

Gruppo Virtuale Cuochi Italiani

La 21ª regione gastronomica italiana



di Gian Paolo Cangì

Noi della Fic dobbiamo ammettere che per tanti anni, forse troppi, non ci siamo occupati nelle nostre riunioni e soprattutto nella rivista delle tante problematiche dei cuochi italiani che lavorano in tutti i cinque continenti. È stata una mancanza di sensibilità, basti pensare che molti chef che oggi lavorano all'estero sono stati iscritti alla Federazione Italiana Cuochi.

Da alcuni anni le cose stanno cambiando. Istituzioni come il Ministero degli Italiani nel Mondo ha addirittura organizzato a Roma un Convegno invitando i più rappresentativi chef e ristoratori da ogni parte del globo. Allora, facciamo anche noi conoscenza con questo nuovo Gruppo Virtuale Cuochi Italiani.

Il Gvci è come un vero Club di chef italiani che lavorano nel mondo ai più alti livelli e che s'incontrano quotidianamente nel Forum su internet per discutere e avere suggerimenti professionali, cogliendo le diverse competenze maturate.

Non esiste in questo Gruppo virtuale nessuna quota di tesseraamento, statuto o regolamento e non esiste quindi la spasmodica corsa alle cariche, che in molte Associazioni sembra essere l'unico scopo e che distoglie l'attenzione dai veri obiettivi di qualsiasi organizzazione di categoria.

Alla presidenza del Gvci è lo chef Mario Caramella, che ricopre l'incarico non per elezioni ma per accettazione spontanea di tutti i membri e per la disponibilità a gestire il Forum. Ho avuto il piacere di conoscere personalmente Mario Caramella in uno dei miei tanti viaggi in Thailandia e precisamente a Huan Hin, una magnifica località sul mare distante da Bangkok circa 250 km.

Quest'incontro è stato veramente importante, perché ho conosciuto un grande professionista che, guardacaso, conosceva bene la Fic, essendo stato iscritto per molti anni quando lavorava in Italia e che poi, come moltissimi componenti del Gruppo, andando a lavorare all'estero ha perso i contatti con la Federazione.

Quindi, non esiste nessuna concorrenza con la Fic, ma dobbiamo applaudire e ringraziare tutti i colleghi che per primi hanno creato questo Gruppo, ricoprendo uno spazio mai occupato dalla Fic. Oggi possiamo anche pensare che ognuno deve andare avanti per la sua strada, ma siamo e saremo sempre insieme nello spirito di reciproca collaborazione.

Per completare la presentazione del Gruppo Virtuale Cuochi Italiani, ho ripreso da una lettera del Forum uno dei tanti messaggi di Mario Caramella:

Nel 1997 quando lavoravo a Sydney conobbi Rosario Scarpatò e fu una bella sorpresa sapere che, pur

vivendo in Australia, scriveva per la rivista Gambero Rosso, l'unica del settore che in passato aveva dato ampio spazio a noi cuochi all'estero all'interno delle sue edizioni. Rosario scrisse diversi articoli che mi riguardavano.

Nel 2000 ritornai a HK, tra noi s'instaurò un bel rapporto d'amicizia e di collaborazione professionale perciò continuammo a tenerci in contatto. Rosario mi aveva manifestato la sua idea di creare un network per gli chef italiani all'estero stimolandomi a iniziare una mailing list che riunisse chi conoscevo; la cosa m'intrigò e nello stesso tempo mi spaventò. Conoscendo bene la categoria ed essendo uno di loro con tutti i pregi e difetti, sarebbe stato come mettere insieme cani e gatti in una stanza e spegnere la luce: invidie, boicottaggi, gossip, "sputtanamenti"... cose all'ordine del giorno.



Lo chef Mario Caramella, presidente del Gvci. Qui sotto, stringe la mano alla regina della Thailandia.



COME SI MUOVE IL GRUPPO VIRTUALE CUOCHI ITALIANI

Il Gvci nel mondo non è una vera associazione, ma piuttosto un Club di chef italiani che si ritrova nel Forum per dialogare e scambiare opinioni e consigli di vario genere. Questo gruppo che non ha una sede, uno statuto e un regolamento e in cui vige solo il rispetto reciproco si è fatto notare per alcune importanti iniziative, a dimostrazione dello spirito d'unità e di reciproca collaborazione. Il primo grande esordio del Gvci in occasione di Cibus 2004 a Parma, dove si è svolto il Primo incontro e presentazione ufficiale con grande partecipazione di tanti chef provenienti da ogni parte del mondo; altra e importante iniziativa, cui riconosciamo grande merito, è l'aver promosso per primi una significativa manifestazione per ricordare il collega Antonio Amato, vittima dei terroristi. Il Gruppo ha, infatti, organizzato il Primo Concorso dedicato ad Amato nel 2004 e oggi si prepara a realizzare la seconda edizione. Grazie alla sensibilità del presidente Mario Caramella, il Gvci ha immediatamente dato il via alla raccolta di fondi da destinare alle vittime del tsunami che ha colpito duramente le popolazioni anche della Thailandia. Nel mese di maggio si terrà in Piemonte in collaborazione con l'Icif il secondo incontro del Gvci e, grazie alla tenacia del presidente e di Bruno Libralon direttore dell'Icif, i nostri colleghi chef che aderiscono al Gruppo possono partecipare trovando oltre a tutta l'ospitalità, anche le spese di viaggio offerte dalla Regione Piemonte. Tutto questo dimostra la gran vitalità del Gvci e soprattutto dimostra che anche senza avere una macchina organizzativa e complessa di sedi e segreterie, le cose possono funzionare e si trovano anche le risorse per realizzarle, tenendo sempre presente che la vera sede del Gvci è virtuale quindi un sito e un forum in internet. Credo che questo sia di grande esempio per tutti, tenendo presente che dietro le quinte lavorano tanti amici e colleghi che si occupano di tutta l'organizzazione come: la segretaria Marisa, il vice presidente Mario Musoni, il giornalista Scarpatò, il giornalista Donato Troiano e tanti altri, che senza nulla pretendere lavorano per fare crescere il Gruppo.



Mario Caramella, lo chef che dà voce ai cuochi italiani all'estero.

Questo è quello che storicamente riusciamo a fare bene, gestire un gruppo di cuochi italiani la ritenevo un'impresa impossibile. Sta di fatto che verso la fine d'agosto nel 2001 ricevo un'e-mail da un collega sconosciuto, che presentato da Rosario si mette a discutere sulla cucina italiana all'estero; tale discussione fu da me copiata e spedita ad altri chef all'estero e in poco tempo ne nacque una baronda tale da fare diventare il tutto incontrollabile solo con il sistema e-mail.

A questo punto Rosario inserisce gli indirizzi del mio database per costruire un Yahoo Group e il 22/11/2001 nasce così il Guci con

non più di una cinquantina d'indirizzi, per lo più in Asia.

Il primo anno fu un "fine tuning" continuo con alti e bassi, momenti di puro entusiasmo e altri dove abbiamo toccato il fondo del buon senso e dell'etichetta, ma vedemmo subito che la cosa avrebbe potuto avere successo e funzionare, modificando e correggendo il sistema e lo stile. Da allora siamo cresciuti in qualità e quantità, siamo ora più di 450 indirizzi e-mail di cui una cinquantina in continuo "bouncing"!

I membri del Guci sono per la maggior parte cuochi italiani che lavorano all'estero in hotel o ristoranti, per la maggior parte sous-

chef, chef de cuisine, executive sous-chef, executive chef, qualche GM qualche F&B director e qualche restaurant manager nonché proprietari e gestori di ristoranti. Poi ci sono alcuni fornitori, giornalisti, appassionati di cucina, curiosi e ultimamente abbiamo tra di noi il Segretario della Fic e il Direttore dell'Icif; alcuni chef membri lavorano e risiedono in Italia, ma hanno rapporti con l'estero di sovente oppure hanno lavorato in passato acquisendo uno status internazionale che li qualifica a far parte del Guci con pieno diritto.

Abbiamo a bordo persone di grande professionalità che ci hanno aiutati a crescere, a organizzare e realizzare i nostri progetti: Marisa Avalis, Mario Musoni e Giacomo Gallina. A febbraio 2004 grazie all'impegno di questi tre collaboratori e alla generosità della Barilla siamo riusciti a incontrarci personalmente in tanti per ben due giorni a Parma, una bellissima esperienza. Nel settembre 2004 abbiamo "partecipato" alla prima edizione del Premio Antonio Amato, anche lui membro del Gruppo, barbaramente assassinato dai terroristi in Arabia Saudita.

Ora abbiamo anche un sito internet, di cui si occupa Donato Troiano con il suo team d'esperti e dove si possono leggere molte informazioni e conoscere i nostri sponsor Barilla, Fabbri, Bonati.

Abbiamo inviato più di 6 mila e-mail e presto avremo un libro con le nostre ricette e che parla di noi, mentre in maggio siamo tutti pronti per incontrarci nella Regione Piemonte che ci riceverà come la "21a Regione Gastronomica".

Tutto questo è stato fatto fino ad ora in modo spontaneo, senza soldi e senza avere nessuna vera e propria gerarchia e statuto, non ci sono tessere e non c'è una quota di iscrizione... "and no religion too". Non ci sono mai state né elezioni o referendum per eleggere il presidente e i responsabili della gestione. Il tutto si è sempre gestito in modo naturale e spontaneo.

Mario Caramella

AGE QUOD AGIS

Cose da non fare se ti ritieni un cuoco di cucina italiana

Purtroppo e per svariati motivi all'estero c'è molta confusione riguardo i piatti della cucina italiana; per questo se lavoriamo all'estero e vogliamo presentare una cucina italiana autentica dobbiamo fare i piatti che faremmo in un ristorante in Italia e non lavorare con quella mentalità truffaldina del tipico ristoratore che usa come motto: «tanto non capiscono niente». Poi, ci sono piatti che non fanno assolutamente parte della vasta e varia cucina classica italiana, ma che vengono classificati all'estero come pietre miliari di questa.

NO, NO, NO

- Non mettere mai sul menu la Caesar Salad; è un piatto messicano che gli stranieri adorano e che considerano una prelibatezza italiana.
- Non precuocere la pasta e il riso; se per motivi di servizio dovete fare in fretta, usate la pasta fresca che cuoce in 4 minuti; se proprio dovete precuocere la pasta, fatelo solo con quei formati che non ne risentono, come orecchiette, gnocchetti sardi o garganelli, e dopo averla cotta al dente non lavatela sotto acqua corrente ma mettetela un po' d'olio, coprite con il glad wrap e lasciate a temperatura ambiente; ma non gli spaghetti, per quelli fate pure aspettare i vostri clienti e non fate porzioni da infarto, una porzione normale va dai 70 g a un massimo di 100 g; infine, non mettere sul menu "small, medium, large"... la pasta non è un paio di mutande.
- Non servire il Garlic bread; al limite fare una civillissima bruschetta, ma non con il burro e l'aglio tritato bensì con l'olio extra vergine e una sfregatina di aglio fresco; evitare i sali aromatizzati.
- scrivere il menù in corretto italiano ed evita nomi ridicoli, come filetto alla Sofia Loren e tagliatelle alla Pavarotti.
- usare solo olio extravergine di qualità e aceto buono, evitare l'aceto balsamico falso e gli oli chimicamente trattati come l'olio tartufato di cui lo chef male informato si vanta e addirittura lo scrive sul menù; evitare se si può la friggitrice e il microonde.
- usare la panna solo per i dolci.
- non mettere in menù gli spaghetti alla Bolognese, ma le tagliatelle al ragù e fare il ragù alla Bolognese come Dio comanda.
- non servire il pane riscaldato e tanto meno non dare l'olio e l'aceto balsamico falso con il pane, e tanto meno l'aglio arrostito come accompagnamento al pane.

- non fare mai e non servire mai le tagliatelle all'Alfredo.
- non mettere l'aglio dappertutto e non servire il Parmigiano con il risotto con i crostacei o paste con il pesce.
- non usare la cucina francese pensando di migliorare la cucina italiana; dimenticare le salse tipo demi glace e fare le salse con i fondi di cottura e il brodo (senza i dadi)
- evitare le tovaglie rosse e bianche e i tovaglioli di carta artisticamente piegati o infilati nel bicchiere.
- evitare l'aglio appeso ai muri del ristorante o la bottiglia di Chianti vuota.
- cercare di non servire cappuccini e latte macchiato con i dessert.
- non mettere la grappa in frigorifero.

sì, sì, sì

- pomodori maturi ed erbe fresche
- pane con la crosta
- la pasta e il riso al dente
- prodotti stagionali
- lista dei vini solo con vini, grappe e liquori italiani
- la salsa di pomodori freschi
- le insalate con olio extravergine e aceto
- dolci e gelati artigianali
- la costoletta alla Milanese alta con l'osso e rosa dentro
- la pasticceria siciliana
- i formaggi e i salumi Doc
- il bollito misto
- la pasta e i ravioli fatti in casa
- il pesce fresco
- il caffè espresso di buona qualità
- chef e restaurant manager italiani