

Lo chef non è un mago. Al massimo un prestigiatore.

La figura dello chef di cucina è quella del professionista che ha il compito di pensare ai piatti, di coordinare, organizzare o tappare i buchi nell'organico. Sicuramente non è suo compito compiere miracoli.

Quando gli stipendi sono in caduta, i diritti assenti, e la preparazione delle persone che l'azienda assume per collaborare con lo chef è ad un livello molto basso, è il momento in cui mi rendo conto che siamo arrivati alla frutta.

Sempre più di frequente, nella ristorazione commerciale, l'importanza che viene data agli operatori è quella sotto l'aspetto del costo economico. Gli imprenditori chiedono agli chef sempre più risultati, spesso senza rendersi conto che non è semplice come si pensa riuscire a garantire la soddisfazione di certi standard e certi risultati (anche economici), specialmente se il lavoro non è svolto in prima persona dallo chef.

Lo chef e la sua presunta incapacità professionale, sono spesso diventati il parafulmine perfetto per imprenditori e dirigenti, i quali prospettano obiettivi finanziari irrealizzabili e trovano nell'abbattimento delle spese di cucina lo strumento più facile per cercare di rientrare nei costi.

La preparazione degli aiuti, siano essi commis o capi partita è fondamentale tanto quanto quella dello chef. Poiché quello in cucina è un lavoro di gruppo nel vero senso della parola, e non un semplice modo di dire. Qualsiasi chef con coscienza professionale sa bene di cosa parlo. Il successo del nostro lavoro e dell'idea gastronomica che abbiamo in mente di realizzare, è direttamente subordinata alla preparazione dei nostri uomini.

Avremmo bisogno di ricevere sostegno, sia attraverso uno stipendio all'altezza, sia grazie a degli orari umani per i nostri uomini, sui quali invece vengono scaricate le richieste più varie ed eventuali, che comunque garantiscono un posto a tavola a pranzo e a cena. Cosa possiamo fare allora noi chef? Ovviamente abbiamo una famiglia a cui pensare, non possiamo quindi stare a casa ad aspettare il posto della vita o *l'isola che non c'è*. Dobbiamo in maniera propositiva fare squadra tra di noi, farci sentire con spirito critico per porre all'attenzione delle istituzioni e degli imprenditori la questione. Dobbiamo indignarci con il piglio della ragione.

Il valore, quindi, da ritrovare è, per un aspetto la preparazione tecnica e – concedetemela – anche umana dei nostri assistenti e delle loro condizioni che ho detto in precedenza, in modo da poter contribuire a far crescere il "valore" percepito dal cliente e dare così alle aziende per cui lavoriamo risultati soddisfacenti.

Perché quindi lo chef è un prestigiatore?

Perché è colui che riesce a far cambiare la percezione delle cose attraverso studio, dedizione e capacità tecniche... oltre che infinita pazienza!



A handwritten signature in white ink, consisting of a stylized 'R' followed by a flourish.