

LA STORIA DI MARZIA BUZZANCA NEL LIBRO KITCHEN RUN, LA PIZZAIOLA: SFRUTTAMENTO? MOLTI IN CUCINA SOLO PER NECESSITÀ

24 Gennaio 2023



TERAMO - “Credo che quando hai una struttura è necessario che tu la faccia lavorare il più possibile, svilupperei più concetti anziché ridurre l’apertura a tre giorni alla settimana come stanno facendo molti”. Parola di **Marzia Buzzanca**, pizzaiola di fama pluripremiata dal Gambero Rosso, che affida a *Virtù Quotidiane* una riflessione sulla ristorazione di oggi.

“Non ci si possono permettere soste così lunghe coi costi che si hanno, per far prendere il ritmo c’è un solo modo: lavorare! Come? Ad esempio con un menu degustazione, con un’offerta buona per tutti i target e competitiva per tutte le tasche, con elasticità negli orari.

Senza, tuttavia, rubare ruoli ad altri”, avvisa, “perché oggi il bar è diventato ristorante con l’aperitivo cenato, il ristorante è scambiato per un dopo cena dove si resta seduti le ore. Bisogna ristabilire i ruoli in modo, peraltro, che ciascuno faccia bene il proprio lavoro”.

Marzia Buzzanca, la cui storia, tra quelle di 70 tra cuochi, pizzaioli, panettieri e pasticciere di tutto il mondo è contenuta nel libro *Kitchen Run* (Mondadori) di **Alessandro Avataneo** e **Cristiano Zanolli** con la prefazione di **Federico Rampini**, da oggi in libreria, esorta poi a una riflessione profonda sulle scelte in cucina, perché utilizzando materia prima locale non solo si valorizza il territorio, ma si fronteggiano meglio i rincari.

“È giustissimo innovare, ma oggi quello di cui si sente la mancanza è la semplicità, anche nei processi”, osserva, “sembra che se non si mangia un prodotto cotto a bassa temperatura non vada bene. Serve una filosofia, una propria impronta. Quando ci si siede a tavola bisogna chiedersi qual è l’identità che c’è dietro ai piatti”.

Un’amara riflessione, è infine riservata alla professione: “Molti si avvicinano a questo lavoro per necessità, questo è il problema, sono molto pochi i professionisti e i veri appassionati”, rileva Marzia Buzzanca, che fa osservare come quello del cuoco o del cameriere “è una professione, non è un modo per temporeggiare in attesa di altro. Occorre studiare e formarsi”.

E poi, “i dipendenti sono trattati bene, io coi miei collaboratori ho sempre avuto ottimi rapporti e molti di loro dopo aver lavorato con me a distanza di anni ancora svolgono, e bene, questo mestiere. Conosco molti colleghi che fanno squadra tendendo sempre una mano ai propri dipendenti. Se ci sono dei casi di sfruttamento non bisogna certo generalizzare”.

In *Kitchen Run* tra vita, idee e processi creativi, troviamo maestri che hanno tracciato un solco importante e una nuova generazione che va plasmando il futuro. Classicisti, sperimentatori, autodidatti, iconoclasti e ribelli introducono in una dimensione rutilante in cui coesistono due movimenti principali: uno esplora le frontiere del gusto con continue scoperte, spiazziamenti e provocazioni; l’altro riporta al nucleo fondamentale dell’esperienza gastronomica: condivisione, felicità, piacere e ricordo. Un libro in cui la cucina si rivela fonte inesauribile di ispirazione. (*m.sig.*)