

**BACK
STAGE**
STORIE di CUCINA
MAI RACCONTATE

TESTO di LORENZA FUMELLI e FOTO di BOB NOTO

Un piatto vuoto. Sporco, leccato. Straziato a volte, apprezzato si spera o semplicemente avanzato. Un piatto vuoto è il punto d'arrivo. È il sipario che scende, è l'espressione di un giudizio immediato e insindacabile. Un piatto vuoto che arriva al lavapiatti tra le mani di un commis è la sintesi estrema del lavoro di ogni chef, sous-chef, chef saucier, cuoco di partita. Di ogni cameriere, maître e sommelier. E se le luci dei riflettori si accendono solo per pochi di loro, il merito per quel piatto vuoto è di tutti. Backstage dà una ribalta a chi non ce l'ha, perché un ristorante non si riduce al nome di uno chef blasonato, ma è la sintesi di mille storie diverse, nascoste e ancora mai raccontate.





DEL CAMBIO

Francesca Ughetto Monfrin
Accoglienza

Francesca è una hostess a Del Cambio. È bella, di un'eleganza innata, il suo viso è disegnato con tratto morbido e leggero. Puro. Non ha mai assaggiato nessun piatto qui, ma dalla sua postazione può vederli sfilare, dal pass alla sala. Perfetti, colorati, complicati. C'è un lasso di tempo, tra l'ultimo cliente che entra al primo che lascia la sala, in cui il lavoro di una hostess rimane sospeso. Ed è quando lei osserva. Osserva la danza armoniosa dei colleghi ben vestiti che si muovono sicuri, e rimane incantata. È come assistere a uno spettacolo teatrale, mi racconta, nascosta dietro le quinte di un mondo, quello

dell'alta ristorazione, che conosce ancora poco. Arriva da Luserna San Giovanni, un comune di neanche 8000 abitanti in provincia di Torino dov'è nata, 27 anni fa. A Del Cambio capita per caso, rispondendo a un annuncio nel quale non era specificata la destinazione. Lo conosceva bene, Del Cambio, e passeggiando lì davanti, al cospetto di uno dei templi della cucina italiana, ne restava affascinata. Però mai avrebbe immaginato di diventarne parte. E non una parte qualsiasi: lei e gli altri all'accoglienza sono il biglietto da visita, il primo contatto e l'ultimo con ogni cliente. Sono i radar di ogni eventuale criticità, devono cogliere tutti i segnali possibili, dalla prenotazione all'arrivo del cliente. Devono interpretare il tono della voce e carpire l'espressione nell'ultimo commiato. E il segreto è solo uno: sorri-

dere. Sorridere sempre, mi spiega. Sorriso e gentilezza, aprono tutte le porte, scaldano anche il cliente più gelido, trasformano in sofferenza in soddisfazione, e il successo dipende anche da lei. Cosa stai imparando qui. "Sto imparando a gestire le emozioni, a gestire ogni circostanza senza mai perdere il controllo, senza mai far trasparire disagio o agitazione. E sto imparando - lo dice col sorriso - che per fare questo mestiere non puoi avere un carattere qualsiasi". Cosa intendi, le chiedo. "Non puoi essere troppo esuberante - dice lei - troppo egocentrica, troppo invadente. Ho scoperto che in certi casi, quella fragilità che spesso è percepita come un difetto, diventa un punto di forza, qualcosa di cui essere fieri". E lei, fragile e forte allo stesso tempo lo sembra davvero. E molto, molto consapevole.

Sabuj Hazare
Commis di sala

Un volto perfetto, labbra carnose, occhi neri, intensi e sfuggenti. La sua voce è sottile, giovane. Esprime timidezza, fragilità, soggezione. Cammina con la schiena dritta sfoggiando un'eleganza a cui si esercita da poco e con successo, è bravo. 25 anni, i primi 20 trascorsi in Bangladesh, terra che offre poco. Da Brahmanbaria nel 2012 ha raggiunto Torino e da neanche un anno, grazie a un amico, ha varcato la soglia di Del Cambio. Inizialmente per lavare le stoviglie della cucina nascosta al primo piano, ora fiero aiuto cameriere di uno dei più interessanti ristoranti del Paese. Il suo compito è portare i piatti dalla cucina al tavolo dei clienti, servirli, ascoltare la descrizione che ne fa lo chef de rang. Se chiedi a Sabuj se gli piacciono i suoi colleghi, se si trova bene con i clienti, se va d'accordo con i suoi capi, le sue riposte sono: Sì. Certo. Buono. Bravo. Non metterebbe mai a rischio il lavoro per un commento di troppo, per una battuta uscita male, non ha nessun ego ingombrante da frapporre tra sé e la sua professionalità, sembra quasi voler essere invisibile in quel ruolo che tanto gli piace. Ma poi, a furia di domande, a furia di incalzare, ecco che puoi scor-

gere un pizzico di ambizione, un anelito di speranza e volontà che si affaccia e fa brillare i suoi occhi neri. Imparare l'italiano, impararlo bene. Imparare a parlare con i clienti, essere l'espressione verbale della cucina di Matteo Baronetto e della brigata, essere lui a conoscere il segreto di ogni singolo piatto come alcuni dei suoi colleghi meritevoli. Che piatto preferisci Sabuj, gli chiedo. Ha le idee chiarissime: i Ravioli di cavolfiore e il Risotto Cavour. Prova a descriverlo, domando ancora, e lui sorride, poi dice: riso, riso anche nero, uovo, uovo sì - ripete - piccolo pomodoro. Forse mancherà qualche ingrediente, forse non è la più fluida delle descrizioni, ma Sabuj sa che può crescere e il primo passo è fatto.



Hadar Sason
La Farmacia

Hadar Sason è in Italia dal 2014. Viene da Israele e le manca la sua terra. Ha scelto di andar via per dar spazio ai sogni di chi ha sposato: un designer di automobili che solo in Europa poteva realizzarsi. Hadar è forte, strutturata, concreta. Ha 29 anni e una laurea per insegnare ai bambini. Ha un volto intenso. Occhi vispi e intelligenti, di certo un carattere importante, percepibile sin dal primo contatto. Si affaccia alla Farmacia di Del Cambio dopo un solo mese dall'apertura, nel giugno 2015. Una gastronomia e pasticceria di grande livello, sotto l'egida attenta di Baronetto e con la firma prestigiosa di Fabrizio Gal- la. Occupa i locali storici della Farmacia Bestente, fondata nel 1883. Lei ne è volto e accoglienza. Hadar si è accorta dell'incredibile contesto in cui si trovava grazie ai commenti degli avventori: stupiti, ammirati, impressionati da un luogo oggettivamente incredibile. Com'è nella sua natura, ha lavorato sul rapporto, sulla relazione reale, sincera con i clienti. Ha impostato un dialogo diretto, mai pigro, mai trascurato. Non dimentica un nome, una confidenza. Mai nega lo sguardo onesto, a tratti autorevole, spontaneamente materno. La Farmacia è l'unico spazio adiacente al tavolo dello chef: un bancone per due soli clienti che affaccia direttamente sulla cucina, accessibile attraverso il labirinto di corridoi nasco-

sti nel dietro le quinte del ristorante. Da quella porta lasciata socchiusa lei vede tutto. Vede come lavora la brigata, ammira il rispetto che i cuochi hanno per Matteo Baronetto, rimane impressionata dal ritmo, dal movimento, dall'insieme di corpi che operano all'unisono e che sanno esattamente, sempre, cosa fare. Da quello spioncino vede Del Cambio come non lo vede nessuno e te lo racconta con stupore. Hadar è felice alla Farmacia ma il suo sogno è quello di aprire un asilo. A Torino. Perché una donna così non rinuncia alla missione che ha scelto e usa ogni esperienza per creare valore. La Farmacia, senza di lei sarà un luogo diverso. Bello naturalmente, ma diverso.



Del Cambio

Piazza Carignano 2
10123 Torino (TO) - Italia
Tel: +39 011 546690
www.delcambio.it