## la Repubblica

Data

25-09-2014

Pagina 41

Foglio

1

TI COMBINATO

## Ma attenzione alle facili illusioni

**CARLO PETRINI** 

ON stupisce il boom delle scuole di cucina dopo che lo chef, grazie alle ribalte mediatiche negli ultimi anni è assurto a uno status quasi paragonabile a quello di attori, calciatori, anchorman e "famosi" assortiti. In pochi però trasmettono il fatto che quello del cuoco è un

mestiere difficilissimo, durissimo, e che si riescono ad ottenere risultati solo se animati da una disponibilità al sacrificio eccezionale e da una passione non comune. Tanti aspiranti chef ci sbatteranno il muso, lo capiranno presto, e quindi credo che una delle prime cose che debba fare una scuola di cucina sia quella di non illudere nessuno. E poi conta molto l'approccio generale, che in queste scuole è elemento decisivo per formare dei veri cuochi. Oggi non si può più prescindere da una visione complessa e interdisciplinare in questo campo, che comprenda tanto la tecnica quanto la conoscenza del cibo a 360°. Quest'ultimo è un aspetto che deve essere presente anche chi sceglie queste scuole per la passione.

SEGUE NELLE PAGINE SUCCESSIVE

IL COMMENTO

## Cucinare? Un atto d'amore

<SEGUE DALLA PRIMA DELL'INSERTO

## CARLO PETRINI

ANTO per fare un esempio si deve arrivare alle tecniche partendo dalla materia prima: ricordiamoci sempre che non esiste chef senza il contadino e più in generale un prodotto di qualità senza un produttore, artigiano e contadino, che rispetti la terra. Solo conoscendo l'ingrediente in tutti i suoi aspetti, non solo gustativi e biologici, ma anche storici, sociali e ambientali, è poi possibile trasformarlo nel migliore di modi, valorizzandolo davvero. Troppo spesso le scuole di cucina dimenticano questo tassello imprescindibile: i cuochi devono incontrare e discutere con chi la materia prima la produce, che imparino a trattare con rispetto i prodotti, gli agricoltori e i territori. Nessuno può dirsi grande-o bravo-chef senza che svolga questi passaggi.

E arriviamo quindi a un altro aspetto necessario: è ora che la si smetta di vedere la cucina come un terreno di competizione tra cuochi, ci vuole condivisione più che competizione. Le scuole devono educare anche a questo, perché il cibo è sempre una rete (di uomini e donne, di luoghi, di materie prime, di saperi, di commerci); questa rete dev'essere il più virtuosa possibile e per essere tale ha bisogno di dialogo e generare una propria empatia, una comunità. È esattamente con questo spirito che anche un'Università degli studi di scienze gastronomiche come quella di Pollenzo (che non ha lo scopo principale di formare cuochi, ma gastronomi a tutto tondo), ha istituito una propria Scuola di cucina (www.unisg.it/master-cucinapopolare-italiana-di-qualita). I corsi comprendono studi teorici di materie come storia e cultura del cibo, chimica, nutrizione, produzioni agroalimentari, la dovuta formazione pratica sulle tecniche di cucina, ma anche stage in cucine tradizionali e non, e viaggi di formazione nei luoghi dove il cibo si produce. Approccio, che per certi aspetti condivide con l'esperimento di Niko Romito che, con il suo progetto di formazione nel ristorante Casadonna a Castel di Sangro e i ristoranti Spazio (affidati agli allievi) che sta moltiplicando in Italia, ha dato una bella sferzata ai modelli più triti di scuole per cuochi e chef. Sono le prime due scuole nuove che mi vengono in mente, perché mi sono le più vicine, ma la speranza, davvero, è che questo modo di insegnare la cucina si diffonda il più possibile. Se cucinare, come dice Enzo Bianchi, è un grande atto d'amore verso chi mangerà, deve diventarlo anche per le persone che quel cibo lo producono e per i territori, sempre bisognosi di cura e tutela.

RIPRODUZIONE RISERVAT