

Quel fascino discreto del servire a tavola

Riflettori sugli chef, i giovani snobbano il lavoro del maitre

di IRENE ARQUINT

Ciascun canale televisivo ha una cucina da mettere in mostra. E così ci sentiamo tutti chef. Grazie a Benedetta (Parodi), ai cuochi in gara tra le fiamme (Rugiati & co.), al Boss di origini italiane che cesella torte all'americana, grazie a Gordon Ramsay intento a bacchettare cucine da incubo, per poi affiancare Carlo Cracco e Joe Bastianich nel seguitissimo Master Chef, pentole e fornelli sono diventate le aspirazioni di gran parte dei ragazzi. Proiettati verso un futuro da star fra soufflé e maialini cotti sottovuoto a bassa temperatura. Ma che fine hanno fatto gli antichi nonché nobili mestieri di valletto, maggiordomo, maitre, chef de rang? Chi vuole più servire in tavola? I ristoranti del futuro avranno cucine sovraffollate e sale semi deserte. Niente di più lontano se su cento curriculum che riceve Alessandro Pipero, patron del romano Pipero al Rex (new entry stella Michelin, maitre dell'anno per la guida di **Identità Golose**), appena due fanno richiesta per affiancarlo ai tavoli.

"Noi di Sala" è un'associazione nata pochi mesi fa, tira le fila del malcontento, organizzando anche corsi per aspiranti chef de rang. «Mi sono iscritto perché finalmente ho trovato un progetto che mi appartiene, in cui confrontarmi con validi colleghi - spiega Roberto

Franceschini, seconda generazione da Romano a Viareggio - La sala incide oltre la metà sulla buona riuscita del pasto».

A dar voce al movimento ci ha pensato il giornalista Paolo Marchi nella recente edizione di **Identità Golose**, il congresso internazionale di cucina organizzato da nove anni a Milano. «Se dici cameriere pensi ad un porta piatti - ha commentato Raffaele Alajmo, front man al tristellato Calandre di Rubano, dove l'altra faccia della medaglia, quella della cucina, ha il volto del fratello Massimiliano - Da quando i riflettori si sono spostati sullo chef, ossia con l'avvento della Nouvelle Cuisine di Paul Bocuse in Francia, quella di Gualtiero Marchesi nel nostro Paese, la sala si è lentamente deprofessionalizzata». E pensare che fino a non molti anni fa erano gli italiani a indossare i guanti bianchi sulle navi da crociera. Il problema? «I ragazzi di oggi non sono né affamati né folli», ha detto Alajmo. Parrebbe essere qui il nodo della questione, la carenza di passione e dunque di abnegazione da parte delle nuove leve. Una delle ricette possibili per uscire dall'impasse la fornisce ancora il maitre veneto: «Riformare le scuole alberghiere, trasformandole da istituti professionali in licei dove fare cultura. Perché la professionalità si impara lavorando».

«I ragazzi si presentano a chiedere un lavoro come andassero in officina. Per noi

operatori nel turismo - dice Giovanni Rotti, titolare di Enoteca Giovanni a Montecatini Terme - la mancanza di savoir-faire è un grave danno. Le colpe sono generalizzate: dalla scuola alle famiglie. Oggi si insegnano solo i diritti, sacrosanti, ma non si spiegano i doveri».

Arrigo Cipriani dell'Harry's Bar a Venezia (come a New York, Hong Kong, Mosca, Abu Dhabi, Los Angeles) ha fatto un impero dell'arte del ricevere. Non mangerete un fegato o un risotto sublimi, ma verrete trattati in modo impeccabile. Ed è questo a fare tornare i clienti. «È la capacità di osservare, di comprendere le esigenze di chi ti sta davanti che fanno la differenza tra un bravo cameriere ed un banale porta piatti», ha detto Antonio Santini del Pescatore di Caneto sull'Oglio durante il congresso di **Identità Golose**.

Antonio Santini è considerato tra i grandi uomini di sala insieme a Lorenzo Viani, Sirio Maccioni (montecatinese, ha poi esportato negli Stati Uniti il suo sapere), Giorgio Pinchiorri, Romano Franceschini e tanti altri. Tutti uomini, perché? «È il cliente a prediligere un servizio maschile, coinvolgente e insieme distaccato. La donna ha innato il ruolo della nutrice - dice Filippo Di Bartola, giovane imprenditore che nel 2008 ha aperto un ristorante di successo a Pietrasanta, dopo aver fatto scuola a fianco di Giorgio Pinchiorri prima,

Michele Marcucci dell'Enoteca di Pietrasanta e Lorenzo Viani di Forte dei Marmi poi - L'ambiente è maschilista, dal clima militaresco. Forse per questo raramente incontriamo donne». Resta comunque la necessità di correggere il tiro tra un servizio spesso troppo approssimativo o estremamente ingessato. «La cucina è andata avanti, rivisitando la tradizione in chiave moderna, passaggio inascoltato dalla sala - aggiunge Filippo Di Bartola che in questi giorni sta sottoponendo il suo locale ad un restyling - la mia sfida è reimpostare il servizio, dilatandone i tempi per far stare meglio gli ospiti».

«Come cresci aumenta la responsabilità di chi dialoga con il cliente», aggiunge Giovanni Vanni che con il fratello Roberto (sommelier) affianca Luciano Zazzeri a La Pineta di Marina di Bibbona. «Umiltà, cortesia, disponibilità, educazione e conoscere le lingue» fanno la ricetta di Maurizio Menichetti, sommelier e direttore di sala da Caino a Montemerano. Lui la gavetta l'ha fatta sul campo, rilevando con la madre una rivendita di vino che con la moglie Valeria Piccini (altra donna ai fornelli) ha trasformato in uno dei più apprezzati ristoranti toscani. «La passione è vitale ma non basta, bisogna anche avere conoscenza», ricorda Fabrizio Lorenzini che con la sorella (in cucina) porta avanti il Mocado, ristorante di famiglia a Guardistallo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Fabrizio Lorenzini



Filippo Di Bartola