

Sapersi dosare e saper dosare: la sapienza del Cuoco

scritto da Lavinia Furlani e Alessandro Rinaldi | 29 Settembre 2020



Immaginiamo le nostre aziende del vino come dei piccoli villaggi. Perché ogni gruppo di lavoro che si trova a convivere, anche in modo transitorio, è una piccola comunità, con i suoi abitanti e le sue figure caratteristiche e riconoscibili. Sapere quali sono le competenze che ci servono in un team, capire cosa dobbiamo saper fare ci può dare spunti innumerevoli per progettare il presente e il futuro delle nostre aziende del vino.

Chi sono quindi i “personaggi” di THE VILLAGE e che cosa rappresentano?

Oggi vi presentiamo il Cuoco.

Cuoco è chi ha una profonda comprensione delle potenzialità degli ingredienti e lavora per favorirne la massima espressione. È appagato quando riesce a far emergere i sapori, i profumi, i colori in un equilibrio di crescita. In altre

parole, usa le sue ricette per aiutare la persona a cuocere i suoi ingredienti interni. Lavora per far emergere la bellezza e le caratteristiche più interessanti e magari nascoste della persona, proprio come fanno i grandi chef, quando cercano di esaltare le caratteristiche di ingredienti insoliti o sperimentano mix inediti.

Deve quindi fare attenzione e non “farsi prendere la mano”, mantenendo un’attenzione bilanciata e costante alla visione generale, che gli consente di creare perfetti accostamenti e abbinamenti, ma curando anche la visione specifica per scegliere accuratamente i singoli ingredienti. Non è detto che un ingrediente fresco e buono vada bene per tutte le ricette e in tutte le cucine o in tutte le cantine!

Quella del Cuoco è una figura che incarna una delle metafore più complesse che esistano: la cucina, con tutto il corollario che si porta dietro di scoperta, fantasia, inventiva, ma anche di attenzione alla tradizione, cura dei dettagli e pazienza rappresenta un ponte fra il particolare e il generale, fra il passato di una società e il suo presente, e ci parla del posto che ogni elemento (anche il più piccolo e apparentemente insignificante) deve trovare nel grande ordine delle cose.

Ecco perché in una comunità (di qualunque tipo, anche le aziende del vino) quella del Cuoco è una figura che ha grandi responsabilità perché da lui (o da lei) dipendono la scelta e il dosaggio degli ingredienti, laddove – fuor di metafora – questi ingredienti altro non sono che le caratteristiche distintive di ogni singola persona, che vanno combinate affinché diano vita alla ricetta ovvero al mix di competenze e qualità migliore.

E nel nostro mondo del vino gli ingredienti sono veramente tanti e complessi da miscelare, in ogni azienda un cuoco è più che necessario!