Da Sorrento a Leeds: Francesco racconta come si diventa un apprezzato cuoco all'estero

*a cura di Marta Ferrucci 7 Gennaio 2009 (www.studenti.it)*

*In tempo di crisi sono tanti i giovani che cercano sbocchi ed opportunità di carriera fuori**dall'Italia. Francesco Guarracino, cuoco di Sorrento, ha unito la sua passione per la cucina alla voglia di viaggiare e conoscere gente nuova. Oggi è capo cuoco a Leeds, in Inghilterra, ha nostalgia dell'Italia ma ci tornerà solo se ci saranno le giuste premesse*

**Francesco, professione cuoco. Una passione che ti ha portato da Sorrento a Leeds, Inghilterra. Come mai?**  
Mi e sempre piaciuto viaggiare, visitare posti nuovi conoscere nuove culture, modi di fare. Ho deciso di unire l’utile al dilettevole e quindi spostarmi, viaggiare e lavorare allo stesso tempo, ho lavorato in Francia, Spagna, Cina e ora Inghilterra  
  
**In cosa consiste esattamente il tuo lavoro?**  
L'azienda per la quale lavoro ha 34 ristoranti ed è in continua espansione, cerchiamo di fare una cucina di qualità attenta ai dettagli ed ai nostri clienti. La mia qualifica è di *head chef* (capo cuoco) e mi occupo di tutti gli aspetti che riguardano la cucina,  anche manageriali: costi, ricavi e stipendi per la mia brigata composta al momento di 10 chef e 4 lavapiatti. Solitamente comincio alle 9 di mattina e finisco alle 11 di sera 5 giorni alla settimana, il mio stipendio è composto di un fisso di 2000 sterline al mese più una parte variabile composta dalle mance e dai bonus.  
  
**Raccontaci dalla A alla Z come è iniziato il tuo cammino nel mondo della cucina**  
Ho iniziato questo mestiere quando avevo 12 anni e seguivo mio padre, anche lui cuoco. Ciò che faccio è una passione, un amore viscerale per questo che in tanti definiscono un lavoro ma che per me èsolo  il mio mondo. La cosa bella è che mi pagano per fare ciò che amo. Mi ritengo una persona fortunata perchè in venti anni ho fatto molte esperienze diverse, dalla trattoria al 3 stelle Michelin. Ho studiato tanto, ho fatto molti concorsi, stage... ma si può apprendere quest’arte in tanti modi diversi, gli ingredienti principali sono la passione e la dedizione il resto viene da sè.  
  
**Che differenze ci sono tra fare il cuoco in Italia e farlo in Inghilterra: stipendi più alti, maggiori possibilità di trovare lavoro, un pubblico che apprezza di più la nostra cucina o...?**  
La differenza principale è che in Italia si è schiavi del lavoro, spesso si ci ritrova a lavorare per mesi senza riposare con orari lunghissimi. Qui è diverso; in cucina tutti sono utili ma nessuno è indispensabile e tutte le settimana abbiamo almeno due giorni di riposo. In Italia forse si ci diverte di più, i prodotti sono nettamente migliori, i sapori sono più forti e dirompenti, la clientela è più esigente e devi sempre esprimerti al limite delle tue possibilita. Qui cucinare è più difficile avendo prodotti di qualità diversa da quelli che si trovano in Italia ed è quindi più difficile raggiungere lo stesso risultato.  
  
**Come deve muoversi chi sceglie di lavorare all'estero come hai fatto tu: è importante partire avendo già un lavoro, dei contatti utili o si può partire anche senza? È facile trovare lavoro in Inghilterra?**  
Chi ha voglia di lavorare e si sà adattare il lavoro lo trova sempre. Si può partire anche senza avere un contatto ma se si cerca una determinata posizione allora prima di partire è meglio cercare di avere tutte le informazioni utili ed eventualmente un contratto da farsi spedire. Per lavorare all’estero in qualsiasi posto credo siano necessari un grande spirito di adattamento e una forza di volontà notevole;  mi è capitato spesso di dover stringere i denti all’inizio in quanto i primi mesi sono sempre i più difficili ma è proprio in questo periodo che bisogna riuscire a resistere perchè le difficolta sono sempre tante  
 **Quali sono le maggiori difficoltà che hai incontrato una volta arrivato in Inghilterra? Come le hai affrontate e/o risolte?**  
Nessuna. Mi manca il sole ed il mare ma ho 5 settimane di vacanze l’anno e ne approfitto per andare in posti caldi.  
  
**Viviamo un momento di recessione economica, molti giovani non trovano lavoro ed altri lo hanno perso. Ti senti di consigliare questo lavoro ai giovani, consideri che quello della ristorazione sia un settore che garantisce buoni sbocchi?**  
Non ho mai avuto problemi nel trovare lavoro in questo settore. Sicuramente il nostro mestiere richiede sacrificio, spesso si finisce molto tardi e si lavora nelle festività. Il tempo libero da dedicare alla famiglia è limitato ma finchè si garantisce qualità, professionalità e dedizione  il lavoro ci sarà sempre, anche in questo momento di difficoltà.  
  
**Cosa consigli ai ragazzi italiani che volessero ripercorrere la tua strada?**  
Il momento non è dei migliori. Ormai sterlina ed euro si equivalgono quindi dal punto di vista economico non è più tanto conveniente come poteva esserlo prima. Bisogna essere animati da una forte voglia di fare nuove esperienze perchè qui non ci si arrichisce. Il mio consiglio? Chi ha un posto se lo tenga stretto perchè in questo momento più che mai bisogna rispettare il lavoro.  
  
**Guardando l'Italia dall'Inghilterra, cosa pensi del nostro paese?**   
L’Italia per ciò che mi riguarda continua ad essere splendida con risorse che nessun altro paese ha. I problemi sono i soliti, siamo noi italiani che non sappiamo valorizzare la nostra terra come meriterebbe. Noi sappiamo solo usare le nostre bellezze, la nostra storia, il nostro territorio non sappiamo valorizzarlo, i nostri problemi sono la nostra burocrazia, i servizi che non funzionano, le infrastrutture che rimangono arretrate per gli standard degli altri paese, ma è un discorso lunghissimo e credo che ognuno di noi abbia le proprie colpe.  
  
**E gli inglesi invece come ci vedono? Ancora “spaghetti, mandolino, tarantella?”**  
Purtroppo con i prezzi che abbiamo noi gli inglesi come tutti gli altri turisti ci vedono sempre meno. Grazie alla nostra storia e a ciò che hanno fatto le generazioni prima di noi essere un italiano in alcuni casi è ancora un privilegio ma onestamente non sò per quanto potremo ancora vivere di rendita.  
  
**Un giorno tornerai definitivamente a Sorrento?**   
Ho un bambino di 6 mesi e vorrei che crescesse in Italia. Questa è la motivazione che mi riporterà un giorno nel mio paese, sempre che ci siano le premesse.