



Luigi Franchi
direttore editoriale

DIETRO LE QUINTE

Dietro le quinte... della condivisione

La parola condivisione ritorna in molti articoli di questo numero di sala&cucina.

Ne parla **Luca Marchini**, presidente Jre Italia, raccontando cosa voglia dire, per lui, fare associazionismo.

Il tema è ripreso da **Roberto Carcangiu**, presidente APCI, nella sua rubrica mensile.

O ancora il termine ritorna nella nuova rubrica che segna l'inizio della collaborazione con l'associazione Le Soste: una serie di articoli sul valore della sala inaugurati dall'intervista con **Alberto Santini**, cui seguiranno, ogni mese, quelle con i migliori maître di sala aderenti al prestigioso circuito.

Collaborazione, per un cuoco, significa anche partecipare agli eventi che vengono raccontati in questo numero: S.Pellegrino Sapori Ticino, LSDM, Fish&Chef. Appuntamenti di qualità che, proprio per questa caratteristica vedono sala&cucina come media-partner.

Cuochi che si spostano dalle loro cucine e raggiungono altre località per portare la loro idea di cucina, il racconto del loro territorio e della propria vita professionale in un confronto che vede sempre più collaborazione tra di loro; esercizio fino a poco tempo fa impensabile se si considera che il cuoco era un campione dell'individualismo.

Ecco, forse è questa la parte positiva di un fermento che mette cucina e cuoco al centro di un interesse mediatico mai così accentuato, in ogni angolo del pianeta. Allora perché non valorizzarlo favorendo un ruolo strategico a queste figure professionali nel fare una corretta informazione sull'alimentazione ma anche sull'economia e sul tessuto sociale e culturale che il cibo può determinare per un territorio.

Gli esempi ci vengono dalla lettura di un altro articolo che ospitiamo nella rubrica che, ogni mese, racconta di una famiglia di osti aderente

al circuito delle Premiate Trattorie Italiane: in questo caso parliamo dei titolari della Locandiera a Bernalda, in Basilicata, che considerano la loro trattoria anche un riferimento sociale per il territorio.

Storie che si sono sovrapposte casualmente in queste pagine. Non abbiamo voluto fare un numero espressamente dedicato alla condivisione e alla collaborazione, ma ci piace l'idea che in numerosi articoli questi aggettivi ritornino, perché sta a significare che sono importanti, che rappresentano una nuova tendenza, questa sì non modaiola.

Una tendenza che, se adeguatamente indirizzata, può fare e dare molto alla società e al futuro di questo Paese. Spesso parliamo di filiera tra produzione, distribuzione e ristorazione; anche in questo caso la collaborazione e la condivisione di esperienze potrebbe rappresentare un grande passo in avanti.

Immaginatevi quanto un cuoco o un pizzaiolo, così come un pasticciere, con le sue basi tecniche e il suo estro creativo potrebbe essere di aiuto nello sviluppo dei prodotti alimentari, siano essi destinati alla ristorazione come al consumatore.

E quanto un'azienda evoluta possa portare beneficio, con nuove soluzioni di prodotti, o anche semplicemente di packaging o tecniche di conservazione, al lavoro quotidiano di un cuoco, contribuendo ad esempio a ridurre gli sprechi in cucina.

Questa, lo auspichiamo, può diventare la nuova frontiera della condivisione di saperi.

Alcuni esempi già ci sono, e stanno a dimostrare il valore di questo percorso. Altri possono seguire, in una logica che, lo abbiamo scritto nel numero scorso, deve superare il semplice ruolo del cuoco, testimonial in uno show cooking o dalle pagine pubblicitarie di una rivista.