

Uniday Expo, ristorazione: Pino Cuttaia presenta il modello "sostenibile"

La pandemia ha trasformato il mondo del lavoro, portando un cambio di prospettive. È accaduto anche nella ristorazione. Pino Cuttaia, chef di La Madia a Licata (AG) e presidente dell'Associazione Le Soste di Ulisse, ha raccontato durante il talk della seconda giornata di Uniday Expo, manifestazione fieristica organizzata da Unigroup che si svolge a Siracusa dal 12 al 15 marzo, come sono cambiati il settore della ristorazione, il ruolo dello chef e la Sicilia.

“Il ristorante – spiega Cuttaia – non è più il luogo in cui la cucina trasgredisce alle regole, ma è il custode di una tradizione, a cui guardare, però, attraverso uno sguardo nuovo. Andare al ristorante oggi, soprattutto dopo la pandemia, è diventato un vero e proprio gesto di sostegno al territorio. Scegliere di andare a pranzo o a cena in un ristorante – ha sottolineato Cuttaia- significa sostenere tutta la filiera. I ristoranti sono imprese al centro di relazioni economiche, ma anche culturali del proprio territorio. Abbiamo sentito forte il sostegno dopo l'emergenza pandemica: oggi le persone che siedono alle nostre tavole sono più informate, consapevoli, capaci di sperimentare e desiderose di farsi guidare”. Il cambiamento delle abitudini delle persone accompagna l'evoluzione dell'idea stessa di ristorante, sempre meno luogo di trasgressione dalle dinamiche culinarie “casalinghe” ordinarie e sempre di più luogo da sostenere, da vivere.

“La pandemia mi ha anche consentito di riflettere sulla professione dello chef e del ristoratore. Quando comunicai a mia madre che volevo fare il cuoco si disperò, pensando ai sacrifici che tengono la nostra figura fuori dai ritmi e dalle abitudini sociali: quando gli altri riposano o festeggiano,

noi lavoriamo. Ho così riflettuto su come è possibile rendere la vita dello chef e di chi lavora in cucina in generale, meno isolata e frenetica e con più spazi dedicati alla socialità. Abbiamo cominciato a prendere due mezze giornate di riposo, anziché una, a ridimensionare gli orari di apertura e a concentrare l'offerta. Il nostro pubblico ha compreso il cambiamento e ci ha seguito”.

Un modello “sostenibile” promosso dalle Soste di Ulisse in Sicilia che si confronta con un pubblico curioso, attento, alla ricerca di una cucina “pensata” in grado di esplorare ed evolversi, e di chef innamorati del proprio lavoro.

Nella terza giornata della manifestazione, invece, il focus è stato rivolto alla formazione come momento di creazione di valore per il comparto della ristorazione e Ho.re.ca in generale. Durante la tavola rotonda svoltasi nella mattinata è emersa l'importanza di proporre un piano formativo integrato che renda le professioni della ristorazione e dell'accoglienza più qualificate.

Lo chef Accursio Craparo, patron del ristorante Da Accursio, una stella Michelin, ha spronato i giovani ad avere la curiosità di assaggiare, provare, viaggiare e studiare: la formazione, per chi aspira a grandi risultati, deve essere costante. “Spesso c'è una grande divergenza tra le aspettative dei ragazzi che arrivano e il mondo reale del lavoro, che rende difficile l'avvio di una nuova risorsa”.

Per superare questo gap sono importanti i momenti di connessione con il lavoro che gli studenti possono vivere anche durante gli anni di studio, come hanno confermato Vittoriana Accardo, dirigente scolastico dell'IPSAR “Federico II di Svevia” e Ambra Albergamo, docente di Chimica degli Alimenti della Facoltà di Scienze Gastronomiche del CUMO (Consorzio Universitario del Mediterraneo Orientale). Nei loro interventi hanno esposto nel loro intervento l'importanza di accompagnare la preparazione teorica all'esperienza pratica attraverso i PCTO per quanto concerne l'offerta scolastica; l'Università ha inoltre scelto di avvalersi di un Comitato di Indirizzo preposto ad intercettare esigenze e cambiamenti del

territorio e del settore enogastronomico, interfacciandosi con gli imprenditori locali. Alla tavola rotonda ha partecipato anche Giovanni Fichera, docente dell' IPSAR "Federico II di Svevia" e Lorenzo Cannella, imprenditore dell'azienda agricola "Mangrovia", che ha raccontato ai ragazzi la sua esperienza di produzione agricola votata alla sostenibilità.

Giuseppe Scribano, responsabile marketing di Unigroup, ha infine posto l'accento sul ruolo dell'azienda come gancio tra imprese e formazione, proprio per favorire un sistema virtuoso ed integrato tra il settore Ho. Re. Ca. e l'istruzione, dicendosi felice della voglia di imparare dei giovani studenti impegnati attivamente ad Uniday Expo.