

SOGNO CHEF. IL BOOM DELLE SCUOLE DI CUCINA: «I PIU' BRAVI? PIU' DI 4MILA EURO AL MESE»

Età media, 45 anni. Esperti di marketing, ex dirigenti d'azienda, casalinghe e casalinghi, studenti con laurea in tasca e dubbi sul futuro. La passione in comune è la cucina. Il sogno professionale, diventare chef. Lo stipendio di chi fa strada? Dai 4mila euro in su. I dati sulle iscrizioni alle scuole superiori hanno evidenziato il boom degli istituti alberghieri, soprattutto a indirizzo enogastronomico e agrario. Ma anche dopo la maturità, sono sempre di più i laureati (e non) che decidono di reinventarsi come chef.

Scuola di cucina **Teatro 7** più di 15mila iscritti in 8 anni

Sono più di 15mila le iscrizioni registrate in meno di dieci anni da **Teatro 7**, la scuola di cucina di Milano che dal 2005 promuove un'attività "didattico-conviviale" nella sua sede di via Thaon di Revel. Workshop, lezioni, seminari, con un'offerta formativa che elenca corsi come «cakedesign», pasticceria di base, tecniche di preparazione del risotto. Ma anche aperitivi, escursioni esotiche tra Giappone e Africa, ricettari vegetariani... Dall'altro lato della tavola, come docenti, sfilano finalisti di Masterchef Italia, il format che ha allargato al grandissimo pubblico il backstage (fittizio) dell'alta ristorazione. La superstar? Bruno Barbieri, giudice con Carlo Cracco e Joe Bastianich dell'edizione italiana del contest. Primo del salto alla tv, Barbieri ha collezionato sette (7) stelle Michelin in quattro ristoranti diversi. Ora insegna i suoi segreti a chi lo segue a Milano, nella nuova veste di stella televisiva e maestro della cucina d'eccellenza.

Più di 4500 euro al mese...

Giovani e giovanissimi, cooptati dietro ai fornelli con contratti di stage e apprendistato, guadagnano fino ai 900 euro al mese. Se si raggiunge la qualifica di capocuoco, si va sui 1300. Il salto vero e proprio a "cuoco" o chef frutta da un minimo di 2500 euro a un massimo determinato dal successo nel settore. La media dei più rinomati, 4500 euro, può lievitare con le credenziali acquisite tra clienti e colleghi. Nella ristorazione d'altra gamma, più che altrove, conta la capacità di fare rete. «Lo stesso chef - spiega Maria Barbato, di **Teatro 7** - è responsabile di almeno 10 dipendenti. Deve saperli gestire e sapersi gestire. Ma è una professione dove vale molto la cooperazione».

...per chi sfonda

La vita da chef, però, c'entra poco con lo showbiz simulato dall'altro lato dello schermo. «Devi essere innamorato della cucina. E' un lavoro duro, non una moda. Il cuoco generalmente si alza all'alba ed ha davanti una giornata faticosa fatta di approvvigionamenti sempre in cerca del miglior prodotto al minor costo. Anche se i prezzi delle materie prime rincarano non si possono alzare i prezzi nel menu» spiega ancora Barbato.

I contest? «Divertenti». Ma come si diventa, davvero, cuochi? «Non è pensabile di imparare qualcosa. Sono invece interessanti quelle trasmissioni che spiegano passo dopo passo tutti i passaggi di una ricetta ma che non possono sostituire un corso di cucina live. Ai ragazzi che intendono intraprendere questa attività consiglieri di frequentare una buona scuola di formazione professionale e fare tanta e tanta esperienza e stage».

«In tv sembra tutto facile e per diventare chef basta saper parlare davanti alle telecamere. Molti sono volti televisivi appassionati di cucina e di notorietà altri sono i grandi chef che afflitti dai costi eccessivi della gestione dei ristoranti preferiscono arrotondare diversamente e apparire in tv»