

aperti nel mondo. «In questo momento il mercato continua a richiedere in cucina figure professionali a tutti i livelli. Chi muove i primi passi può cogliere l'occasione dello stage, una formula molto utilizzata per insegnare il mestiere ai più giovani», continua Steffanina. E aggiunge: «Anche all'estero il lavoro non manca: alcuni dei nostri studenti, per esempio, sono andati in Grecia e in America a lavorare. Il problema è che molti ragazzi non parlano nemmeno l'inglese. Invece è importante avere una preparazione anche linguistica».

Lo stipendio? Anche 7mila euro al mese

Un cuoco può contare su una busta paga di circa 2mila euro. Ma la cifra sale e arriva a 4mila se si ottiene la qualifica di capocuoco. Uno chef, invece, ovvero il professionista che inventa i piatti e insegna le tecniche di realizzazione ai capocuochi, può ambire anche a 7mila euro mensili. In molti poi, grazie alla notorietà e all'esperienza, realizzano il sogno di aprire un ristorante.

I corsi

- L'Istituto Alma dello chef Gualtiero Marchesi (www.alma.scuolacucina.it), a Colorno, in provincia di Parma, è la scuola internazionale di cucina italiana e forma cuochi, pasticceri e sommelier. I corsi vanno da quello di Tecniche di base di due mesi (circa 4mila euro) a quello Superiore di 10 mesi (circa 12mila euro).
- Il Corso Professionale Chef de Cuisine de Les Chefs Blancs - Scuola di Cucina e Pasticceria di Roma (www.leschefsblancs.it) ha una durata di 38 incontri da cinque ore ed è rivolto a chi desidera imparare le tecniche di cucina di base, avanzate e di tendenza (costo 4mila euro).
- L'Accademia del Gusto di Ravenna propone corsi di cucina professionale: carne, pesce, pasta e dessert (prezzi corsi su richiesta, www.accademiadelgusto.ra.it).
- Il Gambero Rosso (www.gamberorosso.it) organizza corsi a Roma e Napoli.
- La Scuola di cucina Cast Alimenti propone un corso di Alta formazione per pasticciere di 15 settimane (www.castalimenti.it; costo 8.900 euro). ▣



Daniela Marchi

Ho girato il mondo. Poi mi sono innamorata dell'Italia (e della pasta!)

MARIA PROBST, 37 ANNI, CHEF DEL RISTORANTE LA TENDA ROSSA (www.latendarossa.it) DI CERBAIA IN VAL DI PESA (FIRENZE). È SPOSATA E HA UN FIGLIO

Cosa ti ha spinto a diventare chef?

«La curiosità. Ho iniziato a lavorare come macellaia in un ristorante stellato dopo aver seguito una scuola di cucina e macelleria a Monaco, in Germania, dove sono nata. Ogni volta che passavo davanti alla cucina mi fermavo a sbirciare i cuochi all'opera. Così ho iniziato a lavorare in vari ristoranti in Europa, finché, innamorata dell'Italia, sono arrivata qui da voi».

Hai avuto un maestro?

«Maria Salcuni, una delle prime a rivoluzionare la cucina affiancando ai piatti tradizionali quelli innovativi».

Dove lavori oggi?

«Da 10 anni a La Tenda Rossa, un ristorante stellato a gestione familiare aperto da 44 anni. Il nostro valore aggiunto è la pasta,

tutta rigorosamente preparata a mano».

Quali sono i lati positivi e quali quelli negativi?

«Ogni giornata trascorsa in cucina non è mai uguale all'altra. Certo, gli orari sono impegnativi. Io, per esempio, faccio una pausa nel pomeriggio, ma torno a casa verso le 23. Con un marito e un figlio di due anni non è semplice».

È più difficile per una donna fare questo mestiere?

«Ma no! Certo, non è facile far parte di uno staff di cucina, bisogna darsi un gran da fare per farsi accettare, ma una volta che si dimostra quel che si vale è fatta».

Un consiglio a chi vorrebbe fare il tuo stesso lavoro?

«Bisogna essere umili, tenaci e con una fortissima voglia di lavorare e imparare».