

Officina didattica con Alma, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana



L'etica dell'accoglienza

TESTO di RAFFAELLA PRANDI
FOTO di SOFIE DELAUW

Alla boa dei vent'anni di avanguardia gastronomica, possiamo parlare di un'avanguardia che riguarda la sala? E se sì, come si prefigura, che caratteristiche ha una sala contemporanea? Svuotata di ruolo dalla Nouvelle Cuisine che ha trasformato i camerieri in portatori di piatti, oggi la sala è alla ricerca di un riscatto. Ma come si innova quest'area della gastronomia? Basta tornare a trinciare o armeggiare con una fiamma? Da dove ripartire? Dalla storia, dice Luca Govoni, professore di Storia della gastronomia all'Alma. Dalle grandi figure del passato, per esempio da un grandissimo Maître come Luigi Carnacina che era anche l'autore di fondamentali ricettari di cucina.

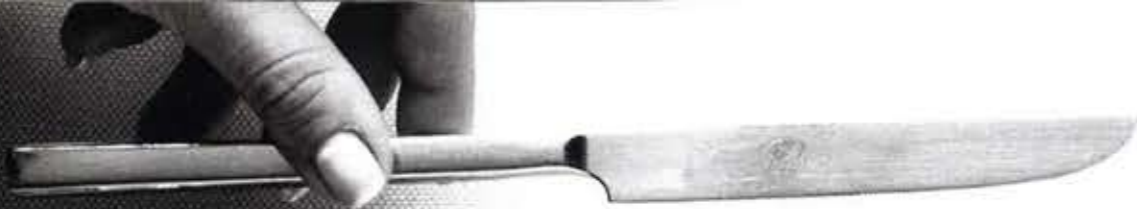
I clienti mostrano più cultura più informazione più preparazione e cercano interlocutori alla pari. Per questa ragione le brigate - di cucina e di sala - devono dimostrare di funzionare come un'unica équipe. La conoscenza è ormai un requisito fondamentale del servizio. Ma anche saper interpretare il bisogno di libertà del cliente lo si può considerare un atto di avanguardia. Nessuno è più disposto a rinunciare alle comodità che trova tra le mura domestiche.

Apparecchiature, atmosfere, regole del servizio formano troppo spesso un sistema di costrizioni che limitano questa libertà. Di questi temi abbiamo parlato con Mariella Organi, membro del Comitato Scientifico di Alma e Maître del ristorante La Madonnina del Pescatore a Senigallia.

C'è una cucina contemporanea, esiste anche una sala contemporanea?

Bella domanda. In realtà più che un modello mi vengono in mente i nomi di grandi professionisti che hanno svolto e svolgono un'opera di tutela della cucina, che se ne sono fatti interpreti. La sala contemporanea è quella che sempre più protegge e tutela la cucina, ne è una emanazione. Io sono cresciuta negli anni Novanta e i miei riferimenti continuano a essere Manuela Pierangelini, Livia Iaccarino, figure dell'accoglienza a tutto tondo, figure delicate, che hanno fatto la storia. Antonio Santini, Maître e patron de Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio, è un grandissimo contemporaneo. Non possiamo dimenticarci di questi grossi personaggi. La sala Dal Pescatore è una sala perfetta e leggera.





Qual è la formula?

In parte ha a che vedere con l'intangibile. Come entrare in una boutique dove una persona con discrezione, quasi mettendosi da parte, fa maturare le tue scelte, sa interpretare il tuo stile e ti sa proporre la cosa giusta. Servizio è sapere che cosa chiede il cliente. Empatia e capacità psicologica sono un talento. Ci sono tanti modelli di ristorazione che rappresentano modelli di servizio differenti. Il linguaggio di un ristorante è una cosa complessa. Si forma con la cucina, la decorazione, il mobilio, il design del vasellame, la musica, le uniformi. Tutti questi elementi si sommano e completano l'esperienza del commensale e danno la coerenza necessaria al tutto. Ma c'è una parola che mi sembra possa sintetizzare questo insieme: l'etica.

Che cosa intende per etica?

Saper costruire una visione propria e un codice di comportamento. È l'identità stessa del professionista. È questo capitale umano che dobbiamo far crescere.

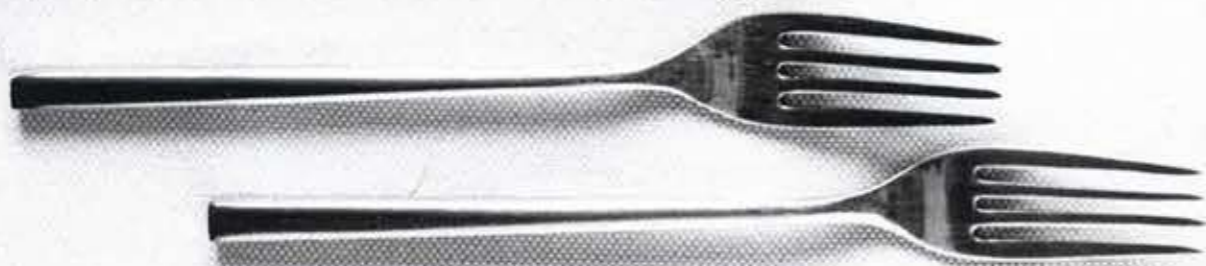
Oggi i clienti sanno destreggiarsi molto bene, sanno quello che vogliono e ciò che cercano dal professionista è un'esperienza condivisa, uno scambio alla pari. L'etica si riflette in ogni cosa.

Per esempio?

Ci sono temi su cui dobbiamo iniziare a riflettere. Se parliamo di sala e tavola contemporanee, non possiamo dimenticarci della sostenibilità. Ci sono eccessi, sprechi di risorse oggi non più giustificabili. Che senso hanno tovaglie lunghe fino al pavimento, sovratovaglie...? E l'abitudine di cambiare il bicchiere dell'acqua o il tovagliolo prima del dessert? Forse può bastare un piccolo tovagliolo che dia un tocco di freschezza e crei una tavola più ordinata.

Noi alla Madonna abbiamo ridotto anche la dimensione e il peso dei piatti, non c'è più bisogno di una lavagna su cui scrivere, anche perché trasportare questi materiali è complicato, crea inutili disagi nel lavaggio e nella sistemazione, senza contare che non siamo più così affamati...

L'etica è saper trasmettere valore, educare, creare sensibilità, voglia di emulazione. Ci sono tavole modeste ma bellissime. È meraviglioso quando entrando in un ristorante rimani affascinato dall'atmosfera al punto da desiderare di ricrearla a casa tua, alla tua tavola. Dobbiamo essere capaci di costruire atmosfere, e questo comporta uno studio e uno sforzo continui. Nord europei e giapponesi in questo senso sono dei maestri. I nordici hanno sempre una candela al centro tavola, in assoluto la luce più calda che tu puoi avere. Utilizzano materiali naturali solidi e caldi che rappresentano valori assoluti.



Raffinatezza e romanticismo?

Si è mai chiesta come mai in questi anni nonostante la crisi economica le persone escano così tanto? Inconsciamente credo vadano cercando il calore di case perdute dove tutto odorava di cibo e dove c'era sempre qualcuno che si occupava del tuo benessere. Tutto ciò che ha uno spessore e non ha un'anima finta dà una iniezione di benessere. A partire dai materiali, la ciotola di legno, il vassoio di ottone, persino l'alluminio... Le stesse divise in materiali naturali sono un aspetto importante, consegnano l'idea della cura.

È attraverso questi dettagli che trasmettiamo identità. Non importano le formule ma la spontaneità la bellezza l'armonia la freschezza. Le persone escono per trovare momenti di bellezza. Creare valore, avere uno stile non serve solo a noi ma anche agli altri, favorisce il rispetto, l'emulazione, è un aspetto etico.

Sempre a proposito di etica, prima accennava a una pessima abitudine...

Sì, raccontavo che oggi, in epoca Social, c'è la mania di fare schede sugli ospiti con tanto di foto e biografie facilmente reperibili sul web. I ristoranti hanno le foto dei clienti, ma soprattutto quelle dei blogger con nomi e cognomi. È una deriva che non condivido.