



LA PROFESSIONE DI CUOCO

Il mestiere di cuoco è antico, millenario. Giudicato volta a volta un mestiere o un'arte, oggi viene considerato, giustamente, come una professione. Ma bisogna distinguere tra cuoco e cuoco, tra il mestierante e l'artista, tra il professionista e l'improvvisatore. Il supplemento settimanale "Lavoro" del "Corriere della Sera" in un suo recente numero dedica alla professione del cuoco la copertina e ben due pagine interne. La copertina presenta un neonato con il tipico berrettone e la scritta "Da grande voglio fare il cuoco". All'interno, un breve testo a firma di Iolanda Barbera e Isidoro Trovato inizia così: "Occupano le copertine dei settimanali, fanno gli ospiti fissi nei talk show, sbancano l'audience delle trasmissioni televisive di settore. I cuochi non stanno più solo in cucina: da quando gli italiani hanno scoperto la cultura del mangiar bene i maghi dei fornelli sono diventati personaggi pubblici di grande interesse".

Questo ritratto è ineccepibile. Ma sorge il dubbio che la corsa (anzi la rincorsa) verso questa professione parta proprio con il piede sbagliato, cioè con la prospettiva di diventare "personaggi pubblici" con tante presenze sui teleschermi, sui giornali, sulle riviste patinate.

Oggi gli istituti professionali alberghieri non sanno più come far fronte alla marea di domande di ammissione dei ragazzi appena usciti dalla terza media. Questi istituti sono costretti ad aumentare le sezioni, a cercare nuove sedi sussidiarie. E c'è

da riflettere su questo autentico boom delle vocazioni cucinarie.

I supplemento settimanale del "Corriere" riporta poi le interviste (con tanto di foto a colori) a cuochi emergenti. Basta guardare i titoli: "Porto in tavola il gusto della tecnologia"; "Tra i fornelli ci vuole la fisica"; "Le culture vegetariane del mondo"; "La mia aspirazione è quella di lasciare un segno". Uno solo dice: "Piatto povero, mi ci ficco". Bisogna dirne il nome perché è una mosca bianca: Alfonso Benincasa di San Pietro in Tanagro (Salerno) e ha recuperato tra l'altro i piatti tradizionali della certosa di Padula.

La professione di cuoco, senza

dubbio, è impegnativa, pesante, dura e difficile. Il diploma di un istituto alberghiero non è tanto un traguardo quanto un punto di partenza. Un ottimo punto di partenza se si sono avuti insegnanti coscienziosi che hanno fatto comprendere al giovane diplomato che ha scelto una strada non facile ma ricca di soddisfazioni, nella quale egli potrà realizzare tutte le sue più belle aspirazioni. Ma è una strada in salita, che non si percorre certo saltellando da una trasmissione televisiva all'altra: nemmeno quando si pensa di essere "arrivati". Perché il vero cuoco non si sente mai un "arrivato": la sua ansia di sapere lo porta a sempre nuove ricerche, a nuove sperimentazioni, a lasciare la sua impronta su quella tradizione gastronomica che è fatta appunto di mille e mille sperimentazioni, comprese le sue.

L'Accademia è da sempre attentissima al problema delle nuove generazioni di cuochi. Molti ne ha premiati riconoscendone i meriti e apprezzandone la professionalità come importante elemento di ricerca culturale.

L'impegno dell'Accademia verso i cuochi e i loro problemi è ampiamente dimostrato anche dal fatto che essa è stata chiamata a far parte, come consulente culturale, dello staff della Scuola internazionale di cucina italiana che aprirà i battenti a dicembre nella Reggia farnesiana di Colorno (Parma).



GIANNI FRANCESCHI