

LAVORO, FEDERCUOCHI AI GIOVANI: “PRIMA SI IMPARA POI SI GUADAGNA”

21 Gennaio 2023



ROMA – “Ma quale sfruttamento, tutta esperienza”: dopo le polemiche sulle condizioni di lavoro dei giovani stagisti nelle cucine stellate seguite alla chiusura annunciata dal Noma di Copenaghen, la federazione dei cuochi interviene sul tema ribaltando il punto di vista.

“Il termine sfruttamento è un’esagerazione – spiega all’Agi Alessandro Circiello, portavoce Federcuochi e esperto di alimentazione – Si può usare se sei un laureato in uno studio di avvocati o in una redazione e ti fanno fare fotocopie invece che seguire casi o notizie, ma in una cucina non ci sono mansioni che possano essere definite sfruttamento perché c’è sempre da imparare, da qualsiasi pratica. Anche se peliamo una patata o puliamo le verdure, stiamo facendo qualcosa di importante, perché si tratta di sicurezza alimentare. Immaginiamo cosa accadrebbe se un commensale trovasse della terra nel piatto”.

Solo pochi mesi fa aveva fatto discutere il caso di Yuri Zaupa, giovane chef di Cornedo Vicentino che aveva denunciato con un lungo post sul suo profilo Facebook di lavorare 80 ore settimanali per 200 euro al mese, gestendo tutta la cucina dalla colazione alla cena.

“Il cuoco è un mestiere sicuramente stressante – prosegue Circiello –, perché in cucina devi gestire tante cose, stare in piedi, seguire il servizio con le comande con tante altre variabili e momenti che si susseguono, questo crea una grande tensione affinché tutto esca bene e insieme. Nel nostro campo si può lavorare il sabato e la domenica, alle feste e a Capodanno. Siamo come i medici, quando gli altri si divertono, noi lavoriamo per far stare meglio gli altri”.

“Nel nostro campo non si finisce mai di imparare – aggiunge – Bisogna essere pronti a un percorso di formazione e aggiornamento continuo. E si può imparare da tutti, anche dalla trattoria sotto casa, dove magari puoi trovare un piatto

interessante che può servire al tuo percorso”.

Nel caso del Noma di Copenaghen, tre stelle Michelin e cinque nomine come miglior ristorante del mondo nella classifica The World's 50 Best Restaurants, il mancato guadagno non sarebbe stato però sempre bilanciato dalla possibilità di apprendere. Lo stesso chef Rene' Redzepi aveva dichiarato di impiegare stagisti non retribuiti, circa 30 per ogni ciclo trimestrale, e alcuni di loro avevano raccontato di non aver potuto imparare nemmeno molto, essendo stati impiegati per tutto il tempo in singole mansioni spesso al di fuori della cucina, come spiumare un'anatra o raccogliere le erbe usate poi per piatti dei quali loro non vedevano la preparazione.