L’Italia è nota per essere un paese di santi,navigatori e poeti cui aggiungerei “di cuochi”

Siamo un paese in cui la tradizione alimentare e la cultura del cibo sono radicate a tal punto che la scelta del tema portante nell’ambito di EXPO 20125 è naturalmente caduta sull’ alimentazione e la valorizzazione delle nostre eccellenze operative in campo agro-alimentare.

A questo ambito appartiene a buon diritto anche il comparto della ristorazione nelle sue varie tipologie: pubblica, socio-sanitaria, scolastica o aziendale.

Se pensiamo che circa 12 milioni di persone consumano quotidianamente almeno un pasto fuori casa risulta assolutamente evidente come ognuna di queste tipologie abbia una sua precisa collocazione nell’ambito del tessuto economico e sociale e quindi anche problematiche di gestione differenti.

Questo incontro mi da l’opportunità di illustrare una particolare visione del concetto “cibo oltre il cibo”: anche dietro la preparazione di un semplice piatto di pasta si attuano una molteplicità di esigenze normative, commerciali, logistiche, operative e salutistiche che fanno della ristorazione un attività fondata non solo sulla capacità di preparare un pasto buono ed equilibrato ma sulla necessità di arricchire questa capacità con tutti quegli elementi che concorrano a rendere la pausa pranzo anche un momento di relax e convivialità.

Da circa 30 anni mi occupo di ristorazione aziendale cioè di quel ramo della ristorazione che si svolge all’interno delle strutture aziendali nelle cosiddette “mense”

La storia della ristorazione aziendale nasce nel dopoguerra per iniziativa dei grossi gruppi industriali che decidono di mettere a disposizione dei propri dipendenti una struttura interna all’azienda atta a fornire loro un pasto caldo ed un luogo dove consumarlo.

Sicuramente fu una iniziativa meritoria che, anche se in maniera un po’ paternalistica, assunse senza dubbio una notevole valenza in un periodo in cui la situazione socio-economica del paese presentava una notevole criticità.

Non erano ancora tempi in cui le problematiche legate alla nutrizione ed al benessere psico-fisico fossero prepotentemente entrare nella coscienza comune per cui la ristorazione di allora si limitava a fornire un pasto abbondante ed essenziale nella sua composizione.

Con il trascorrere degli anni grazie al progredire della ricerca nel campo della nutrizione, ad una informazione sempre più attuale e precisa in merito agli effetti dell’alimentazione sull’organismo anche la ristorazione collettiva si è trovata a dover dare delle risposte in termini informativi ed operativi.

Si è dovuto inoltre tener conto di un ulteriore fattore di estrema importanza rappresentato dal fatto che i clienti della ristorazione collettiva non sono occasionali ma fanno uso giornaliero e prolungato nel tempo del servizio per cui si può parlare di un tipo di ristorazione non di piacere (come quella legata alla scelta di un ristorante) ma di una cosiddetta “ristorazione di necessità”.

Questo ha indubbiamente portato l’utente ad essere estremamente critico e a sviluppare una certa diffidenza nei confronti del concetto di “mensa aziendale” per cui gli operatori si sono trovati ad affrontare una doppia sfida : fornire un servizio ineccepibile dal punto di vista igienico sanitario nel rispetto delle molteplici norme che regolano il settore ed al contempo accattivante nei contenuti e che tenga conto di una serie di elementi quali la eterogeneità degli utenti, le differenti provenienze regionali, la multi etnicità, la tradizione.

La svolta decisiva si ebbe con l’adozione da parte delle imprese di ristorazione del cosiddetto “codice etico” che impegnò gli operatori del settore ad elevare i propri standard produttivi partendo innanzitutto da una scelta delle materie prime basata non solo su fattori puramente economici ma atta soprattutto a fornire un pasto gradevole ed equilibrato nelle sue componenti nutrizionali.

Si è lavorato molto anche per elevare la professionalità e la responsabilizzazione e degli addetti che partecipano regolarmente a corsi inerenti le metodologie di conservazione e produzione, le norme igienico-sanitarie ed acquisiscono nel contempo nozioni basilari sui principi nutritivi e sempre più frequentemente ci si avvale della collaborazione di tecnologi alimentari e dietiste.

Ma questo non è stato che il primo passo verso una più profonda sinergia tra autorità preposte al controllo, operatori del settore, medici del lavoro e utenti finali.

Si è così arrivati alla situazione attuale che vede la ristorazione collettiva assumere anche il ruolo di attore di iniziative finalizzate ad una alimentazione corretta e sana.

A questo proposito vale la pena ricordare che da un paio d’anni ha trovato attuazione un progetto denominato WHP(acronimo inglese ad indicare la cura del benessere fisico nei luoghi di lavoro) portato avanti in collaborazione con Associazione Industriali, ASL, Sindacati che si sviluppa attraverso una serie di iniziative quali l’informazione e l’adozione di sistemi atti a promuovere una alimentazione corretta, la lotta al fumo ed al consumo di alcol, l’adozione di corretti stili di vita sia in ambito familiare che lavorativo ed un maggiore attenzione ai rapporti interpersonali in ambiente lavorativo.

La realtà lavorativa odierna è afflitta da una continua lotta contro il tempo e da fattori di stress emotivo.

Troppo spesso manca il tempo per alimentarsi in modo sano e a lungo andare questo si ripercuote negativamente non solo sulla salute ma anche sul rendimento dell’attività lavorativa.

Le opportunità di agire correttamente per la propria salute vengono spesso limitate dal contesto in cui viviamo ove agiscono dinamiche economiche, culturali, sociali e mediatiche che tendono a condizionare le nostre scelte e di conseguenza anche la qualità della nostra vita.

Offrire durante tutta la settimana lavorativa un pasto sano,sicuro ed equilibrato significa creare costante opportunità di attuare non solo delle scelte di salute personali ma anche di sostenere positivamente il recupero e la tutela dei valori legati al territorio, alla tradizione ed al sistema del lavoro.

L’obiettivo è quello di favorire scelte e consuetudini che possano essere esportate in altri consessi, quali la famiglia, al fine di favorire trasformazioni positive per l’intera comunità.

Si parlava in fase di preparazione di questa giornata anche del recente fenomeno della spettacolarizzazione del “cibo” cui assistiamo quotidianamente attraverso i media, siano essi giornali piuttosto che trasmissioni televisive, e quale sia la ratio di tutto ciò.

A qualsiasi ora del giorno si accenda la televisione è abbastanza facile imbattersi in cuochi e aspiranti tali impegnati a spadellare, filettare, impiattare.

Se posso, personalmente, apprezzare e attribuire una valenza didattica a talune di queste trasmissioni non posso non rimanere abbastanza perplesso di fronte ad altre trasmissioni che giocano molto sul fattore spettacolo.

Ritengo che queste trasmissioni tendano essenzialmente a promuovere dei “personaggi” cultori di un tipo di cucina fatta sicuramente di “ricerca, passione, sacrificio e scelta delle materie prime” (come affermato ripetutamente da uno degli chef stellati ) ma che poco o nulla hanno a che fare con la realtà quotidiana della stragrande maggioranza delle persone.

E’ sicuramente un tipo di cucina estremamente elitaria sia per quanto riguarda i costi che per quanto riguarda le tecniche che richiedono sicuramente una attenzione ed una cura frutto di una costante applicazione.

Entriamo quasi nel campo dell’arte tant’è che ho avuto modo di leggere un articolo in cui un paio di famosi cuochi italiani venivano definiti come i capostipiti di “ una cucina da transavanguardia” facendo chiaro riferimento ad un movimento pittorico affermatosi negli anni ’80.

La mia impressione è che quello che avrebbe potuto essere una interessante forma di comunicazione e di condivisione di informazioni si sia trasformata nell’ennesima trovata da show business con un copione scritto per attrarre il maggior numero di spettatori.

Non a caso nell’ambito di questi programmi troviamo espliciti riferimenti a marchi commerciali e sempre più spesso ritroviamo i protagonisti quali testimonial in spot pubblicitari.

Un merito va però ascritto a queste trasmissioni ed è quello della grande attenzione da parte della produzione che nulla vada sprecato: tutto i piatti preparati vengono consumati dal personale di studio e, a volte, anche dagli spettatori mentre le derrate inutilizzate vengono fatte recapitare ad associazioni che si preoccupano di distribuirle a chi ne ha veramente bisogno.

Il problema dello spreco nella ristorazione non solo pubblica ma anche privata è una delle grandi sfide che si sta iniziando ad affrontare.

Studi sempre più mirati hanno nel corso di questi anni certificato che ogni anno tonnellate di cibo vengono gettate nell’immondizia a causa di acquisti, parlando del privato, non propriamente in linea con le reali esigenze qualitative e quantitative delle famiglie.

Nella ristorazione il problema non riguarda tanto chi prepara quanto chi consuma.

In fase di acquisto e lavorazione i responsabili della ristorazione sono sempre estremamente attenti poiché lo spreco finirebbe per influenzare negativamente il conto economico con il quale ci si deve sempre confrontare mentre da parte degli utenti non esiste lo stesso tipo di attenzione e, soprattutto nella ristorazione aziendale, è facile assistere al fenomeno di chi, per il semplice fatto di averne diritto, si fa servire piatti che poi non consumerà o consumerà solo parzialmente.