

## IL DECALOGO DEL CUOCO

1) **Cuoco** è un mestiere o meglio ancora è un servizio, un **ministerium**

2) La divisa, candida, individua della sua funzione le caratteristiche essenziali: **l'onestà, la pulizia, il rispetto.**

3) **La legge del cuoco è la ricetta** di cui è esecutore, ricordando che ogni buona esecuzione presuppone una quota d'interpretazione, attentamente dosata, non eccessiva ma neanche assente, introdotta con rispettosa discrezione.

A un livello più alto sta il compositore.

4) Ai diversi gradi di esperienza e conoscenza corrisponderanno tre figure: **l'esecutore, l'interprete e il compositore.**

Per raggiungere questi traguardi, il cuoco dovrà impadronirsi della tecnica e aver fatto pratica di tutte le partite: antipasti, primi, carni, pesci e pasticceria anche se, poi, deciderà di dare il meglio di sé in una di queste.

5) Un elemento importante per arricchire le proprie esperienze gastronomiche, è sicuramente la **conoscenza di luoghi**: dell'acqua, della terra, dell'aria che del carattere del territorio conservano memoria dando a frutti e animali sostanza e gusto; degli abitanti e del clima, con cui gli uni e gli altri devono inevitabilmente misurarsi.

6) Lo studio delle culture alimentari di altri Paesi, può contribuire a formare una conoscenza più ampia dell'arte culinaria e delle sue realizzazioni con differenti aspetti e contenuti.

7) La capacità di un cuoco poggia su due pilastri: la conoscenza della materia e dei modi di trattarla **nel rispetto della sua natura.**

8) Soluzioni tecniche e virtuosismi non possono prescindere dalla conoscenza di tecnica e materiali nella concezione e nell'esecuzione. La **tecnica** è uso appropriato, controllato e **non distruttivo**, degli strumenti più adatti all'operazione che si sta eseguendo, senza uccidere la materia.

9) Ad ogni preparazione, il cuoco deve sapere perfettamente cosa è giusto fare: quali sono tempi e modi della cottura, l'esatta temperatura e, ove necessario, la durata della stabilizzazione, giacché anche il riposo è parte importante del trattamento, come la pausa o il silenzio nella partizione musicale. La **presentazione finale** dipende molto dalla scelta del contenitore più adatto.

10) Uno dei compiti che fanno onore al buon cuoco, è quello di **divulgare e incrementare la cultura gastronomica**, per un verso insegnando a mangiar bene e correttamente con il cibo offerto in tavola, per altro verso istruendo i giovani e passando il testimone a chi lo merita, introducendolo alla Cultura gastronomica, che quando è veramente tale è esperienza consapevole, ricerca applicata in continuo perfezionamento e adattamento alla vita.

E infine, memento ! “creare è: NON COPIARE”

Senza per questo inseguire il nuovo, il “mai visto” come attributo di per sé qualificante: possiamo riconoscere la novità tanto nel conosciuto quanto nello sconosciuto, importante è che attinga alla verità.

L'arte è il porsi in opera della verità

