

Lo chef e la brigata. Dialogo con Matteo Baronetto

Tratto da: AA.VV., *Regine & re di cuochi*, Giunti 2016

In questi ultimi anni lo chef è diventato il riferimento assoluto nel ristorante, protagonista all'interno del proprio ambiente di lavoro e in decine di trasmissioni televisive. Tuttavia quella dello chef non è la sola figura che fa sì che un ristorante funzioni a regola d'arte. Abbiamo allora chiesto a Matteo Baronetto di raccontarci come lavora la cucina di un ristorante gastronomico, com'è organizzato il lavoro e quali rapporti s'instaurano fra i vari componenti della brigata.

Com'è organizzata la cucina di un grande ristorante e come si è evoluta nel corso degli anni?

L'organizzazione di una brigata di cucina è sostanzialmente ancora quella dettata da Auguste Escoffier più di un secolo fa: uno chef, uno o più sous-chef che aiutano o sostituiscono il primo chef, i cuochi capi partita, i commis ossia gli aiuto-cuoco e, infine, i lavapiatti. Senza dubbio è una gerarchia piuttosto rigorosa e divisa per sezioni: antipasti, primi piatti, secondi piatti di pesce, secondi di carne e, infine, pasticceria.

Di norma nei ristoranti "gastronomici" si rispetta ancora questa impostazione, anche se oggi gli elevati costi della manodopera hanno imposto una riduzione dei componenti la brigata. Un tempo c'erano brigate di 40-50 cuochi, dove per ogni partita c'era un responsabile, un medio responsabile e 3 o 4 commis.

In Francia ancora oggi ci sono alcuni ristoranti che rispettano questo schema gerarchico articolato, con molto personale. In Italia invece trovare ristoranti che abbiano uno chef, un sous-chef, diversi capi partita e un commis per ogni partita è già una bella soddisfazione.

Qual è il ruolo dello chef?

Lo chef ha il ruolo di catalizzatore e organizzatore, è quello che raccoglie le informazioni, che coordina il lavoro della cucina e il lavoro tra la sala e la cucina. È colui che si deve rendere conto di come va organizzato il lavoro e di come gestire le necessità

impellenti nel corso del servizio. Se qualcosa non funziona, bisogna sempre essere in grado di cambiare in corsa.

Esiste un rapporto ottimale fra numero di coperti e numero di persone in cucina?

Non sempre. Ci sono ristoranti stellati con 25-30 coperti che hanno 14 cuochi. La dimensione di una brigata è legata piuttosto al tipo di piatti che si intendono realizzare e alla linea di pensiero dello chef: i cuochi contemporanei del Nord Europa o spagnoli, come Ferran Adrià, che hanno generato la nuova avanguardia, hanno una filosofia e un tipo di preparazioni che li obbliga ad avere 20-30 cuochi. Mentre un ristorante "tradizionale" può avere una linea produttiva che richiede una brigata più snella. Oggi, la cosa importante anche sotto questo aspetto è la filosofia del cuoco.

In un ristorante come Del Cambio, che propone linee di cucina differenti a seconda degli spazi e degli orari, com'è organizzato il lavoro?

Al Cambio stiamo cercando di dare un'impostazione diversificata alle varie offerte. C'è il ristorante gastronomico, dalla cui cucina provengono anche i piatti proposti per il light lunch.

Al primo piano c'è il *Bar Cavour*, un cocktail bar dove si può prendere l'aperitivo ma anche fermarsi per cena, e qui c'è una cucina gestita da un responsabile con due aiutanti. Poi c'è la *Farmacia*, boutique gastronomica e take-away il cui start up è stato effettuato dallo staff della cucina gastronomica, che ha passato il proprio know-how a due ragazzi impegnati in maniera esclusiva su questo tipo di offerta.

Stiamo caratterizzando sempre più le diverse linee di cucina, gli spazi e le responsabilità, in modo da rendere più fluida l'organizzazione del lavoro.

E lo spazio?

C'è la cucina del ristorante gastronomico, 90 mq al pianterreno. Il laboratorio di pasticceria, le celle frigorifere e il magazzino delle materie prime non deperibili, per complessivi altri 100 mq nel piano interrato. Infine ci sono i 30 mq della cucina del *Bar Cavour*.

Tu che hai progettato personalmente la cucina al Cambio, ci puoi dire quanto influiscono gli spazi a disposizione e l'organizzazione degli stessi sulla qualità offerta?

Più che lo spazio influisce la sua organizzazione. Una cucina su misura è molto importante: ci sono dinamiche ergonomiche tali per cui, se sbagli a disegnare dei mobili o dei passaggi fra un mobile e l'altro, fai stancare di più le persone che lavorano.

Non è detto che serva necessariamente una cucina di 200 mq per lavorare bene: magari ne basta una di 120 mq, ma organizzata in maniera ottimale.

Come si svolge una giornata di lavoro in cucina?

Si inizia verso le 8-8.30: i responsabili del reperimento delle materie prime controllano gli arrivi per ogni settore (antipasti, primi, pesce, carne, pasticceria) e si avvia la lavorazione. Dalle 11-11.15 alle 11.45 c'è la pausa pranzo, poi riprende la preparazione in vista del servizio. Alle 12.15 ho il briefing con i camerieri, poi inizia il servizio, che si prosegue fino all'ultimo cliente. Un'ora e mezza di pausa e alle 17-17.30 si ricomincia, fino alla chiusura.

Al *Cambio*, con due persone per partita, siamo abbastanza flessibili: chi inizia alla mattina non fa la chiusura e viceversa, in modo tale da rimanere in un range di ore di lavoro normali. La vita dei cuochi, così come quella dei camerieri, non è una vita semplice.

C'è più rivalità o più solidarietà all'interno di una cucina?

È meglio l'armonia o la competitività nelle brigate, per ottenere grandi risultati?

Il rapporto deve essere di giusta conflittualità/competizione, quando si tratta di fare delle cose nuove. Spesso c'è competizione fra chi è più estroso e chi è più metodico, e sicuramente c'è grande necessità di aggregare i componenti di una brigata, anche stimolando ognuno a riflettere su quel che si sta facendo.

Bisogna lavorare sulla psicologia. Viviamo in un mondo in cui si cerca di standardizzare le persone. Ma il bello di fare cose con l'animo, il cuore, il sentimento, la sensibilità - anche in un luogo come la cucina - è che c'è bisogno di persone che sappiano pensare.

Io cerco di stimolare la mia brigata, cerco di allenarla, di spingerla a provare, senza la paura di sbagliare o della critica dello chef. Bisogna mettersi in gioco. Certo, ci sono periodi di screzi, tensioni, ci sono gli allontanamenti... perché una cucina è fatta di esseri

umani, teste e cuori diversi e modi di concepire le cose diversamente. La brigata è come una squadra di calcio.

Quindi alla domanda che ti volevo fare - se la brigata di cucina è un'orchestra o un corpo militare - tu mi rispondi che è più una squadra di calcio...

Sì. Se nello spogliatoio non si va d'accordo, lo si percepisce la domenica quando si gioca. Lo vedi se una squadra è affiatata, se i giocatori si parlano anche al di fuori dello stadio. Se non comunicano fra loro, sono vittime di personalismi. E secondo me questo, in cucina, non deve accadere.

Lo chef, così come l'allenatore, è fondamentale per coordinare e fare in modo che la squadra possa giocare al meglio?

Certo. È importante saper gestire le personalità forti che si possono avere in cucina, bisogna avere la persona giusta e con l'atteggiamento giusto al momento giusto. Anche in brigata a volte ci sono i fuoriclasse ingestibili, quelli che sono in grado di risolvere il momento difficile, trovare lo spunto per abbinamenti nuovi, le idre per una nuova ricetta... Così come c'è il "mediano", quello metodico che fa sempre lo stesso lavoro in maniera precisa, non va mai oltre, ma svolge bene il suo mestiere.

Per fare un esempio pratico: c'è chi ha più sensibilità ed è più bravo a lavorare il pesce - che ha cotture meno lunghe - e c'è invece chi è preciso, tecnico e minuzioso, e riesce a pulire e cuocere le carni con rigore. Lo chef, quando sposta le persone di partita in partita, deve cercare di capire queste caratteristiche.

È importante la coesione fra la brigata di cucina e lo staff di sala?

Certo, ma non è cosa così semplice da trovare. La sala è la rappresentazione di ciò che si realizza dietro le quinte. I cuochi si sono impadroniti dell'egemonia del ristorante: nel corso degli anni si è persa la gestualità del servizio (tutto è impiattato, non si sporziona più) e così facendo si è tolto valore al mestiere del cameriere e se ne è banalizzato il ruolo.

Tuttavia con la nuova complessità della cucina contemporanea, le contaminazioni e le nuove tecniche, il vero lavoro della sala è diventato quello di essere partecipi di un

progetto che va comunicato. Bisogna assaggiare i piatti per capirne la filosofia, dialogare con lo chef e, perché no, provare anche un'esperienza in cucina.

C'è molto da fare a riguardo, in Italia. Ma quando si comincia a parlare delle carenze, vuol dire che già matura una nuova consapevolezza del problema.