

Oggi mando in cucina il cuoco... vi presento Lukasz, un cameriere!

Oggi voglio parlare di camerieri di sala, sì, di quelle persone che al ristorante fanno la differenza. Ci accolgono, spesso ci intrattengono, e ci servono raccontandoci piatti, cibi e bevande. Sono pronti alle nostre richieste, e per lo più preparati alle nostre domande. Figure professionali di cui ritengo si parli troppo poco.

Qualche giorno fa mi sono sentita dire: "Cinzia, il cameriere di una volta non c'è più." Secondo me è vero in parte; ci sono camerieri preparati e a volte improvvisati. Saper servire un piatto o una bevanda, con garbo e con la giusta presentazione, aggiunge qualità al locale e piacere all'ospite. Comunque sia, oggi inizierò a parlarvi di questo professionista iniziando da lui, sì, da Lukasz Komperda, un cameriere di sala che ho avuto modo di conoscere durante una cena all'Osteria del Pomiroeu di Seregno, in provincia di Monza e Brianza.



Sono certa che alcuni di voi penseranno ad una scelta più che scontata: parlare di un cameriere di un locale stellato da la

certezza di non sbagliare. Non è proprio così. Io scrivo di gente impegnata, che, attraverso la conoscenza, mi permette di imparare e di approfondire tematiche che ritengo utile condividere.

Per certo vi racconterò di un giovane uomo che ha catturato la mia attenzione per la cortesia, per i modi, e per la preparazione. Un giovane come tanti che a sedici anni, durante le vacanze estive, ha iniziato a lavorare in una pizzeria sul Lago di Viverone, in Piemonte. Un autodidatta che conclusi gli studi scientifici, per anni ha svolto la sua attività nell'ambito dei catering formandosi grazie all'impegno e al tanto lavoro. Questa è la prova e la dimostrazione che la voglia di imparare parte soprattutto da noi.

Ho incontrato Lukasz qualche giorno fa, per conoscerlo meglio e per capire le difficoltà della sua professione.

Lukasz, sei nato in Polonia nel 1986 ma in giovane età ti sei trasferito con la tua famiglia a Ivrea, in Piemonte. Dopo aver concluso il liceo scientifico e aver fatto le prime esperienze nella pizzeria di cui mi parlavi, un incontro fortuito con un ospite durante una cena, ti ha fatto approdare al catering iniziando così la tua avventura nella ristorazione. Continua tu...

Cinzia, come già ti ho raccontato, ho visto l'incontro con questa persona quasi come un segno del destino. Nella vita difficilmente si trova subito il percorso professionale che realmente si vuole intraprendere, o meglio, quel desiderio di trovare gli spazi, le situazioni, le emozioni che fanno sì che la giornata sia soddisfacente. Vivere la ristorazione significa essere immerso a 360 gradi nel lavoro. Per questo motivo quello che si fa deve essere appagante per l'animo. In caso contrario diventerà controproducente per se stessi e per le persone che ci circondano.

Nel 2010, dopo varie esperienze nei catering e nei ristoranti

di Torino e dintorni, sono approdato a Seregno, dallo chef Giancarlo Morelli. Una vera svolta per la mia vita, perché da quel momento mi si è aperta una finestra su ciò che vuol dire sul serio la conoscenza enogastronomica, e non solo. Sono partito dall'acquisizione di nozioni sulla materia prima, per poi passare alle tecniche di cucina, alle modalità di servizio, e all'abbinamento dei sapori di un piatto.

Insomma, sono passato dall'essere un semplice portapiatti ad un vero cameriere. Già, cameriere... quella figura che da anni vive nell'ombra. Sono tempi in cui l'attenzione è concentrata sullo chef e sulla cucina. Purtroppo ci si dimentica che ogni ristorante è quello che è grazie ad una squadra. Servono gli attaccanti... ma si deve avere anche un buon portiere per vincere le partite.

Ti scrivo alcune affermazioni che hai fatto durante la nostra chiacchierata. Me le approfondisci?

▪ “Il cameriere di una volta non c'è più.”

Il cameriere di oggi che lavora nei ristoranti stellati o meno, deve sapersi reinventare. Deve ampliare a tutto tondo le sue conoscenze se vuole fare strada. È un mestiere dove non ci si può improvvisare...

▪ “Un mestiere in cui devi prima raschiare il fondo.”

Bisogna partire dal fondo per apprendere le basi, imparando da chi da anni fa questo lavoro. Insomma, per spiegarlo con una metafora: le case si costruiscono dalle fondamenta e non dal tetto. Ogni esperienza, anche se negativa, aiuta a formare le persone, se queste ultime sanno mettere nel proprio bagaglio la luce anche dove c'è ombra.

▪ “L'Alma, la scuola internazionale di cucina italiana, prepara alla professione ma non forma realmente gli studenti alla vera vita professionale.”

Ritengo che intraprendere la carriera partendo dal frequentare

luoghi come l'ALMA, la scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno, sia sbagliato, in quanto è una teoria che si allontana troppo dalla pratica.

▪ **“Nel Canavese la ristorazione è morta.”**

Io provengo da una zona del Piemonte, il Canavese, dove non ci sono segnali di crescita, una linea piatta che si ripercuote anche sulla ristorazione.

Concludo con una domanda. Col senno di poi rifaresti il percorso che hai fatto per diventare cameriere di sala?

Dopo questo breve approfondimento posso dirti con assoluta certezza che rifarei tutto il percorso svolto fino ad ora. Oltre a formarti nel lavoro, la figura del cameriere secondo me ti aiuta a farlo anche al di fuori. Stando così a stretto contatto con persone di tutte le estrazioni sociali, ti aiuta a comprendere meglio la realtà che ti circonda, perché con questo lavoro si conosce l'arcobaleno della società.

Foto in testata presa dal web