

## PERSONE

## RITORNO AL FUTURO

Fondata sui valori della tradizione gastronomica, la nostra Scuola ha gli strumenti migliori per interpretare le necessità e le tendenze della tavola di oggi. E di domani

testo LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI

**L**a Scuola de *La Cucina Italiana* sta diventando sempre più importante per il nostro giornale e, negli ultimi anni, sta interpretando con crescente successo lo spirito che da sempre ci anima. Abbiamo chiesto al direttore di raccontare i punti di forza della Scuola e i principi con cui la guida.

**Direttore, si presenta?**

«Emanuele Gnemmi, 45 anni, nato a Oleggio, in provincia di Novara Sposato, con due figli gemelli di 6 anni. Professione direttore de La Scuola de La Cucina Italiana in Condé Nast, consulente per la ristorazione, e – ci tengo molto – insegnante alla Scuola Alberghiera di Stresa».

**Perché è stato scelto lei come direttore della Scuola?**

«Perché questa è una realtà molto particolare: è legata a una rivista di grande tradizione storica, fortemente italiana. Nello stesso tempo è inserita in un'azienda dinamica, una multinazionale proiettata nel futuro. C'era bisogno di qualcuno che riunisse competenze multiple: io sono un cuoco (diplomato alla Scuola Alberghiera, ndr) e sono un manager (laureato in Economia del turismo con un master in Business administration al Politecnico, ndr); ho esperienza sia nelle cucine sia nell'amministrazione dei ristoranti. Ho anche una società di consulenza per la ristorazione, che mi ha permesso di conoscere molto bene il mondo del cibo in Italia».

**Direttore, quattro valori fondamentali che la Scuola esprime?**

«Prima di tutto la relazione: da noi le persone devono stare bene e sperimentare un momento di socialità. Secondo, la tecnica: è fondamentale per chi lavora in una cucina, e noi vogliamo sempre che chi viene qui torni a casa con un "sapere" in più. Terzo, il gusto: è molto importante



**«Quando le cose funzionano, cambiale: credo che per stare al passo con i tempi, l'unica strada sia continuare a modificarsi»**

conoscerlo ed educarlo perché è un aspetto che definisce la nostra personalità. Quarto, il design: oggi non si può più prescindere da questo aspetto in cucina, soprattutto a Milano, soprattutto in una Scuola».

**E le caratteristiche dei suoi cuochi-insegnanti?**

«Competenza, empatia, professionalità. E molta disponibilità a creare un sistema virtuoso».

**Quali sono i punti di forza de La Scuola de La Cucina Italiana?**

«La capacità di sintesi tra il passato e il futuro. Mi spiego: dopo la rivoluzione di Marchesi, che ha portato l'attenzione sul prodotto, c'è stata la svolta "molecolare", che ha puntato sulla tecnica. Oggi, secondo me, stiamo vivendo una terza fase, che si concentra su tutta la filiera: dal campo alla tavola, per intenderci. Attenzione all'origine degli ingredienti, alla loro lavorazione prima di arrivare sul mercato, poi alla loro trasformazione in cucina, infine alla presentazione a tavola. A Scuola tutti i "gradi" di questa filiera sono esplorati. Oltre ai corsi, infatti, ci sono conferenze, workshop, teambuilding, presentazioni, iniziative differenziate tanto quanto è differenziato il mondo del cibo di oggi. Oltre ai saperi (e ai valori) tradizionali del passato, quindi,

mettiamo in gioco anche i "mestieri" del futuro, come il food designer, il blogger, il coach per aziende: educazione, comunicazione e socializzazione attraverso la cucina».

**Qual è il banco di prova del cuoco?**

«Un piatto di spaghetti al pomodoro, con la giusta cottura, il sugo ben aderente alla pasta. Sembrerà banale, ma per farlo al meglio è necessario conoscere alla perfezione gli ingredienti e le tecniche».

**Lo insegnate nei vostri corsi?**

«Certo: i corsi base offrono proprio questo. Anche i principianti assoluti potranno tornare a casa con un "kit di conoscenze e tecniche per la sopravvivenza"».

**Progetti futuri?**

«Portare la Scuola fuori dai confini della Scuola: i nostri corsi sul territorio».