



XXIII edizione
Convegno Festa Artusi
Casa Artusi
Sabato 22 giugno 2019

La cucina di casa di domani

*La cucina di casa dell'Artusi nella formazione del professionista:
l'esperienza del Pollenzo Food Lab*

di Carol Povigna – Università di Scienze Gastronomiche



Il Pollenzo Food Lab: laboratorio di formazione e ricerca

Il Pollenzo Food Lab viene descritto come “il luogo in cui le teorie e le pratiche delle scienze gastronomiche si incontrano”. Si tratta dunque di uno spazio, un laboratorio attrezzato destinato a studiare e sperimentare le trasformazioni degli alimenti tanto sotto il profilo dello studio e della ricerca quanto sotto quello della relativa attuazione/applicazione. Nella prassi, questo incontro è sancito dalla metodologia didattica applicata, caratterizzata dalla preponderanza di lezioni in co-docenza tra professori o esperti di riferimento e professionisti del settore.

Al suo interno si tengono lezioni rivolte a tutti i percorsi di studi previsti dall’Università di Scienze Gastronomiche e, a partire dall’a.a. 2014/2015, si sono svolte cinque edizioni del *Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità* (di cui due in lingua inglese). Nel 2018 il corso ha subito una revisione ed è ora presente nell’offerta formativa con la denominazione di *Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts*.

L’utenza del Pollenzo Food Lab è dunque costituita dagli studenti dell’Università di Scienze Gastronomiche: futuri gastronomi e, nel caso del *Master of Applied Gastronomy*, futuri cuochi. In entrambi i casi si tratta di professionisti che, nell’ambito delle rispettive carriere, dovranno confrontarsi con la cucina con consapevolezza e pensiero critico, così da essere liberi di progettare percorsi lavorativi volti alla sostenibilità.

Sull’essere cuoco: nuove sfide professionali

Il termine cuoco richiede una precisazione: l’accezione con cui scegliamo di impiegarlo all’interno del *Master of Applied Gastronomy* pone fortemente l’accento sulla rilevanza delle relazioni ecologiche tra professionista e contesto e sulle sfide che la contemporaneità pone a questa figura. Superando la consueta dicotomia tra artigiano ed artista, un cuoco esprime se stesso attraverso la cura ed il nutrimento dell’intero (eco)sistema, agendo la ricerca, l’innovazione e la formazione.

L’attuale ambiente professionale richiede infatti ad un cuoco di essere consapevole dell’impatto del suo operare sul benessere, sulla salute, sulla sfera economica e sociale dei singoli e delle comunità così da orientare le proprie scelte verso la difesa della sostenibilità e della sovranità alimentare. Per farlo occorre superare la tradizionale dimensione competitiva che caratterizza la cucina per terzi in favore di nuove forme cooperative. Attraverso una rete di supporto e confronto tra professionisti e tra professionisti ed esperti si può sviluppare quel bagaglio di conoscenze pratiche e teoriche che sono presupposto alla piena comprensione, all’autonomia e alla “cre-attività”.

La ricetta come strumento formativo: la scelta del testo

Il profilo professionale delineato ha richiesto una profonda riflessione relativa ai supporti formativi da impiegare per consentire allo studente lo studio e l’approfondimento delle tematiche affrontate. E’ stato necessario interrogarsi sul significato e sulla funzione del ricettario come strumento per la formazione del professionista, giungendo ad un’articolazione della definizione di ricetta che fosse ad un tempo:

- prescrizione operativa data dalle interazioni con un ambiente preciso ed in una situazione data – manifestazione dell’incontro tra le variabili di spazio e tempo.

- espressione applicata di un contesto storico e sociale (con relativo bagaglio di conoscenze tecniche e scientifiche, di istanze sociali, di valori ed economie territoriali).
- strumento formativo per il *saper essere* sotteso al *saper fare*, veicolo di competenze “fini” quali la capacità relazionale, la capacità organizzativa, la presa in carico responsabile e la dimensione della cura, il pensiero logico, la capacità di risolvere problemi, la lettura sistemica e la capacità di operare collegamenti e connessioni.

Oggi, come in passato, il ruolo della ricetta è dunque molteplice. La trasmissione della competenza culinaria sottende infatti da sempre un insegnamento al “saper vivere” nel proprio tempo e nel proprio spazio; prefigurando un protagonismo creativo e insieme responsabile.

Questa considerazione, valida in ambito familiare ed amatoriale, trova minor riscontro nel ricettario (e nella formazione) rivolto al professionista: la prevalenza di un aspetto – il primo – sugli altri e la forte matrice competitiva – che negli ultimi decenni hanno esteso la propria influenza alla divulgazione culinaria tutta – ci ha portato a scegliere “La Scienza in Cucina” di Pellegrino Artusi come testo di riferimento del percorso di studi.

Il rarefarsi del confine tra la dimensione amatoriale e la dimensione professionale è già in corso da alcuni anni e ha trasformato le famiglie in spettatori di una rappresentazione parziale della cosiddetta alta cucina assurta a modello. La contaminazione in direzione opposta viene dunque a configurarsi come un imperativo. Lo studio della cucina familiare diventa fondamentale per restituire al professionista piena consapevolezza dell’atto di trasformazione compiuto; per comprendere i diversi livelli di significato del testo ricetta e per stimolare lo sviluppo delle cosiddette *soft skills* connesse alla professione.

Il testo artusiano – oltre ad avere un titolo che è incarnazione del legame tra discipline teoriche e pratiche gastronomiche – ha consentito agli studenti di sviluppare una riflessione sulla ricetta, sulle sue funzioni e sulla relativa interpretazione; ha permesso di evidenziare il ruolo della ricerca e della sperimentazione di cucina in una dimensione collettiva; ha evidenziato in quale misura prescrittività e libera espressione possano coesistere.

L’esame finale: quale insegnamento per il professionista

La verifica finale delle conoscenze acquisite in ambito di pratiche gastronomiche del *Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità* è avvenuta attraverso la realizzazione di una cena a menù artusiano. La classe è stata suddivisa in due gruppi che, a turno, hanno preparato e servito le ricette selezionate ad un pubblico costituito da colleghi, professori ed esperti.

Una volta assegnata la ricetta e comunicato il budget a disposizione (ripartito individualmente o, a scelta, cumulato in favore del gruppo), agli studenti è stata lasciata piena libertà di lettura e interpretazione del testo, di progettazione del piatto, di approvvigionamento delle materie prime, di organizzazione della preparazione e del servizio. Gli elementi oggetto di valutazione – oltre alla qualità organolettica del piatto – sono stati:

- la capacità organizzativa: il corretto impiego del budget in relazione alla scelta delle materie prime e alla porzione; la pianificazione dei tempi e delle priorità, la gestione dell’imprevisto e dell’errore.

- la capacità di relazione: il lavoro in gruppo, il sostegno e l'armonizzazione dell'individuale e del collettivo, la dimensione di cura nell'atto di trasformazione e il rispetto per l'ingrediente, per la preparazione e per l'ospite.

Questa prova, come ogni altra, ha consentito una verifica degli apprendimenti ma, soprattutto, degli insegnamenti: quanto (e cosa) hanno assimilato – in termini di *saper essere* – i futuri professionisti della cucina? Quanto ego e quanto altruismo entrano nella trasformazione? Quanta parte ha il pensiero dell'ospite, del compagno di lavoro, del produttore nel singolo progetto di cucina? E' presente in esso un'ecologia di pensiero, di movimento, di emozione?

Attraverso un ricettario centenario, rappresentazione di una cucina di casa e rivolto ad un pubblico di amatori, il futuro professionista ha avuto la possibilità di testare la propria comprensione dell'azione di cucina in ogni suo aspetto. Dal testo derivano la scelta delle tecniche e la loro relativa attualizzazione; la valutazione dei dosaggi nella relazione tra ingredienti e in funzione del risultato; la progettazione consapevole del processo; la relazione con l'ambiente e gli attori che lo abitano.

“La Scienza in Cucina” – proprio in quanto manifestazione di un certo tipo di cucina (di casa, territoriale, contaminata, ludica) – ha veicolato questo insegnamento: la libertà responsabile di pensiero ed azione. Il testo si è rivelato strumento e fine ad un tempo e ci ha consentito di validare l'ipotesi alla base dell'approccio scelto: la cucina di casa e la cucina professionale sono portatrici di saperi indispensabili all'amatore quanto allo chef; si scambiano e si mescolano in quanto espressioni di un bisogno primario per l'essere umano: il nutrimento che assume la forma di amore.