



Cucina, passione e incontri: chef Bruno Barbieri al Festival di Camogli

Cucina, passione e incontri: chef Bruno Barbieri al Festival di Camogli

Comunicare (e comunicarsi) attraverso profumi, sapori e ingredienti.

La storia del giurato di Masterchef

Di Clara Amodeo



La cucina? Passione, talento e comunicazione. Parola di chef Barbieri, che al Festival della Comunicazione di Camogli ha raccontato la sua storia di vita, tra ristoranti aperti in giro per il mondo, team di comunicazione che l'hanno supportato (e sopportato), viaggi alla scoperta di nuovi sapori e, infine, l'esperienza in tv.

La relazione tra cucina e comunicazione è, infatti, un matrimonio molto fertile: di arte culinaria oggi si parla in tv e sul web (qui, non a caso, è la terza ricerca più effettuata dagli utenti dopo sport e porno) e allo stesso tempo è un potente mezzo di comunicazione di cultura, tradizione ma anche di stato d'animo dello stesso chef. "Finalmente qualcuno si è accorto di noi – scherza Barbieri alla Terrazza della Comunicazione – ma prima non era così: ricordo che nel 1979, quando dissi a mia mamma che avrei voluto fare il cuoco, tutta la mia famiglia mi rispose che ero matto.



Pagina 2 di 2

Poi a un certo punto è arrivato il web e, con lui, un mondo di utenti e di chef che hanno segnato un momento molto importante anche per l'Italia. Ma non bastava, e i cuochi hanno così iniziato ad andare in tv e da lì è scoppiato un vero e proprio movimento che ha segnato anche un grande caso di cui hanno scritto tutti giornalisti. Noi, dal canto nostro, abbiamo colto l'occasione raccontando la storia del Paese e di tanti piccoli produttori che in diverse parti d'Italia fanno cose bellissime e che tutto il mondo ci invidia”.

Viaggiare, infatti, è un tassello assai importante nella crescita professionale di un cuoco, che così ha modo di conoscere profumi e sapori diversi e di riproporli nella propria terra, alimentando un vero e proprio sistema di comunicazione basato sull'uso dei prodotti, del racconto di culture altre e di storie umane: “Nel 1982 – prosegue Barbieri – andai a mangiare a Parigi in un grande ristorante: ancora oggi ricordo con precisione tutte le pietanze che ho assaggiato, il che significa che lo chef che le ha cucinate è riuscito nel suo intento, ossia comunicare chi egli fosse attraverso i suoi piatti”.

La cucina, insomma, è un momento assai importante per tutti noi: “Io – conclude il giudice di MasterChef – cucino a casa per me per rilassarmi, ma anche per i miei amici ai quali racconto qualcosa. È un momento in cui assieme alle persone parlo di cose belle o meno, comunico con me e con gli altri. È un modo per riscoprire tradizioni, ricette e persone che si amano e che non ci sono nemmeno più”.