

IL CUOCO PROFESSIONISTA

Da qualche anno è ormai esplosa la passione del food nel nostro Paese. In televisione sono proliferati programmi e reality dedicati all'arte culinaria e destinati a pubblici eterogenei: da quello più tradizionale de "La Prova del Cuoco" a quello più sofisticato di "MasterChef", pas-



sando per la larga fetta di giovani appassionati dai format di Gordon Ramsay. In fondo il successo di "Hell's Kitchen" era già stato anticipato da James Joyce quando scriveva: "Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi". Si perché mangiare piace a tutti così come ognuno di noi ha provato a sbizzarrirsi a tavola ideando ricette nuove e servendo piatti stuzzicanti. Saper cucinare, però, rimane un'arte e un mestiere che si studia e si apprende sul campo. RomaLavoro ha quindi deciso di dedicare il consueto appuntamento rivolto alle professioni con un focus sulla figura del cuoco professionista, colui o colei che sceglie di intraprendere questa strada per costruirsi un futuro ai massimi livelli. Abbiamo quindi contattato l'Accademia Italiana Chef, agenzia di for-

mazione professionale leader nel settore, per segnalare ai nostri lettori i consigli e le indicazioni indispensabili per intraprendere la professione.

Andrea Palazzo



SIGNOR FALCINI, INTANTO GRAZIE PER AVERCI CONCESSO QUESTA INTERVISTA. PARTIAMO DALLA DOMANDA DI FONDO: QUALI SONO I REQUISITI E LE CAPACITÀ PER DIVENTARE UN CUOCO PROFESSIONISTA?

Grazie a voi per l'interesse che state mostrando per la professione. Il requisito di base del professionismo in cucina è passione, responsabilità e organizzazione. Stare dietro ai fornelli è simile a stare dietro le quinte a dirigere un'opera teatrale: il protagonista è sempre il piatto, e non il cuoco, e il risultato che si guarda è sempre l'espressione di chi mangia. La paga vera di un buon cuoco è vedere i commensali con quel particolare "sorriso di gusto": è una sensazione di cui non sei mai sazio. Per creare quell'emozione occorre anche molta tecnica, infatti



senza un'adeguata formazione di base molti si arenano. Per questo, quando la passione cresce e si appresta a diventare una professione, deve entrare in campo anche la sete di conoscenza. Oltre alla passione e alla tecnica, tutti gli chef che ho conosciuto e che considero professionisti avevano anche umiltà, resistenza, pazienza e senso estetico. Sono caratteristiche che si riconoscono anche quando sono solo all'inizio: quando insegno vedo subito chi ha queste caratteristiche e cerco di valorizzarle e rafforzarle.

LEI È IL MASTERCHEF DI MOLTI LOCALI, PRESIDENTE TOSCANO DELL'ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI, "TOQUE BLANCHE D'ONORE" 2012 E 2013, "STELLA DELLA RISTORAZIONE" 2012, 2013 ED IN LISTA PER IL 2014... UN CURRICULUM DA FARE INVIDIA. E ANCHE L'ACCADEMIA ITALIANA CHEF VANTA MOLTI RICONOSCIMENTI. È IL CASO DI DIRE, QUANDO LE ECCELLENZE SI INCONTRANO?

Ad incontrarsi sono stati gli obiettivi comuni: creare abilità. Qualunque chef abbia avuto nella propria brigata un cuoco in erba ne ha visto le lacune e ha faticato non poco nel dare le basi corrette. Ho sognato tante volte che i cuochi arrivassero nelle mie cucine già formati, per lo meno sulle tematiche principali, ma è sempre rimasto un sogno. Quando mi sono incontrato con il Presidente Siesto ho capito che potevo contribuire a creare un format educativo in grado di fornire reali abilità pratiche. In Accademia non si insegnano "ricette" ma le basi

per creare infinite ricette! In questi anni di direzione didattica abbiamo continuato a sperimentare e migliorare le tecniche di formazione: il fatto che oltre l'80% dei nostri diplomati siano su un lavoro stabile è una grande soddisfazione. La formula operativa che sta avendo successo è semplice: tutti dati essenziali per lavorare, in tempi di formazione ristretti e a costi accessibili. Quando il nostro allievo va a fare lo stage il ristoratore è contento di accogliere un cuoco che "sa fare" e che è lì per crescere e non per cominciare da zero.

L'ACCADEMIA ITALIANA CHEF OFFRE AI NOSTRI LETTORI QUESTA OPPORTUNITÀ DI FORMAZIONE PROFESSIONALE CON CORSI CHE PARTIRANNO A ROMA. COME FARE PER PARTECIPARE?

Il primo corso che abbiamo organizzato per Roma è il Cuoco Professionista. La location è di estremo prestigio, vicino a Villa Borghese, ospitati nello showroom di Pentole Agnelli, un vero leader mondiale della qualità italiana in cucina. La frequenza del corso è un solo giorno a settimana di lezione, full time ovviamente, per dare la possibilità di partecipare anche a chi sta già facendo altre attività ma vuole cambiare rotta verso un lavoro fatto di passione. La formula è semplice, in 6 incontri molto intensi e pratici, partendo da zero si arriva a creare professionalmente dall'antipasto al dolce, pane e pasta fatti a mano compresi. Poi



subito in stage in un ristorante convenzionato per acquisire manualità ed esperienza fino a raggiungere le competenze per superare con profitto l'esame per il Diploma di Cuoco Professionista. Il programma del corso con tutti dettagli si possono trovare su <http://roma.academiaitalianachef.com> o chiamando la segreteria al 380.1959641. Il corso è a numero chiuso per garantire la qualità della formazione, e il primo che parte il 21 Marzo è già quasi al completo, ma stiamo già progettando le nuove date.