La vera ristorazione non è quella che si vede in tv. Lettera aperta dello chef Amerigo Capria

img6020-9bae5637

Binomio tv-cucina, davvero una scorciatoia per lavorare dietro i fornelli? Non la pensa così Amerigo Capria, chef e patron ristorante Baccarossa di Firenze che ha scritto una lettera aperta che abbiamo deciso di pubblicare integralmente.

“È da diversi anni ormai che il mondo della ristorazione riceve l’attenzione dei media, pervasi di programmi, reality, rubriche e show dedicati. Tutto questo ha portato ad un notevole aumento di interesse nei confronti del nostro mondo da parte del pubblico, e migliaia di persone “tentano” la strada del binomio tv-cucina, con la speranza che diventi una ‘scorciatoia’ per coronare il loro sogno di lavorare dietro ai fornelli.

A mio avviso il mondo della “vera” ristorazione è ben lontano da quello della tv e non si può di certo sostenere che la ristorazione sia quella che si vede nella cucina di uno studio televisivo, o che il sogno della maggioranza degli aspiranti chef d’Italia sia quello di partecipare ad uno di questi programmi, che forniscono un’immagine distorta e, a volte, troppo edulcorata, di quello che il nostro mondo in realtà è.

Quello della ristorazione è, né più né meno, un settore come gli altri: molto impegno, domeniche di lavoro e ferie in periodi diversi da quelli dell’italiano ‘medio’ costituiscono le fondamenta di qualsiasi attività imprenditoriale. E poi bisogna onestamente riconoscere che è sì tanto il lavoro richiesto a un ristoratore, ma è anche vero che lo stipendio a fine mese, dopo l’universale gavetta e il giusto impegno, porta in alcuni casi delle grandi soddisfazioni. Questi poi sono tempi difficili e, purtroppo, la fatica aumenta per far fronte alle difficoltà economiche e alla concorrenza, soprattutto quella sleale, ma non si può di certo dire che il vero settore della ristorazione sia quello che fanno vedere i programmi tv.

Come dicevo, non tutti gli chef e aspiranti tali fortunatamente sognano di partecipare a programmi tv per fare carriera nel mondo dello show business: io per primo ho sempre sognato di aprire un ristorante tutto mio e ce l'ho messa tutta per farlo, riuscendo poi a girare il mondo grazie al mio lavoro e crescere professionalmente e umanamente. Un ulteriore conferma di ciò la ricevo quasi quotidianamente quando mi reco, in qualità di esperto esterno, presso diversi istituti alberghieri con i quali collaboro per contribuire alla formazione dei giovani ristoratori. Il vero ristoratore non sogna di partecipare ad un programma tv, ma di mettere su da zero un locale proprio e soddisfare i clienti che lo frequentano, svegliandosi ogni mattina con la volontà di fare il proprio lavoro al meglio, trasmettendo ai propri clienti tutta la passione che lo ha spinto ad intraprendere questa stupenda carriera – che dovrebbe essere l'obiettivo primario di ogni mio collega.

La ristorazione è forse uno dei settori ai quali più ci si avvicina per passione, volontà e determinazione cercando di seguire un'inclinazione del proprio carattere e del proprio essere, mossi da una grande forza di volontà, a volte inesauribile. Come in tutti gli ambiti, però, il successo che si ottiene va sempre rapportato a quelle che sono le aspirazioni personali che hanno spinto ad intraprendere un percorso, ed è normale che la passione a volte possa affievolirsi anche se bisogna fare di tutto per non far percepire il proprio malumore al cliente e offrirgli sempre e comunque il miglior servizio possibile.

Personalmente ritengo che non ci sia nulla di più bello che svegliarsi la mattina contenti perché si fa il lavoro dei propri sogni, soprattutto se lo si fa per far star bene i propri clienti mettendo a loro disposizione le conoscenze e abilità acquisite con il duro lavoro".

Non esistono venti favorevoli per i marinai che non sanno dove andare - "Seneca"
Amerigo Capria, Chef e Patron ristorante Baccarossa di Firenze