

Prefazione

di *Cristina Bowerman**

Cosa succede quando un gruppo di professori di management va in lockdown? Si potrebbe immaginare di tutto, tra discussioni virtuali sull'andamento della borsa, sulla creazione di nuovi modelli di business e invece... questo gruppo di esperti di numeri e molto altro, ha rilanciato l'idea che l'anima creativa è presente in ognuno di noi. La cucina è un'espressione artistica al pari di altre forme più note come la musica, la danza e la recitazione.

Quando gli inarrestabili professori della Bocconi mi hanno contattato per presentarmi il progetto e per chiedermi di scrivere la prefazione di questo libro, ho avvertito immediatamente la necessità di curiosare tra le ricette, le fotografie e conoscere gli autori nel loro quotidiano e confrontarli con le ricette che avevano immaginato. Mi faceva sorridere anche l'idea di questa momentanea e lusinghiera inversione di ruoli.

Il legame di ognuna delle ricette ad un momento della propria vita è evidente e tangibile, accompagnata da fotografie che riprendono i "cuochi" nei momenti più diversi: da soli in cucina, sorridenti, o in momenti familiari, che svelano quanto questo lockdown non sia stato del tutto inutile. Come esseri umani, nei momenti più difficili, abbiamo la capacità di sopravvivere non solo fisicamente, infatti, le più grandi rinascite emotive avvengono proprio in questi momenti.

Lo spessore delle persone si misura dalla capacità di muoversi in campi diversi con la stessa disinvoltura con cui preparano uno spaghetti al pomodoro. Sono coloro che non hanno paura di affrontare il nuovo e lo sconosciuto. Nel guardare le foto, nel leggere le ricette, io vedo persone eccezionali che si sono lanciate nell'"unknown" con quel pizzico di ironia che è caratteristica solo dei grandi. Un ricettario scritto da non-cuochi rende la concreta testimonianza di quanto questo lockdown datato 2020 abbia contribuito a farci scoprire angoli nascosti della nostra anima che altrimenti avremmo ignorato. Una piccola time capsule, sì proprio come quelle che trovi nei paesini del Texas o Oklahoma per strada, da riaprire fra anni e provare una delle ricette, giusto per ricordarci che ognuno di noi ha in sé qualcosa da scoprire e regalare alle generazioni future.

* Chef del ristorante stellato Glass Hostaria di Roma e presidentessa dell'Associazione Ambasciatori del Gusto.

Questo è uno di quei libri da tenere in libreria e, una volta ogni tanto, sfogliare e preparare una di quelle ricette, della tradizione o più contemporanee. Il valore di questo libro sarà sempre legato ad un momento della nostra storia che nessuno mai dimenticherà.

Preface

by *Cristina Bowerman**

What happens when a group of management professors experience a forced lockdown? You'd probably think that they would discuss the stock market or new potential business models. However, the truth is that these experts in numbers stuck with the idea that everyone is creative. Indeed, cooking can be considered as an artistic expression, along with dancing, music, and acting.

9

When unstoppable Bocconi professors showed me their book and asked me to write a preface, I said I would do this on one condition: I had to explore all these recipes, take a look at the photos, and, by doing so, understand who these people are. Actually, the whole idea of me switching roles with them for a while made me smile.

The photos caught Bocconi "chefs" in different moments of their lives; while some of them were smiling in the kitchen alone, others had been having dinner with their families. And, actually, I've noticed that each recipe was contingent on the experience a person was living. That made me think that the whole lockdown thing had happened for a reason. What doesn't kill us makes us stronger, and it's possible that such a challenge as the lockdown had helped some of us to experience an emotional rebirth. There is one thing all great people have in common – they have this ability to operate in different environments, and they do it with the same ease they'd cook a plate of pasta. They are not afraid of facing the new and unknown. What I saw on these pages were great people who went through the lockdown with a bit of irony, and we all know that irony is the quality of great people. If I could describe this book in one sentence, I'd say that it is about how lockdown 2020 made us learn something new about ourselves that otherwise, we'd continue being unaware of. This recipe book has actually become a small time capsule, like those you find in the streets of quaint towns across Texas or Oklahoma. Every now and then you open it and try one of these recipes, it will remind you that each of us has something to discover about himself and moreover, something to leave for future generations.

This book is a must-have for your bookshelf. From time to time, you may open it and prepare one of these recipes, either traditional or modern. However, this book will always be meaningful; it will be forever tied to that important moment in history that none of us will ever forget.

* Chef of the Michelin restaurant "Glass Hostaria" in Rome and president of the Italian association of "Ambasciatori del Gusto".

Introduzione

di Paola Cillo, Alfonso Gambardella, Severino Salvemini

Abituati a muoverci a gran velocità da un'aula all'altra per fare lezione e a socializzare continuamente nelle sale riunioni e nei corridoi, chiacchierando della nuova rivista uscita o dell'ultimo commento al provvedimento economico, il virus ci ha chiusi dentro casa e ha buttato via la chiave. Per almeno due mesi (per qualcuno più prudente anche di più) siamo stati costretti in un ambiente domestico, i più fortunati con terrazzo e giardino all'aperto, altri con solo l'inquadratura esterna proveniente dalle finestre. Abbiamo lavorato, certo: abbiamo fatto lezione online, abbiamo approfittato per fare gli ultimi ceselli al paper che ci era stato rimandato indietro per una revisione (o ci siamo imbestialiti alla solita rejection!), abbiamo progettato corsi e nuove ricerche, abbiamo concluso in pochi giorni un numero di esami fino a quel momento impensabile. Smartworking l'hanno chiamato. Ma ormai siamo convinti che di smart ci fosse proprio poco, al di là dell'upgrading che in molti di noi il lockdown ha prodotto in termini di nuove competenze digitali.

E poi la nuova attenzione ai nostri cari e alle persone con cui abbiamo condiviso le giornate di lockdown. Una socializzazione diversa dal solito. Per alcuni, un più continuo confronto con la propria famiglia, chi con i figli, o anche con i nipotini, o più in generale con familiari o persone care che non frequentavamo così intensamente quando eravamo liberi di entrare e uscire di casa. Il tempo di queste relazioni non era più scandito dalle solite pause canoniche, ma si dilatava e si restringeva a seconda delle esigenze quotidiane. Un tempo sospeso, l'hanno chiamato. Una dimensione rarefatta in cui venivano a mancare le scansioni dell'orario. Dove perdersi diventava facile. Il Covid-19 si era insinuato nelle routine quotidiana facendo saltare ogni precedente ritmo o abitudine. Per altri, un periodo per certi versi di riflessione solitaria per potersi ritagliare degli spazi che la frenesia della vita aveva rubato; a tratti di solitudine e di rimpianto per piccole cose quotidiane, come il caffè o il pranzo con i colleghi, che questo periodo ha reso adesso ancora più speciali.

E in tutto ciò parecchio tempo libero per stare anche dentro le nostre cucine. Perché non provare a vivere questo tempo nuovo come una opportunità? Era il momento perfetto per approfondire o per sperimentare finalmente le tante ricette che avevamo sempre desiderato preparare ma che non avevamo mai tentato. Ci sono molti modi in cui si manifesta l'affetto e la cura per le persone che ci stanno accanto e in Italia la manifestazione d'affetto attraverso il cibo è una tradizione antichissima. Cucinare per

i nostri cari durante la quarantena – e anche cucinare per noi stessi – è stato anche questo. Una ritualità che ha consentito di rinsaldare ogni giorno i rapporti con le persone a noi care e che ha rafforzato quella armonia casalinga messa a volte anche un po' sotto scacco dalla vicinanza forzata per tanti giorni sotto lo stesso tetto. E anche al cuoco o alla cuoca i benefici del cucinare hanno consentito di alleviare lo stress in un momento di grande ansia e grande incertezza a tutti i livelli. Il cibo ha rappresentato un'ancora che ha consentito di mantenersi attaccati alla realtà: prima confrontarsi con le ricette e dopo sedersi a tavola in un momento di aggregazione sociale e condividere ciò che si è creato sono state azioni cariche di significato e hanno mandato avanti la giornata un po' meno faticosamente.

Questa è stata la sensazione principale che abbiamo condiviso quando, a fine marzo 2020, docenti e staff del Dipartimento di Management e Tecnologia ci siamo ritrovati nel tardo pomeriggio per un aperitivo virtuale, dopo che era passato più di un mese dalla chiusura dell'Università. C'era voglia di socialità e di salutare i colleghi lontani (e molti erano davvero dall'altra parte del mondo, perché rientrati nel loro domicilio di origine) in un momento di leggerezza, di cui tutti sentivamo il bisogno, e di unione e di condivisione delle emozioni, delle sfide quotidiane, delle paure, e dell'incertezza per quello che il domani ci riservava, soprattutto in questa fase drammatica per molte persone, anche vicine a noi, alle quali va tutto il nostro affetto, sensibilità e rispetto. Sebbene tutti in un responsabile stato di allerta, ci siamo quindi scambiati le nostre esperienze e, tra le altre, sono emerse le occasioni culinarie, perché per tutti il cucinare “faceva stare bene”. Stare in cucina e provare nuove emozioni dava un senso al vuoto. E al contempo un senso di integrità. Ci siamo perciò ritrovati a discutere sui piatti che avevamo deciso di riprendere a cucinare a casa, riscoprendo anche le tradizioni delle nostre mamme o delle nostre nonne (e in alcuni casi anche dei nostri papà e nonni). Ed è inutile negarlo: ci è sembrato di tornare indietro, in un'epoca lontana fatta di tradizioni e di piccoli gesti. Del resto cucinare è un'arte antica, che si è sviluppata e raffinata nei secoli, e se è vero che parliamo come mangiamo, in questo periodo dovremmo tutti esprimerci in modo un po' più semplice e genuino (o almeno si spera). È stata curiosa anche la commistione di sentimenti tra gli italiani e i non italiani. Anche quando gli stranieri sono qui da anni e cucinano con ottimi ingredienti italiani, noi italiani siamo sempre lì con il ditino puntato a dire “come si dovrebbe cucinare” e cosa non fare. Ma in questo caso gli stranieri hanno dato la stessa attenzione a condividere il pasto cucinato.

Ed allora è emersa l'idea di ricordare questo periodo con un piccolo libello, che riportasse ciò che ci siamo detti in quella sera. Un insieme di ricette che scaturisce da un'intensa quarantena.

Questo libello è il frutto delle persone del nostro Dipartimento e un po' ne rappresenta lo spirito. Un gruppo di persone che, al di là dell'impegno e delle discussioni sulla didattica e sulla ricerca, o su come gestire il Dipartimento e l'Università, o anche il Paese, l'Europa e la società civile, è improntato ad una forte collegialità e a grande rispetto reciproco e amicizia. In questo libro mettiamo perciò assieme cibi, culture, aneddoti e tradizioni diverse. Forse questo è il nostro successo più grande: dimostrare che è possibile lavorare e interagire in maniera collaborativa tra persone diverse,

provenienti da culture diverse, che concepiscono questa diversità come un'occasione di arricchimento e di confronto positivo e sempre costruttivo. E siccome siamo in Italia, il cibo è uno dei collanti più importanti, dai pranzi nei tavolini del nostro edificio per discutere davanti ad una schiscetta o lunch box (a seconda di come lo si chiami), all'elaborazione di questo testo, che a questo punto vuole anche essere un piccolo riconoscimento alla collegialità di un ambiente di lavoro diventato per tutti noi un luogo di crescita non solo professionale ma anche personale, sociale e culturale.

