

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: La Stampa ed. Torino

DATA: 29 aprile 2020



Fabrizio Cavassa, 27 anni, sous chef di Spazio 7 a Torino

Il giovane chef di Marentino rimarrà a casa
"Mi manca l'adrenalina della cucina"

“Sarà una ricorrenza diversa, in passato ho sempre lavorato”

LASTORIA/1

SARAH SCAPARONE

L'ultimo servizio nelle cucine di Spazio 7 a Torino è stato domenica 8 marzo. Poi il blocco nazionale del settore ristorativo ha fermato anche lui, Fabrizio Cavassa, ventisette anni, sous chef di Alessandro Mecca. «Stare fermo non è nelle mie corde. Mi manca il ritmo del lavoro, mi manca cucinare, l'adrenalina del servizio, trascorrere del tempo con i colleghi, la soddisfazione di quando, a fine giornata, sai che è andato tutto bene, ma almeno fino al 1° giugno, pare, dovremo aspettare. Sono certo che si uscirà da questa situazione, ma non sarà facile e occorrerà avere idee comuni da portare avanti insieme».

Il giovane Cavassa, in cucina da Spazio 7 sin da quando Mecca ha preso il comando della brigata, non nasconde i dubbi: «Sarà difficile soprattutto per chi ha locali che lavorano in modo stagionale perché, con i blocchi del turismo, tutto diventa più faticoso. Le persone non si possono spostare, i luoghi diventano irraggiungibili e non saprei proprio come risolvere questo problema, anche perché questa malattia non è sbagliato limitare gli spostamenti. Occorrerà tempo per trovare una soluzione e il lavoro, nel nostro settore, diventerà sempre più precario. Anche per questo motivo – prosegue – non mi sento però di dire se il delivery sia una soluzione giusta o sbagliata. Non posso prendere una posizione e giudicare

un imprenditore fermo da due mesi se decide di provare a ripartire nei modi che gli sono consentiti».

Questi giorni di quarantena Fabrizio Cavassa li sta trascorrendo a Marentino con la famiglia. I tempi adesso sono dilatati, l'adrenalina è un lontano ricordo, e Cavassa si dedica a sperimentare il mondo della panificazione provando a realizzare pane, pizze e focacce: «Con Alessandro e con la brigata ci sentiamo quotidianamente, organizziamo riunioni in videochiamata, lavoriamo a distanza a nuove idee che si potrebbero applicare quando riapriremo», spiega.

E di questo 1° maggio a casa? «Sarà strano, come lo è stata la Pasqua. Nelle festività – racconta – noi lavoriamo sempre ed erano anni che non le trascorrevamo in famiglia, ma venerdì cucinerò, come sto facendo in questi giorni, e preparerò un pranzo con lasagne e arrosto. Trascorrere del tempo con i propri cari è bello, ma questa quarantena ci segnerà tutti profondamente. Il periodo che il mondo della ristorazione sta vivendo per molte realtà potrebbe trasformarsi in una chiusura forzata: occorrono i giusti provvedimenti per l'intera categoria». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA