

LA STORIA DI LETIZIA, DA L'AQUILA AD AIUTO CUOCO A PARIGI

16 Novembre 2019



L'AQUILA – “Parigi è sempre una buona idea”, recitava il titolo di un romanzo dello scrittore francese **Nicolas Barreau** uscito qualche anno fa. Deve averlo pensato anche **Letizia Ciuffini**, ragazza aquilana con una grande passione per la cucina, partita verso Parigi per coltivare il proprio sogno e ora “commis de cuisine” (l’equivalente del nostro aiuto-cuoco) presso un ristorante nel cuore della capitale francese.

“Mi sono iscritta alla Federazione Italiana Cuochi, che ha una sezione del sito internet dedicata agli annunci di lavoro”, racconta Letizia a *Virtù Quotidiane*.

“Da lì ho inviato a diversi ristoranti il mio curriculum: un curriculum scarno, che mi faceva tremare le gambe. Ho cercato di spiegare in poche parole la mia grande passione per la cucina, e con grande sorpresa ho ricevuto diverse risposte in Italia e all'estero. In un attimo, ero su un volo per Parigi”.

VirtùQuotidiane

Ad accoglierla lo staff di “Casa Bini”, elegante trattoria nel quartiere di St Germain de Près, presente sul territorio parigino da oltre 30 anni e dalla forte identità toscana.

Proprio come la proprietaria, la signora **Anna Bini**, che dopo anni di esperienza nel mondo della moda decide nel 1989 di vivere la sua passione per la cucina e aprire con il figlio **Simone** un ristorante a Parigi.

Un locale dove i clienti potessero ritrovare l'autenticità dei prodotti e la semplicità della cucina toscana.



Oggi “Casa Bini” è un punto di riferimento per chi cerca i piatti della migliore gastronomia italiana, tra tradizione e fantasiose rivisitazioni.



“Casa Bini è una scuola, che punta molto sui prodotti, sempre freschi, e sulla formazione dei giovani, poichè gli chef non mancano mai di condividere nozioni e trasmettere insegnamenti a noi ultimi arrivati”, racconta Letizia.

“Tutto questo crea un ambiente stimolante. In poco tempo sento di aver appreso basi solide, che normalmente si acquisiscono nelle scuole specializzate”.

Piatto forte della casa: il carpaccio, di manzo come di pesce, preparato nelle più disparate varianti.



Da italiano che lavora in Francia nell'ambito della ristorazione, è difficile fare paragoni tra la nostra cucina e la loro.

Letizia ammette che anche i “cugini” d’oltralpe non se la cavano affatto male tra i fornelli, nonostante qualche richiesta bizzarra.

“La cucina francese è piena di sorprese. Sono un’amante della carne, delle cotture studiate, e il ‘magret de canard’ è entrato a far parte da subito della rosa dei miei preferiti. Certo, quando i francesi richiedono che lo spaghetti aglio e olio sia ben cotto, vorrei trovarmi in Italia. Fortunatamente sono pochi”.

Quando però la discussione si sposta su temi come lo status del lavoratore, la sua tutela e i suoi diritti, la differenza tra le due realtà appare più netta (e non in “nostro” favore): “Firmare un contratto chiaro, ricevere un giusto salario, esercitare i propri diritti da lavoratore in Italia sembra essere diventato un’utopia, ma qui rappresenta la norma – afferma – . La ristorazione qui è intesa alla stregua di altri mestieri, e il preconcetto del cuoco come un mestiere sacrificato è molto meno evidente. In Italia invece, soprattutto in ambienti come quello della ristorazione, c’è molta poca tutela del lavoratore”.

La nostalgia di casa e dei suoi sapori rimane comunque sempre molto forte.

“Qui hai l’impressione di avere tutto a disposizione, ma poi ti manca la realtà della tua piccola città e credo sia proprio questo il limite principale delle metropoli. Della cucina abruzzese, poi, mi manca tutto – ammette Letizia – . Viaggio sempre con un po’ di zafferano in valigia, mi piace regalarlo alle persone speciali e pensare che un po’ di Abruzzo sia in giro per il mondo”.

Sono passati mesi da quando Letizia s’imbarcava su un aereo per Parigi, con i dubbi e le speranze tipici di chi parte per trovare fortuna all’estero.

Ora quel curriculum scarno, che le faceva tremare le gambe, sarà arricchito dall’esperienza come “commis de cuisine” in una delle trattorie di cucina italiana più amate dai parigini. Per lei, Parigi, è stata senz’altro una buona idea.