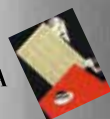


Franco Luise

CUOCO

—★
SENZA
★ ★
STELLE

BIBLIOTHECA CULINARIA



SOMMARIO

Cuoco senza Stelle è un testo di saggistica che nasce da fatti realmente accaduti. Tuttavia, alcuni dei nomi dei singoli personaggi coinvolti sono stati modificati per tutelare la loro privacy.

Proprietà letteraria riservata.

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 7 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Questa opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle convenzioni Internazionali per la protezione del diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, tradotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'Editore. In ogni caso di riproduzioni abusive si procederà d'ufficio a norma di legge.

© Bibliotheca Culinaria S.r.l.

Viale Genova 2/B - 26900 Lodi (LO)

info@bibliothecaculinaria.it

www.bibliothecaculinaria.it

Prima edizione: maggio 2014

Seconda edizione: giugno 2014

Terza edizione: settembre 2014

Quarta edizione: ottobre 2014

Foto di copertina: Francesca Moscheni

Disegni: Carlotta Medas

ISBN - 978-88-95056-87-6

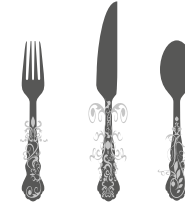
Prefazione	11
1. <i>Aprile del 2013, Rabbia</i>	13
2. <i>Giugno 1978, Inizio d'una carriera</i>	22
3. <i>Aprile 2013, Kosher</i>	28
4. <i>Giugno 1978, Cortina d'Ampezzo</i>	31
<i>Strategie per una carriera: quattro pilastri e un tetto</i>	38
5. <i>Maggio 2013, A spasso con Shlomi</i>	45
6. <i>1978-1982, Abano terme e dintorni, anni di galera</i>	52
<i>Strategie per una carriera: metamorfosi di un apprendistato</i>	62
7. <i>Inverno 1982-1983, Eine Alpensinfonie</i>	67
8. <i>Maggio 2013, Gerusalemme</i>	82
9. <i>1983-1985, Venezia-St. Moritz-Gstaad</i>	84
10. <i>Maggio 2013, Shavuot</i>	97
11. <i>1985-1989, Dalle alpi alla toscana</i>	102
<i>Strategie per una carriera: l'arte del comando</i>	112

Nella solitudine si può trovare nutrimento per l'anima.

PREFAZIONE

Cuoco senza stelle è un libro molto diverso da tutti quelli che ho scritto finora. Non è un romanzo, anche se lo potrebbe sembrare, dato che vi narro la storia di uno chef cinquantenne che, vittima come molti altri d'una terribile crisi economica, abbandona un'Italia arida di proposte ed accetta suo malgrado una posizione importante in un Paese straniero. Perché "suo malgrado" lo fa? Perché è motivato dalla sua costante ricerca di esperienze utili alla costruzione di una carriera sempre ai vertici. La lontananza e la solitudine lo costringono a fare i conti con se stesso e con il suo passato, denunciando un mondo gastronomico, modaiolo, un distorto messaggio mediatico di programmi televisivi più incline all'effimero che alla concretezza di una solida professionalità. Cosciente dell'importanza del corretto investimento sulle nuove generazioni di cuochi, attraverso queste pagine, lancia un disperato appello per la tutela di una categoria che, pur essendo massiccia in presenza, capacità creativa e gestione di cucine ragguardevoli, viene completamente sopraffatta da una casta, rappresentata da poche figure, stellate e protette da una stampa di settore, poco incline a guardare oltre una superficie scintillante.

Questo non è un libro professionale, ma nelle sue pagine vi si nascondono consigli e strategie per le nuove generazioni di cuochi. Non è un libro di ricette, ma ogni tanto ne troverete qualcuna, legata alla mia memoria. A metà strada tra biografia e diario di un'esperienza professionale, il racconto come la memoria non è lineare. Vacillo tra passato e presente lasciandomi trascinare dai ricordi.



1

Aprile del 2013

RABBIA

La gente dice che sono fortunato...

Carrozza di prima classe su un Frecciarossa per Roma; ieri ho trovato un prezzo scontatissimo: l'andata mi viene a costare meno del rientro in seconda...

Dal finestrino vedo la foschia mattutina che avvolge la pianura come fosse un manto di velluto. Il treno corre veloce, va verso quello che mia madre, quando le raccontai del mio futuro impiego, con gli occhi gonfi di lacrime ha definito "il mio destino". A Roma mi attende un visto per un Paese che non è il mio, ma che in questo momento rappresenterà la fonte dei miei guadagni. E in me cresce la rabbia di dover abbandonare tutto: la mia casa, i miei libri, i miei dischi, gli amici, gli affetti, senza sapere quando potrò rivederli. Avevo previsto tutto, ma non questo: una carriera costruita giorno dopo giorno con tenace dedizione non mi ha salvato dalla rovina di questo Paese. Io, stolto, pensavo che

a cinquant'anni fosse giunto il momento di raccogliere il seminato, ma messi aride mi costringono a riseminare per un futuro incerto. In questo, ho scoperto d'essere in ottima compagnia. Un collega cinquantenne mi posta un suo commento: "sono andato al mio albero e, convinto fosse carico di frutti succosi, ho trovato davanti a me solo rami striminziti e sterili".

Sono a Bologna, il sole fa capolino da dietro la Stazione Centrale. Pochi minuti di fermo per lasciare scendere e salire i viaggiatori, ognuno ha la sua storia da raccontare, sopportare e interpretare. Io ho la mia. Un romanzo fatto di capitoli scritti di sudore, fuochi accesi, vapori, profumi, piatti preparati per persone che il più delle volte sono ignare delle fatiche sofferte dietro quelle pietanze. A loro non interessa. Ridi pagliaccio, vai in scena anche se il tuo cuore è carico di malinconia. I signori vanno serviti, riempi le loro pance vuote, saziali della tua creatività, sopporta le loro critiche anche se, alle volte, sceme. Loro non sanno cosa pensi, loro non sanno se e quanto soffri...

Ecco gli Appennini. Ripercorro con la mente ricordi passati, quella Ford Escort bianca che mi portava fino a Fiesole per lavorare nelle cucine del Villa San Michele. Quasi un trentennio è passato. Chiudo gli occhi e risento le risate di noi nuove leve, gli scherzi goliardici, i commenti sul nostro Chef. Guardavamo fieri alle nostre future carriere. Chi in un modo, chi in un altro sognavamo obiettivi futuri. Ecco, il futuro, quello che ora ci appare nebuloso e senza meta. Non lo vedo io a cinquant'anni e soprattutto non lo vedono, o lo hanno perso, i giovani. Ma, tutto questo, non lo potevo prevedere. Sono una vittima anch'io di questa sporca crisi o peggio, inavvertitamente, anch'io ho contribuito alle sue sorti.

Gallerie buie attraversate a più di duecento all'ora, gente che parla al cellulare e annunci promozionali. Sono insensibile a tutto questo, corro veloce verso il mio destino. Vorrei fermare il tempo e gridargli forte "che cazzo di fretta hai, cosa vuoi ancora da me?". Eppure pensano che io sia un privilegiato. Un grande chef, uno che ha fatto una grande carriera, la persona giusta per una posizione ambita. No, sono solo un uomo, con le mie debo-

lezze e i miei sentimenti. Costa mascherarli, costa essere sempre attore protagonista, interpretare il ruolo principale dalla mattina alla sera. E mi costa ammettere che, nonostante tutto, non avevo scelta: dovevo partire, nessun libero arbitrio, nessuna proposta interessante per uno come me in questo Paese. Alla mia età si è troppo esigenti, dicono, meglio assumere gente più giovane e tollerante. Cazzate! Ho un patrimonio da condividere con le nuove generazioni e mi obbligano a darle a chi non parla la mia lingua. Vattene! Il tuo posto non è più qui!

Firenze. Stazione di Santa Maria Novella. Il treno cambia direzione, ora viaggio contromano, come quello che fa questo Paese con la sua cultura. Un Paese in bilico, un Paese senza dignità che non tutela chi onestamente lo ha reso ricco. Penso che la guerra possa manifestarsi in modi diversi da bombe, missili e cannoni: ora la gente si ammazza sommersa dalla vergogna e dai debiti, incapace di onorare un fisco criminale. Imprese che fino a poco tempo fa erano floride, ora sono sul lastrico, scese vorticosamente in un abisso, senza un ampio preavviso che consentisse manovre correttive.

E intanto si corre sempre più veloci.

Lo sta facendo apposta, questo treno vola sui binari, mi dice va, prendi il tuo visto e scappa. Lasciati tutto dietro e ricomincia. Non importa se sei gonfio di rabbia.

Ancora gallerie, poi colline verdeggianti in questa calda primavera; visioni chiare e scure come il mio stato d'animo. Si inizia a rallentare, sto per arrivare. Sì, mamma.....hai ragione tu, sto andando in braccio al mio destino.

Da Roma Termini all'Ambasciata d'Israele mi faccio trasportare da un taxi guidato da un uomo anziano e taciturno, capace di rompere il silenzio soltanto per imprecare contro il traffico. In quel veicolo, in quel momento, due individui diversi con le loro rabbie. Poche parole fra noi eppure un comune senso di disagio per quello che ci sta intorno.

Giovani in divisa mi accolgono una ventina di metri prima di raggiungere il campanello del Consolato. Per motivi di sicurezza non mi consentono di entrare nello stabile. Un addetto

alla sicurezza viene a prelevare il mio passaporto ed un plico contenente postille, certificazioni, asseverazioni e timbri di varia natura e di un marasma burocratico lento e puntiglioso. Una decina di minuti dopo, una voce al citofono mi annuncia che gli incartamenti sono deficitari della presenza di un documento che riguarda la residenza dei miei genitori. “Come no?” - rispondo io – “pensate che porti a spasso due ottantenni di cui uno claudicante per un intervento all’anca e una protesi di titanio al ginocchio sinistro?”.

Niente da fare. Torna da dove sei venuto e procuraci quel che ti chiediamo. Sposta il tuo biglietto d’ingresso e aspetta che ti ridiamo il tuo passaporto vistato.

Roma soleggiata non basta in questo disgraziato aprile a rallentare la mia rabbia e col cuore sempre più ricolmo d’amarezza risalgo gli Appennini, in direzione delle mie terre venete.

La mancanza di quei documenti ha ritardato l’emissione del mio visto B1 per Israele. Pochi giorni ancora per poter respirare aria di casa e resettare la mia mente, poi, alla fine, un corriere TNT mi consegna il passaporto con una pagina ricoperta da un foglio azzurrognolo. La mia foto semi sbiadita si confonde fra l’ebraico e l’inglese. Un mese di tempo per entrare e poi richiedere la proroga di quel visto per altri 11 mesi.

Ho fatto i bagagli con rassegnazione: camicie, mutande, braghe, calzini, scarpe e tutto il resto, messi in ordine alternato per sfruttare ogni minimo spazio. Mia madre ha piegato quelle camicie pensando a quando ancora potrà rifarlo, me le consegna su un vassoio di cartone, uno di quelli che i pasticceri usano per le torte rettangolari, forse conservato da una festa d’anniversario. Così stanno belle stese, mi rassicura. La guardo attentamente, la vedo bella nonostante le rughe e i segni lasciati da una vita di lavoro e dai dolori che la tormentano. Le devo parlare lentamente e forte, altrimenti non mi capisce. Quante cose però si trasmettono solo con gli occhi, quante verità non dette eppure capite soltanto guardando quei gesti quotidiani.

Ieri ho passato buona parte del tempo a toccare tutte le mie cose, le ho accarezzate per sentirne il senso del possesso e per

riceverne conforto. Passeranno mesi prima che possa rifarlo. Un disco scelto a caso, per non stare solo: Rachmaninov, il secondo Concerto per piano e orchestra. Il braccio del giradischi scende lento sui primi solchi, poi note che investono me e le stanze, ne ricevo un effetto terapeutico, per un po’ riesco a dimenticare la mia partenza...

Stamane all’alba, un bacio veloce a tutta la famiglia per non vedere la tristezza.

Sta attento Franco e fatti onore, Tel Aviv ti aspetta. Per un po’ resterai lì: tra poco la tua nuova cucina sarà pronta per accoglierti. Hai un Waldorf Astoria da aprire, non avrai più tempo per la tua nostalgia...

Un rapido volo quello che separa il Marco Polo di Venezia da Roma Fiumicino; un cartello indica che per raggiungere l’uscita G02 sono necessari 11 minuti di passeggiata e pochi in più a bordo di un “people mover” su rotaia e senza guidatore. Ho più di due ore d’attendere prima che l’AZ808 sollevi il carrello per il Ben Gurion di Tel Aviv, me la prendo comoda, ho la gola secca e sono rincoglionito da una notte insonne. Un caffè, per tenermi in mente il suo sapore dato che fuori dall’Italia nessuno lo fa uguale, un pacchetto di caramelle balsamiche e mi avvicino all’uscita. Pellegrini brasiliani che fanno visita in Terra Santa, parlano e scherzano fra di loro.

Capisco ogni cosa, retaggio questo del mio quinquennio portoghese. Allora era diverso, non partivo per necessità, ma per scelta di cambiare vita. Ero più giovane e tutto odorava in maniera differente: nell’aria aleggiava l’ottimismo dei miei trent’anni. Vent’anni dopo, tutto assume dimensioni diverse. Non sono un coraggioso e i grandi cambiamenti mi hanno sempre intimorito. Adesso è come se il mio scudo protettivo si fosse affievolito di spessore, nonostante attraverso il tempo e l’esperienza ne abbia forgiato uno ben robusto.

Uomini che indossano il *kippah* mi annunciano la nuova vita, prendo posto vicino ad un rabbino che dopo aver avvolto il nastro del suo *tefillin* al braccio sinistro e coperto la testa con il *tal-lit*, prega sulla *Torah* fino a quando, obbligato dalle hostess, chiude le cinture di sicurezza. Anch’io prego e, sorridendo, mentre

l'aereo prende quota, penso che con tutte quelle preghiere Dio è con noi e nulla di male potrà accaderci.

Vorrei dormire, ma gli acuti del pianto capriccioso di un bimbo poche fila più in là me lo impediscono. Una volta atterrato, ancora controlli, un nuovo visto su quel passaporto dove convivono i segni del mio passaggio in vari paesi, la cui sorte ha deciso di apporvi sia quelli arabi che quelli israeliani. Shlomi, il mio primo assistente, è lì fuori che mi aspetta, è la prima volta che lo vedo in carne e ossa, l'ho assunto usando Skype. Un lungo e caloroso abbraccio mi fa ben sperare sulla scelta. Un caffè, due chiacchiere in auto nel breve tragitto dall'aeroporto al 63405 di Independence Park, dove trova sede l'Hilton.

“Benvenuto in Israele, Chef!”.

Stanza 735, al settimo piano, un'ampia vetrata sulla spiaggia sottostante e sul Mediterraneo, il mare che raccolse e fu culla di alcune delle più grandi civiltà dell'umanità e delle loro storie. Lo guardo a lungo e dico a me stesso che adesso deve raccogliere anche la mia. Sì, la mia nuova storia.

Il tempo di disfare le valige e il mio iPhone squilla per avvisarmi che sarò a cena con lo Chef Avi. Sessantanove anni, cammina piano, ma resta al comando delle sue cucine, le preferisce alla presenza in casa di una moglie dal carattere difficile. I suoi cuochi sono la sua famiglia e io suo allievo per un certo periodo. Da lui avrò le linee guida per le regole *Kasher*.

Scende il tramonto, è venerdì sera e inizia il *Shabbat*.

Dopo una cena a buffet rientro in stanza e, aprendo la porta, volgo lo sguardo verso lo stipite destro con affissa la *mezuzah*; la fisso per pochi secondi, la tocco con due dita della mano destra che poi bacio, come la tradizione vuole, in rispetto ai brani della Torah che in essa racchiude. Non sono ebreo, ma credo che quel gesto non possa nuocere alla mia anima cattolica. Chiudo la porta e, un confortevole letto, mi accoglie in un profondo, riposante sonno dei giusti.

Il giorno seguente, prima colazione con Guy, in executive lounge, al diciassettesimo piano.

Da qui si domina tutta la marina fino al porto. Tel Aviv dall'alto assomiglia a qualsiasi altra metropoli occidentale. Più tardi, passeggiando lungo la spiaggia, se non fosse per i cartelloni pubblicitari scritti in ebraico, il panorama che si presenta davanti a me è molto simile a quello di qualsiasi stazione balneare romagnola. Famiglie con bambini, ragazzi che giocano a beach volley o a frisbee, cani che rincorrono palle lanciate dai loro proprietari o semplicemente persone che prendono il sole e si godono la loro giornata festiva. Insomma, nulla che faccia pensare alla culla del Cristianesimo o alle continue dispute fra Israele e Palestina. Gente normale, che conduce una vita normale in un Paese che, se pur problematico, nella vita di tutti i giorni sembra dimenticare ogni diatriba. La pace è qualcosa che tutti gli israeliani desiderano, ma si preparano tenacemente e continuamente alla guerra. Proprio per questo tutti loro hanno un periodo forzato nelle armi: tre anni per i maschi, due per le donne, senza alcuna distinzione di sesso, tutti utili per la causa. Senza dimenticare i richiami: fino a quarant'anni per gli uomini mentre per le donne l'esonero scatta alla prima gravidanza. Questa cosa è da tenere in conto in fase di programmazione di una brigata di quaranta elementi che possono sparire per un periodo di otto o dieci giorni, senza che tu lo abbia previsto o pianificato. Tuttavia, in tutto questo, trovo del positivo. Non sono un guerrafondaio, ma come manager ho avuto già modo di apprezzare il senso di disciplina e rispetto che permane dopo un'esperienza nell'Esercito, qualcosa che nei nostri giovani connazionali si è totalmente perso e di cui, spesso e volentieri, sentivo una certa mancanza.

Guy è uno dei migliori direttori della compagnia, persona molto amichevole, di grande esperienza in campo food & beverage, poco incline alla scrivania e molto operativo. Lavorare con lui, sarà, e lo capisco sin da ora, spesso difficile, ma mai poco eccitante. Con lui ho avuto feeling fin dal primo incontro, qualche mese fa, quando al mio primo viaggio in Israele - colmo di paura per quello che i mass media occidentali ingigantiscono a dovizia nel trasmettere le notizie - giunto a Gerusalemme alle tre del mattino, scoprivo un mondo a me totalmente ignoto.

Oggi è *Shabbat*, giornata di festa, da passare con i parenti e amici. Yuval, il capo del personale, mi invita a casa sua, non vuole che rimanga solo, è come avesse inteso che sto passando un momento difficile e di grossa transizione. Impossibile non accettare, ma una volta giunto nella sua dimora, scopro che si tratta di una festa allargata a buona parte del suo parentado. Mi assale un senso d'inadeguatezza, forse per la lingua, forse per una mia timidezza mal celata. Dura poco, tutti si rendono amichevoli e ben presto mi sento l'ospite d'onore, al centro del loro interesse, ma non soffocato. Così, tra hummus, insalata di sedano e rapa, carne alla griglia, un kebab di tacchinella e una conserva di limoni e paprika, passo una serata senza limiti di idioma, provenienza e religione. Elli, cane di razza labrador, gioca con la gatta Ginger sotto al tavolo, ricordando a tutti i presenti che le convivenze fra persone di diversa estrazione e natura sono possibili. Posso tirare un sospiro di sollievo quando, dopo un tè profumato con menta, foglie di lemongrass e geranio rosa, il figlio più piccolo di Yuval arriva a giocare e scherzare con me, nei suoi occhi ingenui leggo che tutto, nel mondo, è possibile.

Non devo aver paura, questa sarà casa mia.

Mi hanno accompagnato all'hotel, ma non ho voglia di rinchiodermi nella mia stanza. Ho bisogno di aria fresca e la brezza mediterranea mi aiuta a pensare. Mi siedo su una panchina in una zona tranquilla del parco adiacente all'Hilton e rivivo nella mia mente i mesi precedenti al mio espatrio, le vicissitudini di una crisi economica e le poche possibilità professionali che mi sono state offerte.

È quasi la mezzanotte di questa giornata festiva, la gente comincia a rientrare nelle proprie case, ma non mi curo della loro presenza: la luna piena riflette una luce magica sulle creste delle onde. È come se arrivasse un messaggio subliminale. Qualcosa mi dice che, se pur imperfetta, è importante che la mia trentennale esperienza sia raccolta e trasmessa alle nuove generazioni. Raccontare come sono stati trascorsi questi anni con le mode, i successi, le incertezze e le sconfitte. Il tutto per non dimentica-

re e per lanciare un urlo contro la spettacolarizzazione di questa professione. Un urlo selvaggio contro i media, i giornalisti di settore, ruffiani e portaborse dei soliti stellati, pronti solo a difendere i soliti nomi senza mai ricordare che la ristorazione passa nelle mani di seri professionisti che, se pur non famosi, compiono il loro dovere con giornaliera dedizione e sacrificio. Quel mare mi sta dicendo che io sono uno di questi. Quel mare mi sta ricordando che aprire un Waldorf Astoria non è da tutti: sei un cuoco senza stelle, ma chi ti ha scelto ti ha considerato per qualità ben più importanti. Coraggio, condividilo, lascia un tuo segno.

Fisso l'orizzonte, la rabbia sta sparendo lasciando spazio alla mia memoria. Ora mi sento libero, non posso e non devo fallire, per me stesso e per chi mi ha dato la sua fiducia. Mi sto lentamente liberando di un grosso macigno che premeva sul mio petto fino quasi a soffocarmi.

La ragione ha la meglio e, quella che nelle ultime settimane io chiamavo rabbia, ora la sincerità della mia mente lucida, la legge come paura. Ora non ho più alcun tipo di timore. Devo solo ricordare chi sono e come sono arrivato sin qui.

È notte profonda ormai, domani sarà diverso: il mio futuro sarà interpretato alternando il presente con il passato, l'avventura di una grande apertura. Condivisa con quelle già vissute. Una spirale temporale, per non dimenticare e per insegnare. Lasciare un monito, nonostante sia un cuoco senza stelle.

Chi è il cuoco senza stelle? È il professionista in camice bianco che ha perfezionato il tuo snack preferito o l'executive chef di un grande albergo? È il cuoco della trattoria sotto casa o quello che programma i menu per tuo figlio a scuola? È la figura che si è occupata dei pasti nel tuo ultimo viaggio in aereo, in treno, sulla nave di crociera, oppure semplicemente uno che se ne infischia del sistema, delle valutazioni in genere che siano toque, punteggi o le famigerate stelle? Sicuramente il cuoco senza stelle è una figura che dovrebbe incuriosire molto di più dei suoi colleghi tanto reclamizzati. Dopotutto, per la maggior parte delle persone, il suo operato ha molta più incidenza sulla loro vita quotidiana.

Nel raccontare la propria vita dietro i fornelli, Franco Luise, cuoco rigorosamente senza stelle, offre un ritratto sorprendente di una categoria che, pur essendo massiccia in presenza e dotata di capacità creativa e manageriale, opera nell'ombra. Dimostra che le soddisfazioni della professione lontana dai riflettori esistono eccome, ma fa notare quanto sia sconcertante trovarsi "rappresentati" da divi che non cucinano da tempo o da "spadellatori narranti" perennemente in viaggio da un evento all'altro.

Luise non ha scritto un libro di formazione professionale, ma il suo racconto comprende consigli e strategie per le nuove generazioni di cuochi. Non ha compilato un ricettario, ma racconta piatti legati alla sua memoria. Non ha confezionato una diatriba contro l'avanzare dello chef mediatico, ma consegna un lucido appello a tutti i cuochi che operano nell'anonimato di rivendicare la dignità della loro professione.

€ 18,00

ISBN 978 88 95056 876



9 788895 056876