



## Paolo Griffa

### Chi sono

Premesso che non amo definirmi chef, sono un cuoco che studia molto (leggo libri di ricette, metodi, tours de main) e lavora tantissimo in cucina, credo come tutti, ma la cucina non è tutto mi interessa di moda, arte e design, storia e cultura. In cucina con il team, credo di essere esigente tanto quanto lo sono con me stesso, cioè non poco. Bisogna essere, tutti, veloci precisi e coesi per ottenere il massimo risultato.

Classe 1991, sapevo fin da piccolo che avrei cucinato, dai primi approcci nella cucina di casa come aiutante di nonna e mamma. Tutta la mia vita si è sempre basata sul cibo, il fare da mangiare in casa, vedere mamma preparare grandi banchetti per amici e parenti quindi è stata una scelta naturale assolutamente non forzata.

Crescendo ho affermato la mia passione per la cucina che studia, sperimenta, impara giorno e notte giocando, leggendo, studiando e cucinando ovviamente. Ho studiato all'Istituto alberghiero Giovanni Giolitti di Torino che ho completato con il massimo dei voti. Durante gli studi ho sfruttato ogni occasione di confronto con compagni degli altri istituti in diversi concorsi, dove ho vinto dei premi per le competenze tecniche.

Qualche aneddoto: avevo 14 anni e cercavo un lavoretto per i week end e il periodo estivo, mandai più di 80 CV e ne portai a mano più di 30; richiamai tutti per avere loro notizie, ma tutti e ripeto tutti o non rispondevano o dicevano che dovevano riflettere. Per tutti il problema era l'età e la poca esperienza ma ditemi come faccio a fare esperienza se nessuno vuole che io faccia davvero qualcosa!!!

La cosa mi demotivò tanto in un primo momento ma da allora ho voluto far vedere che nonostante la mia giovane età avevo voglia, ero motivato e sapevo di potercela fare... allora mi buttai nei concorsi così uno dopo l'altro: miglior giovane pasticciere, cioccolatiere, concorsi di cucina nelle sue più diverse categorie fino ad arrivare al San Pellegrino Young Chef!

### Dove lavoro

Nel mio percorso professionale ho incontrato e lavorato assieme ad artigiani specializzati, ristoranti tradizionali e ristoranti stellati in Italia e all'estero, alcuni reputati tra i migliori ristoranti al mondo come Combalzero (IT), Chateaubriand (FR), Studio (DK). Considero ogni esperienza lavorativa come fondamentale nel mio percorso professionale e sposo appieno l'idea di *long life learning*, concetto fondamentale per chi vive immerso tra padelle, pentole e fornelli: tutte le esperienze sono necessarie e arricchiscono sia il bagaglio professionale che quello culturale. Partendo dalla certezza che la cultura, le usanze e i costumi differenti dalla propria si apprendono anche e soprattutto attraverso la cucina, viaggio lontano appena possibile: è un obbligo assaggiare tutto quello che viene definito commestibile! Senza dimenticare mai le proprie radici e la tradizione italiana, faccio tesoro di tutte le esperienze per tornare sempre in Italia e portare il mio contributo nel vasto e ricco panorama enogastronomico italiano. Amo cucinare di tutto e cerca di creare declinazioni stimolanti e tecnicamente perfette ma non esasperate della grande cucina italiana, cercando di trasmettere i miei valori intrinseci e stando attento a discostarmi dagli stereotipi e dagli cliché diffusi all'estero.

Dopo essere stato sous-chef del Piccolo Lago di Marco Sacco (Verbania, Italia) dal 2013 a fine 2015, ho vinto per l'Italia il Premio San Pellegrino Young chef 2015. Da marzo 2016 faccio parte della brigata di Serge Vieira, Due Stelle Michelin e vincitore Bocuse d'Or 2005, a Chaudes-Aigues (Francia). Sono testimonial e chef creativo per Pavoni dal 2016, con il lancio di una prima linea di prodotti che unisce pasticceria e ristorazione. Da maggio di quest'anno sono uno dei quattro semifinalisti che si contenderanno il posto di rappresentante italiano per il Bocuse d'Or, la competizione internazionale che a Torino 2018 determinerà il vincitore europeo e a Lione 2019 quello mondiale.



Le mie esperienze più importanti (dal punto di vista lavorativo) sono state al termine della scuola andare a lavorare al Combalzero per 2 anni, qui ho imparato molto sul gusto, sull'estetica e ho imparato dal viaggiare e fare eventi... successivamente i 3 anni al Piccolo Lago dove Marco mi ha dato grandi possibilità di crescita e i risultati non si sono fatti attendere.

Il piccolo lago è stata come una casa e anche dal punto di vista affettivo gli sono molto legato, con Marco ho girato il mondo e mi ha fatto crescere molto dandomi spazi e permettendomi di scoprire nuove realtà come Studio a Copenaghen durante il periodo di chiusura invernale.

### **Il cibo**

Adoro tutto il cibo a 360°C senza esclusioni (salvo leggere intolleranze ai formaggi causa indigestione quando ero piccolo) ma salvo queste eccezioni posso provare tutto, altrimenti come faccio a sapere se una cosa mi piace!

La qualità è tutto, è dominante, non può esistere un buon piatto se il prodotto alla base è scadente e se in tutti i casi si riesce a nascondere la bassa qualità con risultati accettabili.

Immaginiamo quanta energia spesa per risparmiare su un prodotto... inutile perdita di tempo!!

### **Quanto è importante il rapporto con lo staff**

Lo staff è fondamentale da soli non si è nulla... come può una sola persona reggere un servizio ad un livello alto? Ci sono troppi dettagli, troppe lavorazioni che vanno fatte in sincrono perché il risultato finale sia ineccepibile...

I colleghi che lavorano giorno dopo giorno al tuo fianco diventano parte di un meccanismo, una macchina ben oleata ognuno sa cosa deve fare prima ancora che glielo si chieda perché quando arrivi a dover chiedere e aspettare una risposta vuol dire che qualcosa è andato storto e a catena qualcos'altro non sarà più perfetto.

Lo staff è fondamentale ed è anche molto difficile da trovare e mantenere, va tenuto stimolato, non deve sentirsi obbligato a lavorare, ma deve essere lui stesso a volerlo fare così il lavoro sarà fatto 100 volte meglio.

### **Cosa vuol dire per me partecipare al Bocuse d'or e cosa vorrebbe dire vincerlo.**

Ho inviato la mia candidatura per la selezione italiana del Bocuse d'Or perché è "La Madre di tutti i concorsi di cucina"! È un'organizzazione spettacolare, un'esperienza totale: misurarsi ai più grandi cuochi del mondo, contare ogni mossa ogni secondo, ogni gesto con precisione. Il Bocuse è adrenalina, show e grande cucina, tutto quello che amo.

Punto a vincere la Selezione Italiana del Bocuse D'or perché ci credo, ci sto mettendo tutto me stesso - e anche qualcosa di più. Sto investendo molto di personale, ho passato gli ultimi 2 anni a decifrare e provare a comprendere questo concorso e volerlo fare al massimo delle mie capacità e soprattutto perché questa è solo la prima fase la partenza, la destinazione finale è ancora lontana.

Mi aspetto moltissime cose da questa avventura come preparazione tecnica ed organizzativa. Ho voglia di conoscere persone e vedere fino dove posso arrivare. È una sfida con me stesso, un vero e proprio break even point sempre più complicato e difficile. Un nuovo traguardo da superare, una nuova occasione di confronto e di valutazione delle mie competenze acquisite e perfezionate.

Al momento il Bocuse rappresenta il più grande traguardo della mia vita. Mi piacciono le competizioni, situazioni estreme dove essere veloci, precisissimi, tenere sangue freddo e nervi saldi. Ho voglia di mettermi in gioco con quello che so fare.