

Il capo cuoco sul veliero AMERIGO VESPUCCI

Correva l'anno 1952 quando intrapresi il primo rapporto di lavoro con mio papà Giannino (il papà dei cuochi), aiutandolo nella gestione della rinnovata ditta Medagliani, distrutta qualche anno prima dai bombardamenti. Dal contatto quotidiano con i cuochi, compresi come la loro fosse una delle più antiche pratiche manuali della storia dell'umanità, nata nel momento in cui l'uomo termina di cibarsi unicamente delle risorse spontanee della terra per preparare i suoi alimenti.

Mi resi anche conto che cucinare non significa solamente

*quanti cuochi ho conosciuto
e quanto interessanti ho trovato
le loro storie di vita, vissuta
ai fornelli! come quella
di Carlo Alberto Sammarone.*

arrostito nello spiedo la carne o lessare nell'acqua le verdure, operazioni della più elementare gestualità che caratterizzano gli albori dell'alimentazione umana, implica invece operare una scelta programmatica, decidere gli alimenti

di base, il tipo di cottura, gli ingredienti di contorno, alla ricerca di nuovi sapori e nuove creazioni. È a questo punto che s'innesca l'opera del cuoco che ha acquisito, grazie alla sua esperienza, un bagaglio di cognizioni che gli consentono di indirizzarsi verso una o l'altra delle molteplici soluzioni possibili, di selezionare componenti ed ingredienti in funzione del risultato che desidera ottenere. Egli è l'interprete attraverso il quale si esprimono le mutazioni dei gusti e soprattutto le mode più o meno passeggere che caratterizzano una società in costante trasformazione.

Ho conosciuto ed ancora incontro molti cuochi anziani e giovani. Vorrò ricordare alcuni di coloro che mi hanno trasmesso il loro sapere e la loro profonda esperienza gastronomica unitamente ad espressioni di affetto e di grande ami-

