Paolo Griffa porta una psicologa in brigata: «La salute mentale è un ingrediente della cucina»

La salute mentale entra ufficialmente nell'organizzazione di un ristorante stellato. Il Gusto racconta la scelta di Paolo Griffa, chef del Caffè Nazionale di Aosta, che ha deciso di inserire una psicologa all'interno della propria brigata come figura di supporto permanente. L'obiettivo non è intervenire soltanto nei momenti di crisi, ma costruire un ambiente di lavoro più equilibrato, migliorando la gestione dello stress, la comunicazione interna e il benessere delle persone. Una decisione che nasce dalla convinzione che la qualità della cucina dipenda anche dalla qualità delle relazioni umane che la rendono possibile. La notizia segna un cambio di paradigma importante. Per decenni l'alta ristorazione ha alimentato il mito della pressione come componente inevitabile dell'eccellenza, con brigate costruite attorno a ritmi estenuanti e leadership fortemente gerarchiche. La scelta di Griffa va nella direzione opposta: riconoscere che prendersi cura delle persone non è un costo, ma un investimento sulla qualità del lavoro e sulla continuità del progetto. Non è un caso che lo stesso tema stia emergendo anche nei coffee shop e in altri settori dell'ospitalità (leggi qui l’approfondimento di Barista Magazine). In un mercato che fatica a trovare e trattenere personale qualificato, il benessere organizzativo rischia di diventare un vantaggio competitivo tanto quanto una stella Michelin. Perché una brigata serena non garantisce automaticamente una grande cucina, ma una grande cucina oggi difficilmente può prescindere da una brigata che lavora bene insieme.