



L'origine della divisa del cuoco

Un tempo i cuochi non indossavano uniformi, erano spesso ubriachi e quindi considerati dalla società come un gruppo di uomini di lavoro di basso livello sociale e poco raccomandabili. Questo fino alla seconda metà dell'Ottocento, quando due chef francesi, Marie-Antoine Carême e Auguste Escoffier, capirono che il cuoco necessitava di uno specifico abbigliamento sia per identificare e valorizzare la sua figura, sia per proteggersi durante il lavoro.

A tal proposito, attraverso l'elaborazione di una divisa più appropriata, riuscirono nell'intento di aggiungere prestigio a questa professione, per onorare il lavoro del cuoco ed elevarne lo status ad un'occupazione professionale più prestigiosa e rispettata. Così molti cuochi in tutto il mondo furono incoraggiati a studiare ulteriormente e affinare le loro tecniche, portando il loro mestiere a un alto e ricercato livello di professionalità, e da allora la crescita e le scoperte in campo culinario non si sono più fermate.

La **toque blanche** è il tipico cappello da cuoco. Questo nome è francese e anticamente indicava le parrucche che venivano indossate dai nobili francesi e spagnoli.

In seguito, questo nome venne dato a una particolare tipologia di cappello di forma cilindrica che identificava una carica o una professione, come per esempio il cappello di un giudice.

L'abitudine di indossare un copricapo in cucina, proviene dall'epoca assira, quando i re, per paura di essere avvelenati dai propri cuochi, vollero dare loro un segno distintivo facendogli indossare una sontuosa divisa con un copricapo che assomigliava ad una corona.

Un'altra leggenda racconta che il re Enrico VII trovando nel suo piatto un capello, fece sì che chi cucinò quel pasto perse la testa nel vero senso della parola e da quel giorno venne imposto di indossare un copricapo per evitare che si ripetesse un'altra esperienza simile.

La **toque blanche** fece la sua prima comparsa in Francia nei primi del 1800 e si diffuse poi in tutta Europa e in America. Il primo cuoco ad usarla fu Alfred Suzanne e la chiamò in modo differente: *couvre-chef*. Lo soprannominò in questo modo per indicare che chi lo indossava era il **direttore della cucina: lo chef**. Suzanne attribuì l'idea di questo cappello ad un altro cuoco, suo contemporaneo, l'illustre **Marie-Antoine Carême**, mentre prestò servizio presso le cucine di Giorgio IV del Regno Unito. Solitamente in cucina si indossavano berretti, retine e cuffiette, bassi copricapi che variavano da paese a paese. Già raffigurazioni europee del quattordicesimo secolo riportavano cuochi con il capo coperto da berretti simili alla toque, spesso con l'aggiunta di una piuma per distinguere i direttori di sala da chi operava in cucina.

Carême influenzò molto sugli usi e sulla cucina di quel periodo con le sue opinioni, che erano ritenute illustri in tutte le cucine di corte d'Europa. Egli stabilì che in cucina si doveva **usare una toque rigida e alta, con delle pieghe e gonfia**. Tutte queste caratteristiche del cappello erano dovute a dei motivi ben definiti: innanzi tutto un motivo di igiene, questa forma permetteva una **maggiore aerazione e traspirazione del sudore**. Questo cappello permette alla testa di traspirare meglio e quindi di ridurre l'assorbimento degli odori.

Inoltre, l'altezza del cappello dona a chi lo indossa maggior prestigio, pertanto è adattissimo per lo chef che dirige la brigata in cucina. Per **motivi funzionali**, invece del classico cotone, con cui venivano confezionati generalmente i copricapi per le cucine, fece utilizzare





un tessuto sempre in cotone, ma **molto più leggero** che doveva essere inamidato, oppure del tessuto o della carta idrofoba che riduceva di molto la sudorazione della testa e i cattivi odori.

Questo cappello diventò un **simbolo** e un **oggetto di tradizione in cucina**.

Si dice che a seconda di come venivano portate le pieghe e la forma del rigonfiamento del cappello, si riusciva ad **individuare il carattere dello chef**.

Se questo veniva portato molto gonfio e leggermente posizionato all'indietro, lo chef che lo indossava, era un uomo molto autoritario e irascibile.

Se veniva indossato più laterale, questo era borioso.

Se invece veniva indossato ben inamidato e diritto, questo stava a significare che la persona si sentiva superiore agli altri collaboratori.

La preparazione di piatti è più vecchia del mestiere più vecchio del mondo, ma per mangiare bene, nei tempi antichi, potevano pagare solo i nobili e i borghesi. Come gli artigiani e gli impiegati, i cuochi indossavano abbigliamento di lino, tela o altre fibre naturali senza particolari tagli. Il cotone, che si diffuse dalla fine del XIV secolo soprattutto da Asburgo nell'Impero tedesco, divenne redditizio per ampi ceti sociali solo con l'invenzione del telaio meccanico e del filatoio. Nel 1837, presumibilmente i cuochi utilizzavano già fibre comode da indossare che erano difficilmente infiammabili ed estremamente assorbenti.

Il futuro "cuoco dei re e re dei cuochi" imparò il suo mestiere a 10 anni nel 1793 e diventò cuoco acclamato e pasticcere della Francia. Carême non solo incontrò il gusto dello Zar Alessandro I, del Re Giorgio IV d'Inghilterra o dell'Imperatore Francesco I d'Austria, ma scrisse anche trattati teorici per una cucina di alto livello secondo le sue idee.

Accanto alla giacca da cuoco, il cappello da cuoco alto, anch'esso inventato da Carême, mostrava l'orgoglio che il mestiere da cuoco aveva conquistato.

R. Abbondio
M. Feline
I. Pollini
CUCINABILE
INNOVATIVE

