

## COME E' NATA LA VOSTRA PASSIONE PER LA CUCINA? LA MIA E' COMINCIATA COSI

*BY MASSIMO USAI*

Quando il primo lockdown è stato attivato lo scorso marzo in Italia, ho avuto una sorta di sensazione: che era prossimo dall'essere attivato anche a Varsavia, dove vivo. Così sono andato al supermercato, e ho comprato così tanti ingredienti che non avevo idee esattamente come usarli.

Volevo solo essere certo che sarei sopravvissuto in caso di un lockdown lungo e complicato. Strano, ho posseduto un ristorante per quasi 20 anni, ma non ho mai imparato a cucinare correttamente.

Ero troppo occupato a fare le cose ordinarie per andare avanti, burocrazia, per essere chiari, che non mi è mai rimasto molto tempo per imparare a cucinare.

Sono stato fortunato ad avere così tanti grandi chef, quindi li guardavo sempre come cucinavano, e tutto era ed è ancora nella mia memoria, ma non mi sono mai applicato completamente. Fino allo scorso marzo.

Così la scorsa Primavera, sono andato al supermercato, e ho comprato "cose".

In pochi giorni, ho scoperto di essermi perso qualcosa d'importante nella mia vita.

Troppo alle dipendenze degli altri, troppo occupato con le scartoffie nella mia attività.

Come d'incanto ho Cominciato a pentirmi di quello che mi era sfuggito negli ultimi 20 anni.

È stato solo poche settimane dopo dal mio primo pane e la mia prima torta che ho cucinato, che il tempo trascorso a cucinare, per due ore per un singolo piatto, è stato come un viaggio eroico, in un momento problematico per la razza umana.

Quel tempo che ora spendo cucinando è pieno di sfide personali, fallimenti, crescita, successo. Stai in piedi davanti al piano di lavoro in cucina, e ti senti come un cavaliere stoico, di fronte ai tuoi Ghouls interni.

Abilità, audacia e atteggiamento vinceranno. Questo è quello che ti ripeti da solo.

Cucini per due ore e mangi in 20 minuti.

Contrariamente a tante opinioni, ho scoperto e apprezzo che sia tempo ben speso.

La domanda che spesso senti, cioè, il breve tempo per mangiare ciò che devi cucinare per due ore, ne valgono la pena?

La domanda ha la giusta risposta se capisci che è questa è solo una parte del viaggio.

Devi imparare a capire e apprezzare quel concetto.

Entro la fine di maggio, ho iniziato ad apprezzare una nuova vita, un'esperienza che pensavo temporanea, mi ha oramai completamente assorbito.

Adoro passare un'ora in un negozio di alimentari come faccio spesso in un negozio di libri o di libri.

Vado in un negozio di specialità alimentari per ottenere 1gr o 3 lit di costosi ingredienti casuali che non so come usare. Probabilmente li userò solo una volta e dopo non userò mai più.

Cucini per ore, metti una colonna sonora (quella giusta, ovviamente) o ascolti un audiolibro o un podcast.

Parte del viaggio per diventare uno chef decente, è sbagliare e imparare da esso.

Di solito, questo è il punto in cui chiamo mia madre per suggerimenti vari e dove la sfido a scavare nella sua memoria per cercare di farmi fare il "piatto perfetto".

Di recente ho scoperto che di solito dimentica sempre un ingrediente o un passaggio.

È perché è in competizione con me o perché se ne è davvero dimenticata?

Sì, non è uno stereotipo, come l'italiano, nostra madre è il miglior chef a livello globale e tutto ciò che mangiamo è confrontato con ciò che cucina nostra madre.

L'italiano è davvero così.

Non ricordo un solo italiano che sia venuto a mangiare nel mio ristorante e non ha fatto un complimento per il nostro cibo che generalmente suona così: "Wow, molto buono, molto vicino alla qualità che mia madre mette sullo stesso piatto...".

Quindi, per ogni italiano, qualunque cosa esso mangi, sarà sempre "vicino a ciò che sua madre cucina per lui". Ma ovviamente mai esattamente così buono.

Naturalmente, c'è una parte che non mi piace troppo nel mio tempo trascorso in cucina.

Ad ogni modo, ho imparato che fa parte dell'esperienza, per completare la crescita come cuoco.

Ad esempio, mangiare in 10 minuti è orribile, quindi cambio l'atteggiamento in 30 minuti se il piatto ha bisogno di soli 10 minuti per mangiare.

Mangio lentamente per festeggiare quello che ho fatto e assaporare il pasto.

Comunemente questo viene fatto in Francia e in Italia, ho perso un po' questa esperienza negli ultimi 20 anni.

Non mi riempio il piatto, ma faccio in modo che il mio piatto si divida in 4-5 porzioni, ed ottengo i miei 30 minuti. Ancora di più, se riduco la mia porzione iniziale sul piatto.

Dopo ci sono i piatti da lavare.

Ho usato quel tempo per finire di ascoltare il podcast che ho iniziato prima di pranzo.

Più inquietanti per me sono le verdure che non ho usato perché sono tutte disponibili in proporzioni diverse da quello che mi servirebbe. Dopo tutto, questo è il modo in cui i mercati ti vendono, ed esse marciscono in frigo.

Odio mettere il cibo nella spazzatura, e quando ho bisogno di farlo, mi sento così in colpa che chiudo gli occhi quando lo faccio.

Sto cercando d'imparare come essere più preciso nella mia lista della spesa, che è esattamente la mia sfida in questo momento.

Quindi mi piace cucinare, ascoltare libri / musica / podcast mentre faccio tutte le cose con un sorriso e sono orgoglioso di quello che sto facendo.

E mi piace così tanto condividere il mio piatto finale, godermi e discuterne, avere un complimento.

Mi sento orgoglioso dentro di me, e se passo due ore all'interno di una piccola cucina, un ottimo piatto finale mi onora.

Non scherzo la decisione migliore che abbia mai trovato in questi strani tempi.

Inizia a imparare a cucinare e mangiare più lentamente, aiuta a passare questo periodo nel modo giusto: la velocità di tutto ciò, le sensazioni che ho scoperto, le sento naturali nella mia anima, ora come ora.

Masticare di più e bere qualcosa con esso allunga il mio pasto in modo eccellente per celebrare la mia nuova vita e non farmi distrarre dalle cattive notizie che mi arrivano ogni volta guardo le news.