazione e approssimazione commerciale.

Un merito aggiuntivo da assegnare ai grandi cuochi è il recupero e il loro ritorno al territorio, dopo la fase di sperimentazione e di contaminazione dei menu, rafforzando gli aspetti di tipicità

e attrattività collegati all'enogastronomia, con la salvaguardia, la promozione e la valorizzazione degli straordinari prodotti della nostra agricoltura, abbandonati dalla distribuzione organizzata perché incapaci di garantire quantità, continuità e prezzi compatibili con le esigenze della GDO.

Molto più complesso, invece, il tema del logorio psico-fisico

del lavoro di cuoco, dove le comprensibili ambizioni di visibilità e successo, con la ricerca della perfezione o della esclusività, hanno alimentato anche eccessi, che si sono trasformati in patologie e frustrazioni di interesse medico-scientifico.

Gli episodi e le testimonianze al riguardo sono numerose, ma a mio avviso esistono in tutte le professioni; infatti, non c'è un'attività che dia soldi e successo, senza richiedere sacrifici o contropartite che incidano sulla qualità della vita delle persone interessate.

Lo stesso mondo del calcio è pieno di casi di giovani calciatori con problemi esistenziali, che sembrerebbero lontani, viste le gratificazioni economiche, perché i rilevanti ingaggi impongono scelte di vita che richiedono una dedizione totale alla professione, con scarso spazio agli affetti, agli interessi e anche alle distrazioni, con tensioni e problemi che hanno imposto l'inserimento dello psicologo negli staff tecnici delle squadre. Con altre sfumature e distanze, anche altri lavori ordinari e ripetitivi soffrono degli stessi disagi, a dimostrazione che non esiste il lavoro perfetto.

Nel nostro lavoro esistono certamente insidie aggiuntive,

come gli investimenti spesso naufragati con i progetti d'impresa, i risultati economici spesso non rapportati ai sacrifici profusi, le recensioni negative, i declassamenti delle guide gastronomiche, gli orari di lavoro disallineati rispetto alla quotidianità dei più, l'isolamento e altri fattori che favoriscono disagio e inconscia insoddisfazione. Non possiamo permetterci psicologi nelle nostre brigate di cucina, ma qualche riflessione in più sulle priorità della vita andrebbe cucinata, magari spendendosi nell'impegno solidale, come qualcuno ha già lodevolmente fatto, oppure provando a guardarsi indietro ed intorno a noi, incominciando a dare più valore a tutto, anche ai sacrifici.