



Niko Romito in aula; 2. Oldani con la sua brigata; Niederkofler con due allievi: Tortora e Lazzarini FIORAMONTI, TACHTERLITE

Maurizio Bertera

Vivai di chef Come nascono i nuovi talenti della cucina

● Dagli allievi di Marchesi alla scuola di Romito I ristoranti come società di calcio per i giovani: cuochi-allenatori e stelline date in «prestito»

La prima «cantera» della nostra cucina non poteva che essere guidata dal Maestro dei Maestri: in via Bonvesin della Riva, negli anni '80, e successivamente presso l'Albereta, Gualtiero Marchesi ha creato buona parte dei fenomeni attuali (Oldani, Cracco, Berton, Crippa, Lopriore, Leemann, Knam...) e centinaia di buoni professionisti. «Eravamo entusiasti, anche inconsapevoli per certi versi - dice Andrea Berton -. Sapevamo meno dei ragazzi di oggi che sono più preparati e determinati a fare questo lavoro. Ma diventare bravi è sempre complicato, bisogna passare comunque per la Francia e trovarsi il ruolo giusto».

COME SCEGLIERE I posti di lavoro sono decisamente migliorati rispetto a 30 anni fa come è più ampia la possibilità di fare tante esperienze in poco tempo. Ma le regole scritte e non scritte, la vita quotidiana in cucina, le gerarchie sono quelle di sempre. Ma come si diventa bravi? Non esiste una regola precisa, esattamente come nel calcio. Diciamo che il punto di partenza, salvo eccezioni, sono gli istituti alberghieri che nell'ultimo decennio hanno riscontrato il record di iscrizioni. Poi la scelta: si può tentare il salto entrando in qualche brigata importante, si può iniziare a vagare all'estero (dove non esiste limite per gli stagisti, elemento che manca ai nostri chef) oppure proseguire gli studi. Le opportunità - che citiamo nel box - non mancano tra la celebrata Alma dei mille corsi, il Cast regno della pasticceria, l'Internazionale Universi-

tà di Pollenzo e il Master degli Alajmo che vanta un elenco di docenti simile alla nazionale del Brasile anni '70. Al di là dell'esperienza scolastica, aiutano per entrare in una grande mai-

MAESTRI In questo senso, un lavoro notevole lo sta facendo Niko Romito Formazione nell'hub di Casadonna: le selezioni per entrare sono durissime (due giorni di colloqui e test psico-attitudinali), il costo per dieci mesi di lezioni e stage nei locali dello chef abruzzese è di 20mila euro ma l'80% dei corsisti trova posto appena finito l'impegno come alla Bocconi degli anni d'oro. O apre subito un ristorante come ha fatto, a soli 25 anni, Caterina Ceraudo, che è già tra le più brave cuoche italiane. Per la cronaca, Romito ai suoi allievi ricorda sempre la regola d'oro per il primo locale di proprietà: «Location, location e ancora location». Ma c'è differenza tra ri-

LA MAPPA DEI CORSI

Il Cast a Brescia l'Università a Pollenzo

● (m.b.) Il portale lescuoleducucina.it ha fatto una accurata ricerca sul territorio nazionale: oltre ai 232 istituti alberghieri e alle centinaia di micro-scuole gestite da cuochi, ci sono un centinaio di strutture (universitarie, per master o di formazione specializzata) con un'attività costante. La più famosa è Alma, fondata dallo scomparso Gualtiero Marchesi, ma ce ne sono tante altre da cui partire per trasformare una passione in lavoro. Per scegliere agli interessati conviene investire una giornata e andare all'open day. Ecco le più solide e con tanti corsi: CAST a Brescia; Università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo (CN); Accademia Gualtiero Marchesi a Milano; Niko Romito Formazione a Castel di Sangro (AQ); Le Cordon Bleu a Firenze; Food Genius Academy; Master della Cucina Italiana a Vicenza; Italian Chef Academy a Roma; Università del Gusto a Vicenza.

storante e ristorante nel creare i cuochi di domani. Dipende dallo chef, esattamente come le squadre dipendono dall'allenatore. C'è chi ama la fedeltà a vita e chi come Oldani scientificamente spedisce all'estero le persone «Non concepisco che un ragazzo stia con me 15 anni di seguito, mi piace che vadano a fare esperienza, imparando le lingue e creandosi le basi tecniche - dice -. A quel punto decidono se tornare a Cornaredo o crearsi una strada diversa. In ogni caso, io lavoro sempre perché da grandi sappiano gestire un ristorante in toto, non fare solo i cuochi». Spesso, sul tema, l'abito inganna: il divino Cracco, apparentemente terribile, assegna un ruolo così importante ai sous-chef da firmare la carta con loro (prima Baronetto e oggi Sacchi). Cannavacciuolo ed Esposito, esplosivi in tv e in pubblico, sono concentratissimi e per nulla folcloristici. Bottura (mouriniano convinto) vanta il gruppo più internazionale in assoluto e punta sulla visione più che sulla scuola pura: alcuni sono entrati in stage, mandando una mail che ha convinto il re della Francescana. In generale, le cucine non sono più caserme, fermo restando che tra il rigore di un Crippa che deve gestire due servizi di una «macchina da guerra» come Piazza Duomo e la «buona scuola» di un Camanini che fa leggere ai suoi un libro (non di cucina) ogni sabato mattina, c'è un mare ricco di sfumature. Senza certezze, se è vero che Niederkofler, all'ultima premiazione della Guida Rossa, si è trovato ben tre allievi premiati in un solo colpo: Boer, Metullio e Longhini. Incredibile, visto che il guru altoatesino non ha avuto veri maestri (come Romito, geniale autodidatta...).

GIOCATORI «GIRATI» L'ideale per un giovane sono le situazioni con una sola entrata e più uscite, ossia i cuochi - fenomeno in aumento - che sfruttano la brigata come fanno le società, «girando» i giocatori ad altri team, sotto la sua supervisione. Gli Alajmo hanno nove locali dove ovviamente ruotano il personale, Perbellini idem (fatto interessante, è diventato socio in alcuni casi degli ex-cuochi), il già citato Berton cinque, mentre Bartolini ha portato tre collaboratori a diventare stellati e spiega: «Se sono con me da tempo, viene naturale affidarsi a loro ma talvolta ha senso cercare profili esterni, a patto che condividano la visione del team. Non solo quella tecnica, ma di sensibilità». E qui non esiste scuola che tenga.