



Project Management in cucina



Strani tempi questi dove uomini che hanno superato i 40 chattano tra loro vantando l'acquisto di una nuova padella anti-aderente, esaltando l'uso della curcuma, magnificando l'ultimo libro dello chef stellato di turno. Sono professionisti, manager, impiegati ed operai e hanno finalmente imparato a non temere i fornelli e ad oltrepassare la soglia della cucina non solo per mettere le gambe sotto il tavolo. Sono tempi in cui la TV ha sostituito la simpatica Ave Ninchi attrice e cuoca per diletto negli anni 70, con testosterone e raffinati chef che sembrano avere un grande fascino su donne e bambini. Si parla tantissimo di cibo, di vini, di qualità, di stili ed abitudini alimentari con un

dato di fatto: la nostra meravigliosa cucina mediterranea ci porta sul podio dei popoli più longevi. Questo scenario costituisce il setting ideale per una nuova generazione di cuochi e cuoche che portano il project management in cucina. "Dai venite, facciamo due spaghetti..." non si usa più. Non si arriva stanchi alle 19,00 a casa dal lavoro per aprire il frigo e utilizzare le risorse disponibili per mangiare qualcosa insieme. La cena si programma, si pianifica, ci si approvvigiona delle materie prime che (come insegnano i grandi della televisione) devono essere di qualità. Il tavolo della cucina viene preparato come un tavolo operatorio e si calcolano i tempi per la preparazione

dei vari piatti, così da infilarci dentro un paio di mail e magari anche una doccia. La materia viene ammirata, annusata, fotografata per poi andare su facebook. Gli arnesi sono sempre più intriganti: il pelapomodori, la grattugia per zucchine, il coltello di ceramica e così via. Il cuoco è un ingegnere gestionale: impara ad usare lo spazio in maniera "lean" seguendo i principi giapponesi del kanban. Impara presto che lo smaltimento dei rifiuti deve essere tempestivo, differenziato come da norme provinciali, e che la pulizia deve essere costante per evitare di trovarsi in mancanza di spazio sufficiente per operare. Si lavora per imparare ad evitare sprechi: il modo migliore è abbandonare le tecniche artigianali del "fare ad occhio" ed affidarsi a bilance digitali e alla consulenza degli esperti negozianti che suggeriscono quantità e modalità di consumo. Tutto diventa rituale, tutto è bello ed elegante; anche la presenza dell'assistente di turno, perfetto per prendere questo e quello e per sciacquare un cucchiaino o una palettina (si tratta in genere del marito o della moglie meno dotati) è parte di questa danza della qualità totale. Il servizio viene pensato e l'arte trova ulteriore soddisfazione nella presentazione accattivante del prodotto finale al "cliente" che attende in soggiorno curioso e affamato. C'è tanta qualità in tutta questa cosa e attenzione ai particolari, passione e voglia di sperimentare, ma anche di migliorare i processi appresi magari da una vecchia zia o dalla mamma. Se ci fosse nelle piccole e medie imprese italiane, la medesima attenzione ai processi, curando la formazione ed investendo sugli strumenti di produzione, rispettando le regole ed esaltando il principio della qualità totale, non saremmo solo la nazione più longeva, ma forse anche quella più ricca. Buon appetito e buon lavoro! ■