

## Avventure agrodolci

di **Luca Bianchi**

Pubblicato il 2 marzo 2019

Ritorna il Commercialista Gastronomico parlando di un libro che non racconta solo di suggerimenti gastronomici a livello mondiale, ma che è, soprattutto, un viaggio (guidati da un grande chef) nel mondo della ristorazione



L'anno scorso è morto **Anthony Bourdain**, gastronomo, chef, scrittore e personaggio televisivo. Come avviene in queste occasioni il mercato editoriale si è affrettato a riproporre i suoi lavori. Fra i regali di Natale mi è capitato "Avventure Agrodolci".

Il primo pensiero di fronte ad un libro di Bourdain (che è stato anche giallista di fama) punta alla cucina o alle sue esperienze culinarie in giro per il mondo. Avventure Agrodolci delude, in parte le aspettative, perché in fondo è un libro scritto da un cuoco e da un imprenditore del mondo della ristorazione sulla sua professione, ma non si parla di ricette: quindi non è un libro di cucina, ma nemmeno una guida turistica.

E' vero che troverete nell'antologia di articoli (Avventure Agrodolci nasce come collage di articoli pubblicati su riviste del settore) alcune avventure gastronomiche di Bourdain (che racconta anche di un viaggio in Sicilia) in giro per il mondo alla scoperta di piatti diversi.

Il fulcro del libro è il viaggio dentro il mondo della ristorazione: Bourdain ha fatto gavetta, è salito al rango di Chef, è diventato proprietario di un locale di grido e poi è diventato giornalista scrittore e personaggio televisivo. In pratica ha fatto una carriera in cui è salito dal ruolo di praticante a quello di titolare fino ad esercitare in campi esterni alla propria professione che rendono la vita diversamente stressante.

Leggendo Bourdain (che racconta il mestiere di cuoco come uno dei più faticosi del mondo) vengono in mente tante analogie fra la professione di cuoco e quella di commercialista o di consulente contabile e fiscale. Sicuramente in tanti sogniamo di passare dai ruoli operativi a quelli consulenziali o giornalistici...

Il libro, poi, è una miniera di informazioni sulla gestione delle attività di ristorazione: è vero che è tarato sulla realtà statunitense (e sul panorama newyorkese in particolare), ma offre tanti spunti per capire cosa vuol dire mandare avanti un ristorante o un'attività del settore.

Quando andiamo a mangiare fuori facciamo fatica a percepire quanto avviene dietro le quinte di un ristorante e quanto avviene nei momenti fondamentali (per la gestione) in cui il locale è chiuso al pubblico. Quella raccontata da Bourdain è una visione del dietro le quinte spesso divertente, spesso cruda (Bourdain scrive spesso off the records), tuttavia illuminante. Ragionando da Commercialista, quando parleremo coi nostri clienti ristoratori, almeno sapremo qualcosa in più su come si gestisce (a volte con successo) un ristorante. Conoscere bene l'attività dei propri clienti è un dovere di qualsiasi bravo professionista. Anzi, un bravo consulente sfrutta ogni occasione, anche la meno ovvia, per migliorare la conoscenza del campo di attività dei suoi clienti; nel caso di questo libro il lettore interessato al mondo della ristorazione troverà tanti spunti divertendosi.

Altrimenti scopriremo perché agli chef piace il sushi (e infatti il sushi è sempre più di moda) e perché, nei ristoranti stellati, non sempre lo chef titolato è lo chef di cuisine che prepara i piatti tutti i giorni... Oppure scopriremo perché Bourdain considerava le cucine del sud-est asiatico, soprattutto la vietnamita, fra le migliori del mondo e consigliava un viaggio gastronomico a Singapore. Allo stesso tempo scopriremo che Las Vegas è una delle città peggiori per qualità dei ristoranti....



Luca Bianchi

2 marzo 2019

Nota: il testo *Avventure Agrodolci* è pubblicato in Italia da Feltrinelli

**Copyright © 2020 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l**