Chef, il fascino della divisa

timthumbphp-79ef1304

Li chiamano anche “berrette bianche” perché il cappello, ben lungi dall’essere un accessorio, è un elemento integrante della loro divisa, forse il più appariscente, almeno se rispecchia i canoni classici. E se l’abito non fa il monaco, una bella divisa immacolata e ben stirata giova sicuramente all’immagine del ristorante, se lo chef è solito girare tra i tavoli per salutare gli avventori. Dal momento che oggi gli chef sono sempre meno confinati dietro ai fornelli e sempre più alla ribalta, anche televisiva, allora non è difficile immaginare che tengano molto al proprio aspetto. «Non ho a che fare direttamente con gli chef - spiega Tommaso Negri, di Confezioni Negri che si occupa della realizzazione di indumenti da lavoro per conto di aziende che a loro volta le omaggiano agli chef che servono – ma mi rendo conto che sempre più sono quelli che richiedono personalizzazioni, ricami, dettagli... che noi ovviamente cerchiamo di assecondare pur partendo da una gamma non infinita di modelli. Si tratta sempre e comunque di proposte confortevoli, che non impicciano i movimenti. Per i tessuti noi privilegiamo il cotone al 100% perché ha un maggior comfort rispetto alle fibre sintetiche e può essere lavato a temperature più alte». fan del puro cotone è anche Paolo Montiglio, chef a domicilio, docente di cucina presso l’Ipseoa De Filippi di Arona e referente dell’APCI per la zona del Verbano Cusio Ossola, che opta per la tradizione a tutto tondo. «Il cotone – spiega – è sicuramente il tessuto più adatto. È molto confortevole perché permette la traspirazione in un ambiente surriscaldato come la cucina. Inoltre i tessuti sintetici sono infiammabili e nel nostro lavoro non mancano le occasioni di contatto accidentale con le fiamme». Per la giacca sceglie il look total white. «Credo che entrare in sala con una giacca immacolata, in ordine e stirata - afferma - sia il miglior biglietto da visita possibile Divisaper uno chef. Comunica l’attenzione per l’igiene. Credo che le giacche colorate, che a molti miei colleghi piacciono oggi, non comunichino allo stesso modo questi valori. Lo scuro, casomai, può andare bene per i pantaloni, comunque coperti dal grembiule bianco». Montiglio è tradizionalista anche per quanto riguarda il copricapo bustine, anche in carta, e la bandana - sottolinea - io sono per il classico cappello alto. Non si tratta solo di essere legato a un’immagine tradizionale del cuoco, ma ancora una volta di prediligere il comfort. Lo spazio tra la nostra testa e la sommità del cappello fa si che ci sia un po’ di refrigerio in più. Le cucine sono caldissime, noi chef abbiamo in genere un

carattere fumantino, figurarsi se ci si surriscalda il capo!».

LA NORMATIVA

Ma, al di là delle mode e del gusto personale, quali sono le disposizioni in materia di abbigliamento per gli chef? «In realtà ben poco», spiega Katiuscia Consonni, consulente in materia di Haccp. «La 852 dice semplicemente che l'abbigliamento deve essere adeguato. In assenza di maggiori indicazioni è bene allora riferirsi alla "vecchia" 283 e al suo decreto attuativo (n. 327 del 1980). Qui si dice che l'abbigliamento da lavoro nei laboratori di preparazione degli alimenti e nelle industrie alimentari deve essere di colore chiaro. Non fa riferimento specifico ai ristoranti, ma nemmeno li esclude, e sicuramente su una giacca chiara le macchie risultano più evidenti rispetto a una scura ed è quindi naturale lavarla più spesso. Solo riguardo al copricapo si precisa che deve contenere interamente la capigliatura. Il modello, ovviamente, lo sceglie il diretto interessato». Nessuna specifica nemmeno sulle chiusure. «Se si opta per i bottoni - prosegue - consiglio di utilizzarli blu, perché nessun alimento ha questo colore. In questo modo se si staccano e finiscono accidentalmente in un tegame o in un piatto sono immediatamente visibili e non possono essere confusi con gli ingredienti della ricetta». Quanto al lavaggio degli indumenti, questa procedura va prevista all'interno di un piano di Haccp. Ci si può rivolgere a una lavanderia industriale, che magari possa rilasciare una certificazione che garantisca la sanificazione del capo, ma si può anche far lavare le divise a casa. «In questo caso – conclude - i dipendenti vanno formati sul fatto che le divise vanno sanificate e pertanto lavate a 90°C oppure utilizzando dei detersivi contenenti disinfettante. In ogni caso vanno sempre lavate separatamente e mai con il resto del bucato di casa. Infine va ricordato che la divisa va indossata solo al momento dell'ingresso sul luogo di lavoro. Lo spogliatoio deve essere dotato di armadietti a doppio scomparto, in uno vanno tenuti gli abiti civili, nell'altro la divisa in uso e quelle di scorta».

I piedi, tra comfort e sicurezza

Il lavoro in cucina richiede lunghe ore da passare in piedi e anche le estremità inferiori meritano le dovute attenzioni. «Le calzature ottimali - afferma Paolo Montiglio - sono a mio parere quelle antinfortunistiche pensate per il settore alimentare, perché proteggono il piede da urti, cadute di coltelli o altri incidenti che possono capitare in cucina. E non è vero che siano pesanti, ormai sono studiate in modo da offrire sicurezza e comodità, perché i materiali di cui sono realizzate sono molto più leggeri di un tempo». Ovviamente le scarpe vanno indossate solo una volta arrivati sul luogo di lavoro, andrebbero cambiate anche quando si esce dalla cucina solo per pochi minuti, per esempio per fumare o gettare la spazzatura.

Massima libertà per i camerieri

Le disposizioni, per quanto poco precise della legge, riguardano chi si occupa della manipolazione degli alimenti non della loro somministrazione, ovvero i camerieri. In questo caso, l’unica norma da rispettare è quella di cambiarsi d’abito una volta arrivati sul luogo di lavoro. Non è nemmeno obbligatorio coprire i capelli.

Abiti da lavoro, le linee guida per la scelta