

# La cucina? Non è un luogo da chef

*Se il cuoco non sta ai fornelli, cambia l'esperienza gastronomica? Ecco i pareri di critici e giornalisti. Con una provocazione: che in caso di assenza ci sia almeno uno sconto!*

a cura di Annalisa Zordan

Non c'è una relazione diretta, soprattutto nei ristoranti più importanti, tra la presenza dello chef e la qualità dell'esperienza gastronomica. Ma che ne è della qualità dell'esperienza a tutto tondo? La

domanda – che è diventata nel corso degli anni una sorta di “querelle” con mille rivoli di polemiche – è nata diversi anni fa. Uno dei primi chef-imprenditori che gestiva diversi ristoranti senza essere fisicamente

presente ma garantendo un livello al top, è stato Alain Ducasse: una sorta di prototipo che poi ha sdoganato ovunque la figura del cuoco manager e il ruolo delle brigate nella realizzazione di un prodotto



finale (il menu a tavola) figlio di una serie di attenzioni, programmazioni, preparazioni e formazione complesse e professionalmente impegnative. Un modo nuovo di vivere la ristorazione come vero e proprio business, come impresa e non più solo come regno dell'oste che accoglie e che fa personalmente la differenza. Oggi, accanto alla ristorazione legata allo "star chef system", si è fatta largo una nuova domanda sul fronte del mangiar-fuori spinta soprattutto dalle nuove leve tra Millennials e GenZ: format molto informali, sia nel servizio che nella cucina, con carte dei vini non ingessate e cantine molto dinamiche. Locali in cui non è il cuoco a fare la differenza, bensì il senso complessivo dell'esperienza e delle proposte. E in cui, quindi, non è importante che in cucina ci sia "il personaggio". Specialmente nelle città, questi locali si sono moltiplicati: è qui che si fermano – per un bicchiere, in piedi o seduti, o per un piatto o due – i giovani (e non solo).

Anni fa, la questione ha spaccato a più riprese il mondo dell'enogastronomia creando vere e proprie tifoserie per l'una o per l'altra delle risposte possibili: sì, lo chef deve essere presente; no, l'importante è che l'esperienza sia all'altezza della fama.

Oggi che lo star system ha trovato una sua stabilità anche nell'immaginario collettivo e che la ristorazione ha fatto molti cambiamenti e passi avanti rispetto a venti-trenta anni fa, abbiamo voluto porre la stessa domanda ai più importanti critici e giornalisti gastronomici italiani: quanto è importante la presenza dello chef quando si va in un ristorante, specie se blasonato? In realtà, sono tutti concordi sul fatto che la presenza dello chef – se la brigata è stata ben formata – non cambi poi molto l'esito della cena. Quel che cambia però, per alcuni, è il valore dell'esperienza. E proprio a questo proposito, c'è anche chi avanza una proposta provocatoria: «Andrebbe istituito per decreto uno



sconto del 20% in caso di assenza ingiustificata dello chef-star». Un'idea che fa sorridere e che viene da un intelligente e sofisticato provocatore, ma che decisamente lascia intendere come spesso, almeno nei ristoranti più legati al nome dello chef, si vada proprio per il contatto con il personaggio oltre che con i suoi piatti.

### Marco Bolasco

Direttore Illustrated Books di Giunti Editore e fondatore di Topic Edizioni

Per me non ha importanza, anzi, riporta l'orologio indietro di anni, al concetto di *épater le bourgeois* (letteralmente sbalordire il borghese) o alla logica del "pago tanto e lo chef deve essere qui per me", insomma a due logiche che oggi andrebbero riconsiderate per fare davvero dei passi avanti. Peraltro, storicamente, i cuochi non entravano proprio in sala, hanno cominciato a farlo con la *nouvelle cuisine*,

quando una nuova consapevolezza degli chef ha ribaltato i ruoli: ecco, se devo dire, trovo più importante per loro essere entrati in sala e in contatto con cliente che non viceversa. Sappiamo, poi, molto bene che non c'è relazione diretta, soprattutto nei ristoranti più importanti, fra la presenza dello chef e la qualità dell'esperienza gastronomica.

### Valerio Massimo Visintin

Critico Gastronomico e giornalista del Corriere della Sera

Visto che mi ponete la domanda in termini personali, sono costretto a dare due risposte differenti, per ottemperare alla mia duplice veste. Da libero consumatore, non sono particolarmente interessato alla presenza fisica della *étoile*, in sala o in cucina. Anzi, la sua contumacia mi solleva dal fastidio di assistere ai selfie con quella clientela che frema per por-





tarsi a casa un souvenir. Da critico gastronomico, invece, non posso ignorare che la fama dello chef fa parte del pacchetto. È una voce che incide pesantemente sul conto, sebbene sia inespressa. Si dice "vado a cena da Bottura", non alla Francescana; "da Cannavacciuolo", non a Villa Crespi. E non importa se la brigata se la cava senza scosse, indifferente alla latitanza del capo. Lo star system non può regalare solo vantaggi. Impone un suo contrappasso. Proporrei di istituire per decreto uno sconto del 20% in caso di assenza ingiustificata dello chef-star. O, in alternativa, un buono vitalizio per andare a trovarlo e farsi un selfie.

## Andrea Grignaffini

Direttore della guida dei ristoranti de L'Espresso

Penso che dal punto di vista dell'esperienza gastronomica, nel senso stretto, le brigate attuali dei ristoranti siano composte da grandi professionisti e se questi sono coordinati da un sous chef dal grande bagaglio tecnico con un occhio scrupoloso al pass, il cliente è ampiamente garantito anche senza la presenza dello chef. Però, se osserviamo anche aspetti "meta-gastronomici", lo chef porta con sé quell'aura (per utilizzare un termine tanto in voga nel calcio e nello sport) che rende l'esperienza più memorabile.

## Gabriele Zanatta

Giornalista gastronomico e coordinatore della Guida ai Ristoranti di Identità Golose

La presenza dello chef non è importante, anzi in alcuni casi l'assenza dello chef giova addirittura al team, che magari è meno agitato. Poi c'è un'altra questione, ovvero che uno chef è tanto più bravo quanto riesce a dare degli standard codificati che possano funzionare indipendentemente dalla sua presenza, dunque anche in caso di sua assenza. Al tempo stesso apprezzo la posizione di cuochi come



Antonia Klugmann che una volta mi disse: «Molte persone vengono da me per salutarmi e non esiste che io non ci sia», ma questo credo abbia a che vedere con gli chef famosi.

## Massimiliano Tonelli

Direttore di *Cibo Today*

Per certi versi dipende dalle dimensioni della brigata e della cucina. In una cucina particolarmente strutturata, con partite ben organizzate, la presenza dello chef durante le tre ore del servizio è di importanza relativa. Il lavoro più grande lo chef lo ha fatto prima: scegliere i collaboratori, formarli, scegliere i

fornitori, inventare i piatti, metterli lungamente a punto. Dopodiché c'è solo, semmai, un ruolo di controllo. Per cucine invece più piccole e per i bistrot la cosa è ben diversa: il cuoco ha in pugno il manico e la sua assenza o presenza può determinare cambiamenti. In generale potersi confrontare con uno chef alla fine o durante una cena è importante per avere chiavi di lettura, per capire cosa pensa, dove sta andando, per avere notizie sui suoi nuovi progetti o sulle sue difficoltà. Dunque la presenza diventa importante non tanto a livello produttivo ma piuttosto a livello relazionale.

## Marco Colognese

Giornalista gastronomico  
di Reporter Gourmet

Per quel che mi riguarda la presenza dello (o della) chef è relativamente importante. Sul fronte puramente gastronomico, in un ambito strutturato, si sa che la squadra, a partire dal sous chef, dovrebbe essere assolutamente autonoma e in grado di fornire una prestazione al 100% senza far percepire alcuna differenza. Se invece dovessi mettermi nei panni di un cliente che sceglie un ristorante fine dining per un'occasione particolare e - come capita - per il nome del personaggio prima ancora che per fare un percorso goloso, allora la sua presenza diventerebbe condizione necessaria per ottenere un'esperienza

a tutto tondo che include l'interazione (foto, chiacchierata, ecc).

## Andrea Cuomo

Giornalista e critico gastronomico,  
lavora per il Giornale

La presenza dello chef è importante. Soprattutto per il pubblico comune, che investe una cifra spesso considerevole per un'esperienza sovente unica, che comprende anche un momento, se pur breve di interazione, con lo chef famoso. Se vai a mangiare da Cracco e non vedi Cracco manca qualcosa in termini di emozione. Poi sappiamo bene che una cucina di alto livello è giocata su standard che comprendono il fatto che la brigata lavori allo stesso livello anche quando l'executive chef è altrove. Quindi in termini di pura

qualità del risultato l'assenza dello chef dovrebbe essere ininfluenza. Anzi, in molti casi nell'ambiente si dice maliziosamente che in alcuni ristoranti si mangia meglio quando manca lo chef star. Si diceva un tempo, ad esempio, di Vissani. Ma sappiamo bene che ormai un pasto in un locale fine dining è un'esperienza complessa sul cui successo influiscono molti fattori e il fatto che lo chef ci metta la faccia è uno di questi.

## Caterina Zanzi

Fondatrice di Conosco un posto

In verità non ho una opinione forte sul tema anche se, da frequentatrice assidua di ristoranti, ho avuto modo di sperimentare un po' tutte le situazioni. Dal ristorante blasonatissimo che si identifica in toto,





o quasi, con il suo chef, che però quel giorno era assente, generando un po' di malcontento tra i tavoli (Osteria Francescana) al ristorante blasonato in cui lo chef passa tra i tavoli velocemente, scambiando giusto qualche parola e magari prestandosi alle foto di rito (D'O). Mi è capitato di chiedermi cosa avrebbe apportato "in più" alla mia esperienza a tavola un'uscita di Massimo Bottura (credo che a livello di piatti poco cambi, immagino che in un ristorante di quel livello la brigata sia talmente di livello da aver relativamente bisogno dello chef), e cosa abbia in effetti apportato il veloce passaggio di Davide Oldani al termine del mio pranzo (spoiler: per mia esperienza, molto poco). A livello personale, vi posso dire che apprezzo molto, piuttosto, vedere lo chef all'opera se la cucina è a vista (osservare Luca Natalini da Autem all'opera con la sua brigata, per esempio, è stata quasi un'esperienza a parte, in aggiunta ai piatti assaggiati) e ho un bellissimo ricordo anche di una cena da Bertoni, quando alla fine fece entrare i commensali del mio tavolo, rimasto per ultimo in sala - parlo di 10 anni fa - a curiosare in cucina e ci spiegò un po' del suo lavoro. In sostanza, credo che a fare la differenza non sia tanto la presenza fine a se stessa dello chef-mito quanto il rapporto, pur veloce e superficiale, che lo chef riesce a instaurare con i suoi ospiti, in maniera molto "umana". Non è dovuto, certamente, ma è qualcosa in più che aggiunge un tassello importante al pasto e al ricordo che se ne conserva nel tempo.

## Niccolò Vecchia

Giornalista gastronomico di Identità Golose e voce di Radio Popolare

L'importanza della presenza o meno dello chef è relativa. Inizio col dire che sono convinto che la qualità della cucina non possa essere messa in discussione: se l'assenza dello chef influisce sulla bontà di

quello che si mangia, i problemi sono altri e più seri. Credo invece che ci siano alcuni ristoranti, per loro natura incentrati sulla personalità di uno chef, in cui la possibilità di incontrarsi e dialogare con quel cuoco, quell'"autore", permetta di andare oltre un'ottima cena, perché il senso di quel ristorante non è solo mangiare cose buone. Questi luoghi sono però pochi, ed è un bene che sia così.

## Giovanni Lagnese

Fondatore di Gourmet Concerto

Una delle caratteristiche peculiari (e forse più interessanti) della ristorazione come forma d'arte o di alto artigianato è l'interattività, la dialettica in tempo reale fra creatori e fruitori. La presenza dello chef è necessaria solo in quest'ottica. Ovviamente persone diverse dallo chef possono essere addestrate a "reagire al cliente" nel modo giusto, vale a dire: con idee, con creatività, con la capacità di trovare soluzioni brillanti in tempi brevi, lì per lì, al momento. Ma è qualcosa di raro. Il rischio dunque è che

l'assenza dello chef sia causa di omologazione, e in particolare di omologazione verso il basso. In un mondo della ristorazione che si fa sempre più prudente, sempre più attento ai conti, sempre più prono alle istanze di una clientela "in-gregia", questo è un male. Dunque preferisco generalmente che lo chef ci sia e possa reagire (nel bene e nel male) real time ai miei "mi sto annoiando" e "sei banale".

## Alberto Cauzzi

Ideatore di Passione Gourmet e vicedirettore della guida dei ristoranti de L'Espresso

La presenza dello chef o del cuoco è importante in tutte le nuove forme giovani e moderne di cucina contemporanea, in quei luoghi dove ci sono forse meno contorni ma più focalizzazione sull'offerta culinaria, con magari la presenza di uno staff ridotto e prezzi più popolari. Nei grandi ristoranti, quelli di alta cucina per intenderci, l'importanza e la contestuale necessità di presenza





dello chef è a mio avviso meno sentita, essendo posti decisamente più strutturati e che devono garantire uno standard qualitativo elevato a prescindere dal singolo individuo o dalla singola presenza.

## Margo Schachter

Head of contents  
di Marie Claire Maison Italia  
e contributor de La Cucina Italiana,  
Vanity Fair, Italy Segreta

La presenza dello chef, o del ristorante, è importante se la persona è parte della promessa di "prodotto" fatta all'ospite. Ci sono ristoranti blasonati che sono un brand, e di cui nessuno conosce il cuoco, e ristoranti dove in molti vanno per dire di aver avuto l'esperienza dell'incontro, come nel caso dei personaggi più mediatici. L'importante è non disattendere le aspettative del cliente che, questo è certo, paga molte cose oltre a ciò che mangerà, dall'interior design al selfie di rito. A livello di cucina nella maggior parte dei casi non cambia nulla e non dovrebbe cambiare nulla: non sono gli chef a cucinare ma le loro brigate. Se si percepisce una differenza oggettiva nei piatti quando non c'è "il capo" probabilmente la squadra non è abbastanza formata, o poco motivata. Come

esempio, dico sempre che se vado a Cracco è per vedere Carlo Cracco, se vado da Temakinho è per farmi le foto con la tappezzeria con i fenicotteri.

## Paolo Marchi

Ideatore di Identità Golose

Non penso esista una risposta precisa e univoca alla domanda. Ci sono ristoranti che vanno avanti al di là della presenza dello chef senza nessun problema, dove c'è un livello buono e una certa cucina un po' uguale nel tempo, dove vai per star bene e non ti interessa tanto sapere chi c'è in cucina in quel momento. Ma ve ne sono altri dove il protagonista, lo chef, ha una reputazione tale che poterlo salutare, farci un selfie o semplicemente scambiarci due parole, è molto importante. Fa parte del menu, in un certo senso, e anche del prezzo finale. Sono quei ristoranti dove non vai per mangiare bene e basta, ma per vivere un'esperienza: se si parla di "esperienza", l'esperienza deve essere completa e quindi lo chef deve essere presente. Poi è ovvio che ci sono chef con così tante insegne che è inimmaginabile possano essere presenti ovunque, però una casa madre ci deve essere.

## Lorenzo Sandano

Narratore gastronomico  
e Food Writer per Cook\_inc. magazine

Si presume che dalla trattoria, al bistro, fino allo stellato, il team sia settato in modo da funzionare a prescindere dalla presenza dello chef, poi è normale che la motivazione che può dare alla squadra una figura di un certo spessore in alcuni contesti può essere rilevante. Sicuramente una figura di spicco motiva il team a essere più performante, ma in tutte le evoluzioni che ha subito la cucina, soprattutto quella stellata o fine dining, si presume che ci siano dei vice in grado di motivare in maniera altrettanto corretta il team. Da un punto di vista prettamente narrativo, quindi parliamo non dell'esperienza da cliente ma da fruitore che poi deve raccontarne, è naturale che la presenza del cuoco è necessaria per andare più in profondità e per raccogliere più informazioni possibili funzionali al racconto. Ad ogni modo, se devo semplicemente consumare un pasto, per me l'importante è che la cucina sia settata e sempre più spesso ritengo sia molto più importante trovare uno staff di sala preparato e centrato, che trovare il cuoco. La sala - tasto sempre più dolente a livello di figure idonee e carismatiche - si che sposta l'ago della bilancia dell'esperienza finale.

