

“CHEF STELLATI? SFRUTTAMENTO IN CUCINA E CONSERVAZIONE ALIMENTI DA BRIVIDI!”

30 Aprile 2017



L'AQUILA - Lavoro nero e sfruttamento degli immigrati che solitamente percepiscono la metà del compenso corrisposto ai loro colleghi per le stesse ore di turno, 12 ore al giorno per sei o addirittura sette giorni a settimana. Ma non è tutto.

Lo chef **Leonardo Lucarelli**, autore di *Carne Trita*, il libro che, pubblicato in tempi non sospetti, racconta il mondo parallelo delle cucine, in un'intervista a *Virtù Quotidiane* arricchisce di ulteriori particolari il retroscena della ristorazione stellata dopo l'inchiesta di *Report* che ha puntato i riflettori sul mondo del cibo 'griffato', un settore che macina milioni di euro, svelando cosa si cela dietro quella porta che conduce ai fornelli, tra lavoratori in nero, colleghi cocainomani e stagisti sfruttati.

“Un capo partita, si chiama così il responsabile di un settore specifico della cucina, con un buon curriculum alle spalle, svolge regolarmente un doppio turno di 12 ore pur avendo un contratto part-time di sei ore, il resto dello stipendio in busta paga naturalmente viene corrisposto in nero - racconta Lucarelli che, nel corso della sua ventennale carriera nel mondo della ristorazione di alto livello, è stato cuoco anche per due ristoranti stellati di Roma - Anche il ruolo degli stagisti è definito legalmente da regole ben precise in relazione alla

grandezza e al numero di dipendenti che ha un'azienda. Questa proporzione però, nella stragrande maggioranza dei casi, non viene rispettata con il risultato che a lavorare, senza rimborso e in nero, ci siano molti stagisti animati solo dalla passione e soprattutto dalla speranza di trovare una collocazione nel fantastico mondo degli chef stellati”.

“Quando lavoravo in Veneto ricordo di una ragazza che appena uscita dall’Alma, scuola di alta specializzazione in cucina dove aveva speso 16.000 mila euro per un corso di tre mesi, aveva continuato a versare al ristorante dove prestava servizio una quota mensile di 2.500 euro. Soldi chiaramente non dichiarati ma che per la stagista hanno significato un investimento nel curriculum della sua professione”.

“Dietro le porte dell’eccellenza – svela Lucarelli – si nasconde poi lo sfruttamento degli immigrati che percepiscono anche la metà dello stipendio riservato ai loro colleghi. Questo perché con la regolarizzazione di colf e badanti del 2010, i clandestini hanno sborsato di tasca propria le spese necessarie alla documentazione e al pagamento del forfait per i contributi pregressi, spesso pagando anche l’italiano che si è prestato a dichiarare di usufruire dei loro servizi in casa, mentendo. Tutto questo per poter essere poi assunti presso il ristorante in cui già lavoravano da anni completamente in nero”.

Insomma un disavanzo di ore in nero mensili importante che equivale alla metà delle ore di lavoro realmente svolte. Un paradosso se pensiamo all’intreccio promiscuo di chef stellati, sponsor, fornitori e critici delle prestigiose guide di cucina che recensiscono secondo logiche di mercato e non propriamente di qualità fatturando milioni di euro.

“Anche questo aspetto andrebbe analizzato meglio – spiega lo chef Lucarelli – la stella Michelin, al contrario di quanto si pensi, ha un costo superiore e diventa motivo per alzare l’asta dello sfruttamento. Non è facile essere in attivo per un ristorante stellato che ha 12 cuochi per trenta coperti. Un cuoco assunto regolarmente prevede un versamento contributivo mensile di circa tremila euro. Ecco perché da un lato si favorisce il nero ‘parziale’ e dall’altro si alimenta il circuito di sponsorizzazioni e forniture ‘obbligate’ in una sorta di scambio reciproco fatto di visibilità e favori. Nessuno troverà mai una recensione negativa di uno chef stellato entrato nel circuito, nemmeno sui siti internet dei food-blogger direttamente o indirettamente collegati”.

“La mia esperienza da cuoco ‘qualunque’ nei ristoranti stellati – tiene a precisare Lucarelli – la considero un percorso di crescita professionale, un valore aggiunto, pur con qualche delusione”.

“Una curiosità – racconta l’autore di *Carne Trita* – Ricordo il primo giorno, quando nella cella

frigorifera stellata, mi trovai a riflettere sulla legge in vigore che impone al ristoratore di comunicare al cliente se il pesce servito è scongelato. Se il ristoratore però acquista il pesce fresco e con l'abbattitore provvede al congelamento, può successivamente servirlo come fresco, anche dopo venti giorni. E questa è una cosa che fanno tutti gli stellati - sottolinea Lucarelli - Paradossalmente il congelato a bordo nave gode del rispetto della filiera del freddo molto più di quello comprato al mercato, trasportato in cucina e poi lavorato o addirittura messo sottovuoto precotto. Di fatto lo stesso procedimento di '4 Salti in Padella'. Ormai tutti i ristoranti hanno un abbattitore ma le norme andrebbero aggiornate".

"Poi c'è da dire che un conto è la stella Michelin e un conto sono le tre stelle Michelin, circa otto in Italia e pochissime nel mondo. Sicuramente un altro livello dove paghi la ricerca, le diverse cotture, il lavoro di molti cuochi per pochi coperti. La 'griffe' invece si paga nei bistrot degli chef stellati dove conta di più il nome di cosa c'è nel piatto - chiosa Lucarelli - È lì che si fa il vero business con prezzi ridotti ma sproporzionati rispetto alla pietanza".