



editrice
san marco



MENU, RICETTA E INTERPRETAZIONE

*a cura del professor Giovanni Ballarini,
Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina*

In una ricetta, anche la più completa, manca sempre qualcosa di essenziale: l'interpretazione. Come in altre arti, anche in cucina la qualità del risultato ottenuto è determinata dalla capacità del cuoco-artista di interpretare la materia, in questo caso di natura alimentare. Lo stesso vale per il menu, che deve essere inteso come un progetto, quindi, caratterizzato da equilibri di sapori e da successioni di portate, la cui elaborazione deve essere compiuta in modo tale da interpretare adeguatamente le richieste del consumatore, non di rado inconse e, spesso, da... indovinare.

Se è evidente che l'interpretazione della ricetta è un compito che spetta al cuoco, la costruzione o la proposta di un menu compete, invece, al maestro di sala.

Il cuoco, da parte sua, può contare su due livelli di interpretazione: uno libero, gestibile dalla sua fantasia, e l'altro condizionato dalla tradizione o dalla consuetudine, che infonde sicurezza al consumatore.

In ogni caso, tuttavia, è sempre necessario effettuare l'interpretazione della materia alimentare, ogni volta diversa, anche se costituita dallo stesso ingrediente. Quest'ultimo può essere usato e trasformato anche fuori da ogni schema tradizionale, con invenzioni e intuizioni, le più diverse fra loro, che possono risentire di imitazioni, contaminazioni e fusioni da altre cucine, nazionali o del mondo.

Non dimentichiamo, però, che il cuoco può tendere anche all'interpretazione delle ricette della tradizione locale, con un modo di procedere che è assolutamente necessario per favorire l'evoluzione della cucina. A carico di quest'ultima, d'altronde, nel passato si sono susseguite moltissime sperimentazioni e innovazioni, ma soltanto poche sono poi divenute tradizione, quelle, cioè, che sono risultate le migliori e le più rispondenti alle necessità e ai gusti della società che poco alla volta mutava.

In modo analogo al cuoco, anche il maestro di sala ha due livelli di interpretazione da perseguire nel suo operato. Il primo è di tipo generale e consiste nel preparare menu che rispondano al carattere del locale e al tipo (target) di clientela che lo frequenta. Il secondo livello è quello mediante il quale si dà al cliente la chiave di lettura per interpretare il menu, così che l'avventore è guidato nella scelta dei piatti da gustare. Infatti, è ben diverso progettare il menu per un pranzo di lavoro, nel corso del quale si dedicherà poca attenzione al cibo, che deve quindi essere leggero, rispetto a quello per la cena intima di una coppia, oppure per una riunione conviviale fra amici. In ogni caso, il professionista che opera in sala, a tutti i livelli, deve dimostrarsi disponibile nei confronti del cliente e, nello stesso tempo, deve essere in grado di fornire le necessarie indicazioni e informazioni sui piatti e i vini che potrebbero esser loro abbinati.

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.21

editrice
san marco


In un'ottica di stretta collaborazione fra le varie competenze di un'azienda ristorativa, è necessario concentrare una particolare attenzione a stabilire un rapporto equilibrato tra cucina e sala. Una buona cucina, infatti, può essere rovinata da un cattivo funzionamento della sala, mentre una gestione affidabile della sala è in grado di valorizzare al massimo una cucina già di pregio, e, in taluni casi, può persino migliorarne qualche manchevolezza. Per raggiungere questi obiettivi non è sufficiente poter contare su una comunicazione, anche informatica, precisa e rapida tra i reparti di cucina e di sala, bensì è necessario sviluppare la migliore sintonia tra i due settori. Questa è una condizione che di certo non si improvvisa, ma si sviluppa nel tempo, con la pratica e con la collaborazione fra gli operatori e che esige, soprattutto, un'educazione e una speciale predisposizione individuale.

Ogni locale dovrebbe identificarsi nel menu e nelle sue ricette e, grazie a questi strumenti, qualificarsi nei confronti della clientela, soprattutto mediante una personale interpretazione delle proposte gastronomiche. La base del successo e della notorietà raggiunta da un'azienda ristorativa e, insieme, del suo cuoco, nella maggior parte dei casi sta proprio in questa identificazione.

È interessante osservare, infine, che tale capacità di interpretare, o reinterpretare le ricette è un attributo che a volte resta legato a chi guida l'impresa, mentre in altri casi fortunati passa da una generazione all'altra, soprattutto per merito di chi ha il dono, non molto frequente, di sapere insegnare e, quindi, di essere un vero maestro nell'arte della cucina.

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA