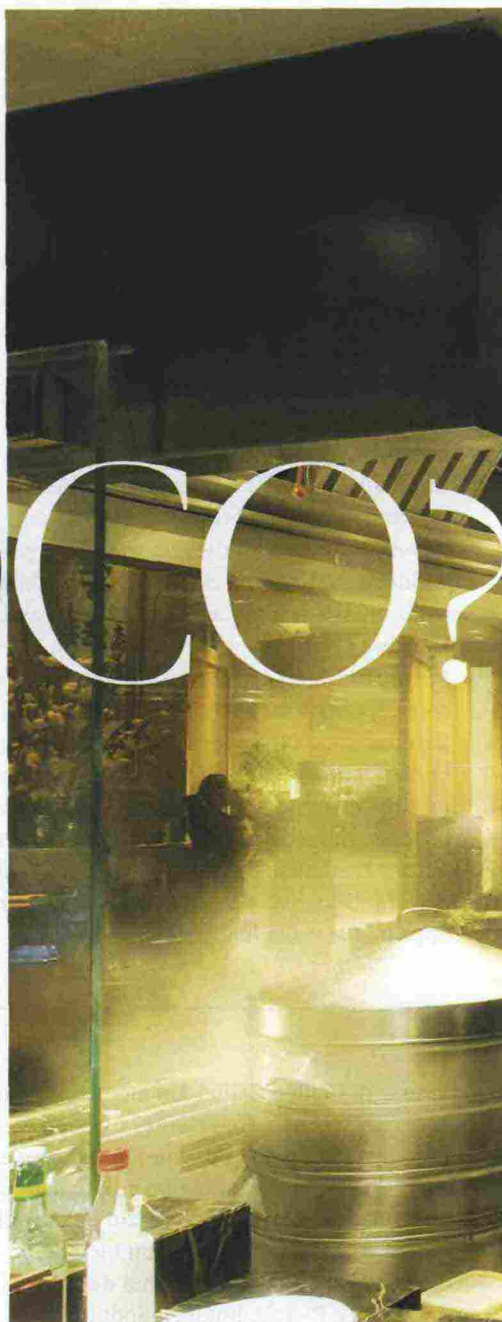


Quanto si guadagna **in cucina**

CONVIENE FARE IL CUOCO?

Non è tutto rose, fiori, gloria, soldi come in tv. Ma il mestiere, nonostante fatica e sacrifici, garantisce comunque un reddito di tutto rispetto. Basta non farsi imbrogliare

di Giulia Cimpanelli



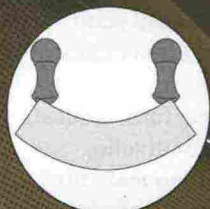
INSEGNANO ALL'UNIVERSITÀ, conducono trasmissioni televisive, gestiscono ristoranti con liste d'attesa. Dopo aver visto i loro crudi rivisitati, migliaia di ragazzi hanno scelto l'alberghiero. I cuochi, pardon, gli chef, sono le nuove star nazionali. E guadagnano molto. Quelli con le stelle Michelin, almeno. Ma gli altri? Lo chef di un ristorante medio, il *sous*

chef, il cuoco di una dignitosa trattoria? Come se la cava chi sceglie questo mestiere?

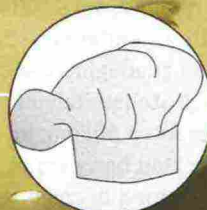
NEL RISTORANTE STELLATO. Sfatiamo subito un mito: lì si va a lavorare per gloria, non per soldi. **Per la fama, facendo la fame.** Perché se un capo partita (quello sotto il *sous chef* o *chef executive*, che cura la preparazione di una partita specifica:



La cucina di un ristorante. Gli stipendi dei cuochi e di tutta la brigata di cucina (è così che in gergo si chiama lo staff) sono molto variabili



Il commis (aiutante) neodiplomato guadagna 1.200 euro



Lo chef: il suo stipendio va dai 4.000 euro in su



Il capo partita (si occupa di una linea, primi o secondi e così via): da 2.000 euro

antipasti, primi o secondi), in un ristorante di medio livello può guadagnare 2.000 euro, in uno stellato non supera i 1.300. Figuriamoci uno stagista. Ma chi vuole far carriera, dagli stellati ci deve passare. Vuoi mettere quanto rinforza il curriculum? Questo, ovviamente, non vale per "lo Chef". Lui guadagna bene. Un fisso di tutto rispetto, più benefit e bonus. L'Unione Cuochi, una sorta di sindacato →



Quanto si guadagna in cucina

di categoria nato nel 2012, sostiene che uno chef stellato percepisce, come minimo, dai 4.000 euro al mese (se è un giovane sotto i trent'anni). «Se il ristorante è tuo, invece, non guadagni nulla», dichiara Andrea Berton, fra gli stellati italiani più noti, che ha aperto due ristoranti a Milano, un bistrot e due pizzerie con cocktail bar: cinque cucine, cinque brigate con manipoli di *commis*, capi partita e chef executive. Insomma, un'impresa da decine di dipendenti. «In Italia se hai un'azienda non ci ricavi nulla. Per me l'importante è pagare gli stipendi ai dipendenti». Gli vogliamo credere?

GLI INIZI. «È un mestiere pesante e richiede passione», spiega Matteo Berti, direttore didattico di Alma, Scuola internazionale di cucina italiana con sede a Colorno, in provincia di Parma. Il vantaggio

SI, QUI FACCIO TUTTO, LA CASSA, SERVO AI TAVOLI, PULISCO IL LOCALE E POI CUCINO, MA PERCHÉ ME LO CHIEDE?



è che il lavoro non manca: «I cuochi italiani sono ricercati in tutto il mondo e il settore è diversificato: si va dal *foodtruck* al ristorante top».

Dopo il diploma alberghiero, insomma, tutti, o quasi, trovano un posto. E nei locali di medio livello, trattorie o pizzerie i guadagni non sono male fin dall'inizio. Un *commis* neodiplomato assunto come apprendista guadagna almeno 1.200 euro mensili, con promessa di assunzione dopo tre anni. Un capo partita può arrivare a 1.800-2.000, con benefit legati alle prestazioni; uno chef di un ristorante medio-alto fino a 3.000, o un po' meno con buone indennità. Lo spirito di sacrificio, però, è dato per scontato. Sergio Bisio ha 27 anni e dopo alcune esperienze nei fine settimana e d'estate, ottenuto il diploma ha iniziato a lavorare in una trattoria a Borghetto di Borbera, in provincia di Alessandria: «Contratto a tempo indeterminato con uno stipendio di 2.000 euro al mese». Più che meritati: al giovane cuoco toccava in solitaria la gestione completa della cucina, dalla spesa ai fornelli. Orari: sei giorni a settimana dalle 10 alle 15 e dalle 17.30 alle 23. Tra le 10 e le 12 ore quotidiane. Ritmi faticosi di cui i datori di lavoro spesso non tengono conto.

«Durante i primi anni avevo un contratto a chiamata, ma in realtà lavoravo tutti i giorni», racconta Marco, 26 anni,



LA SCATOLA DEI NUMERI

185.574

Un popolo di aspiranti chef

Sono 185.574 gli studenti che nell'anno scolastico in corso frequentano l'indirizzo di enogastronomia negli istituti superiori alberghieri italiani

201.400

Andiamo a cena fuori?

I ristoranti in Italia sono 201.400. Tra il 2010 e il 2016 sono cresciuti dell'11,8 per cento

14.000

Imparare costa

All'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cn) la retta standard è di 14mila euro. Ma nelle scuole internazionali è anche più alta

1.300

Seguire la propria stella

In un ristorante stellato, un capo partita guadagna attorno a 1.300 euro. In un ristorante di medio livello, 2.000

MI HA DETTO: "LA NOSTRA È UNA GRANDE FAMIGLIA", E COME SALARIO MI DA' UNA PAGHETTA SETTIMANALE

CUCINA CASALINGA DI MAMMA



di Roma. «Spesso legalmente risulta che un *commis* o un capo partita lavori 20 ore a settimana, cioè solo nei weekend. Ma nel contratto non manca mai la dicitura "con possibilità modifica orari". In questo modo se arrivano dei controlli i titolari possono dichiarare che sto lavorando il venerdì perché non verrò il sabato». Il resto dello stipendio? In una busta, in nero. Anche chi riesce a ottenere un contratto a tempo indeterminato in piccole attività non ha molte garanzie. Dopo diverse esperienze di stage volontario e altre pagate in contanti, Paolo Caldiroli viene assunto a tempo indeterminato in un ristorante biologico a gestione familiare di Milano: «Mille euro netti più un pasto per sette ore al giorno: ero contento». Ma più passa il tempo, più il lavoro aumenta. Dopo l'impegno a pranzo, arriva anche la cena e le ore diventano 11, 12. Lo stipendio arriva a 1.300 euro. Mille dichiarati, 300 in contanti fuori busta. Oltre a lavorare in cucina dovevo servire, fare cassa e pulire il locale a fine servizio», racconta.

IN CARRIERA Dopo qualche anno, la situazione migliora. «Quando ero cuoco al Refettorio Semplicitas di Milano percepivo 2.000 euro netti al mese, tredicesima, quattordicesima, vitto e alloggio in un appartamento in via Dell'Orso, pieno centro, a due passi dal ristorante». Non male per l'allora ventisettenne Giovanni Ruggieri, che aveva già lavorato in ristoranti stellati del nord Italia e all'estero. Oggi è chef all'Ichthys di Lugano, scrive su *La Cucina Italiana* e ha alternato stellati a ristoranti tradizionali. Negli alberghi di buon livello in genere o nei catering, soprattutto per le stagioni turistiche, si percepiscono buste paga ottime: secondo la Federazione italiana cuochi, lo stipendio medio di

uno chef executive in un hotel di lusso sta tra gli 8.000 e i 12.000 euro. Confermano i giovani cuochi: «Le stagioni ti salvano la vita quando sei a corto di soldi», commenta Filippo, che dopo sei mesi di stage a titolo gratuito in uno stellato ne ha trascorsi sei nella cucina di un hotel di lusso in Alto Adige. «Con una buona stagione puoi sopravvivere un anno», aggiunge. Non a caso sono tanti i giovani cuochi che cambiano località tra estate e inverno. Non è così nelle catene e nei villaggi turistici, dove la retribuzione media va dai 1.200 ai 1.700 euro mensili, nonostante si tratti di un'attività stagionale.

VOGLIO ESSERE UNA STAR. Se si punta al massimo, l'iter sembra essere questo: diploma superiore (in un istituto alberghiero ma anche al liceo), scuola di cucina di alto livello, poi stage.

Le scuole sono costose. Per frequentare il corso superiore di cucina italiana annuale dell'Alma si devono sborsare 16.287 euro, per il Master in Cucina Slow dell'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo, in provincia di Cuneo, 12.500. E sono impegnative: l'Alma prevede cinque giorni a settimana dalle 8 alle 18, cinque mesi di scuola e altri cinque di stage obbligatorio; a Pollenzo si alternano periodi in aula e periodi di tirocinio in osterie **Slow Food** e ristoranti stellati. Per riuscire servono determinazione, dedizione, sacrificio. E fortuna, ovviamente. «Abbiamo brigate da 20-25 persone, non possiamo permetterci di pagare tanto», commenta Pietro Leemann, stellato vegetariano del ristorante Joia di Milano. Lui, fino a 29 anni, ha lavorato sottopagato con chef blasonati e si è dedicato alla propria formazione studiando di tutto, dal cinese alla nutrizione. «I frutti li raccogli in seguito. Oggi il ruolo dello chef va oltre la cucina». Un cuoco famoso guadagna non solo con la ristorazione ma anche con consulenze, lezioni nelle università e sponsorship per aziende. Come una star. Ma quante sono, oggi, le star? E quante ne rimarranno?

 @GIULIA CIMPA

Giornalista, scrive di tecnologia, lavoro e impresa su *Corriere Innovazione* e *L'Economia*.

