

Siamo nell'era della condivisione

Tempo condiviso, auto condivisa, ufficio condiviso, cucina condivisa, chef condiviso e via dicendo. Chi ha interessi a riguardo la spaccia come la nuova frontiera per ottenere di più a costi minori. Io, anche questa volta voglio fare il bastian contrario e, nonostante generalizzare non funziona, chiamerei tutto questo "VOGLIO MA NON POSSO". La condivisione è tale solo quando non è imposta dalla mancanza di denaro, ma dallo spirito altruista, altrimenti prenderebbe il nome di necessità. Cosa sta succedendo? La mancanza di utili, il numero elevato di aperture di realtà ristorative da parte di persone incompetenti, la mancanza di controlli, se non in rari casi, fa sì che il nostro mestiere sia sempre di più svilto e mercificato. Infatti, le cucine si riempiono di operatori che per bisogno e/o incompetenza portano ad un calo del valore professionale e finanziario del cuoco. Se a questo si aggiunge la necessità di apparire ed il bisogno dell'azienda di essere "visibile", si raggiunge il caos perfetto.

Perché parlo di erronea visione della condivisione? Perché il valore della cucina sta nell'unicità dell'offerta, indipendentemente dalle sue peculiarità. È il cuoco, con le sue caratteristiche e la sua personale sensibilità, che dà "valore" e riconoscibilità alla cucina. Se questo valore non viene sviluppato da un contesto definito, ma viene solo condiviso, si finisce col creare luoghi dove il valore è determinato dai social ed i parametri di valutazione si allontanano rispetto al cibo, aprendo la strada alla definitiva fine del nostro mestiere.

Un esempio di ultima frontiera? Cucine multispazio condivise, dove brand creati ad hoc producono pasti *take-away*, con operatori sempre più impersonali e 'schiavi'. Dove per 'schiavo' s'intendono coloro che lavorano senza stipendio commisurato alla fatica ed al valore prodotto, con l'impossibilità di sganciarsi dal 'bisogno'. Si crea l'equazione: "brand = alimento di qualità, giusta spesa e nessun vincolo alla scelta. Uomo = qualità non comunicabile, alto costo e limitazione nella scelta." Il problema è ancora una volta il denaro che crea un mercato che va sempre di più nella direzione del massimo profitto, con la minor spesa possibile, senza preoccuparsi di ciò che succede nel medio-lungo termine. Con un trend di questo tipo il "cuoco Artigiano" è costretto a sparire.

Chiudo dicendo: non dobbiamo aprire 10 ristoranti per guadagnare poco da ognuno di loro, ma dovremmo avere la possibilità di averne uno solo che ci consenta di vivere e di pagare stipendi dignitosi in linea al lavoro svolto poiché, prima o poi, la vita reale dovrà confrontarsi con quella virtuale e, a quel punto, i selfie e la condivisione non basteranno più!

