

Tra tradizione e innovazione

Meglio seguire le mode o la tradizione? Restare in cucina oppure andare in sala? Meglio inventare qualcosa o migliorare ciò che esiste?

Sono alcune delle tante domande che mi passano per la testa mille volte al giorno, soprattutto ogni volta che un collega mi chiede un parere. Ovviamente non posso evitare di rispondere, così come non posso prenderla con leggerezza e far finta che vada tutto bene. Per questo motivo cercherò ora di dare un mio parere a riguardo. **La tradizione è un'innovazione che ha attraversato il tempo e si è man mano modificata**, in modo più o meno rilevante, per capire meglio il gusto, la salute ed il portafoglio dei clienti. Quindi credo che la tradizione abbia una sua autonomia, mentre le mode, che servono prevalentemente alla comunicazione, devono per forza avere un inizio ed una fine, altrimenti non sarebbero tali. Dobbiamo quindi usare il buon senso, **mischiando alla tradizione un po' di innovazione**, in modo che funzioni da richiamo per la comunicazione e se si è fortunati, oltre che capaci, qualche piatto potrebbe entrare nuovamente nelle tradizioni.

Il secondo quesito. Come non accetteremmo mai che un cameriere entrasse in cucina tra i fornelli, perché insufficientemente preparato, dobbiamo accettare l'idea che **stare di fronte ai clienti non è una cosa facile**, un po' per l'odore delle giacche, ma anche per la fatica di conversare senza trasmettere "l'ansia da prestazione". Il nostro compito resta sempre quello di far funzionare al meglio la nostra cucina. Dico **'NOSTRA'** perché è la mediazione che noi attuiamo in maniera inconsapevole ciò che fa sentire il cliente al centro del nostro operato, motivo per la quale potremmo definirci **"traduttori e mediatori gastronomici"** poiché rendiamo "comprensibile" una ricetta al palato del nostro ospite.

Il terzo quesito è forse il più complicato poiché per dare una risposta obiettiva, ognuno di noi dovrebbe prendere coscienza delle proprie capacità, o dei propri limiti, che dir si voglia. **Per inventare bisogna necessariamente creare qualcosa di nuovo**, sia dal punto di vista produttivo, che per l'associazione di ingredienti inusuali, a volte sconosciuti, o per l'utilizzo di tecniche nuove o differenti modalità di servizio. Potete capire da soli che tutto questo diventa davvero difficile, soprattutto in un mondo che si basa sui selfie per essere i primi e che spesso ci potrebbe portare a scimmiettare qualcosa già visto precedentemente da qualche altro nostro collega. Oggi risulta più proficuo, per la nostra attività, cercare di **svecchiare in continuum** ciò che conosciamo bene e che sappiamo portare al limite, confrontandoci sempre con i colleghi poiché **è il confronto sereno ciò che può darci la misura di ciò che facciamo**.

Chiudo dicendovi di non avere paura ma, al tempo stesso, di non avere neanche troppo coraggio (che potrebbe essere incoscienza) poiché è nel mezzo che risiede la verità mentre noi saltiamo da un lato all'altro, cercandola.

