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

*a cura di Marta Ferrucci 7 Gennaio 2009[[1]](#footnote-1)*

In tempo di crisi sono tanti i giovani che cercano sbocchi ed opportunità di carriera fuoridall'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.

Ecco le domande dell’intervista:

1. Che cosa consigli ai ragazzi italiani che volessero ripercorrere la tua strada?
2. Che differenze ci sono tra fare il cuoco in Italia e farlo in Inghilterra?
3. È facile trovare lavoro in Inghilterra?
4. Francesco, professione cuoco. Una passione che ti ha portato da Sorrento a Leeds, Inghilterra. Come mai? **A**
5. Guardando l'Italia dall'Inghilterra, cosa pensi del nostro paese?
6. In cosa consiste esattamente il tuo lavoro?
7. Quali sono le maggiori difficoltà che hai incontrato una volta arrivato in Inghilterra? Come le hai affrontate e/o risolte?
8. Raccontaci dalla A alla Z com’è iniziato il tuo cammino nel mondo della cucina.
9. Un giorno tornerai definitivamente a Sorrento?
10. 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?

Ecco le risposte alle domande dell’intervista. Quali erano le domande?

1. *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.*
2. *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.*
3. *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 è solo  il mio mondo. La cosa bella è che mi pagano per fare ciò che amo. Ho studiato tanto, ho fatto molti concorsi, stage...*
4. *La differenza principale è che in Italia si è schiavi del lavoro, spesso ci si 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 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 possibilità.*
5. *Chi ha voglia di lavorare e si sa 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.*
6. *Nessuna. Mi mancano il sole e il mare ma ho 5 settimane di vacanze l’anno e ne approfitto per andare in posti caldi.*
7. *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 finché si garantisce qualità, professionalità e dedizione il lavoro ci sarà sempre, anche in questo momento di difficoltà.*
8. *Il momento non è dei migliori. Bisogna essere animati da una forte voglia di fare nuove esperienze perché qui non ci si arricchisce. Il mio consiglio? Chi ha un posto se lo tenga stretto perché in questo momento più che mai bisogna rispettare il lavoro.*
9. *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. I nostri problemi sono la nostra burocrazia, i servizi che non funzionano, le infrastrutture che rimangono arretrate in confronto agli altri paesi……*
10. *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.*

1. adattato da http://www.studenti.it/cuoco\_inghilterra.html [↑](#footnote-ref-1)