

Giorgio Giorgetti, la nuova vita da giornalista a chef a domicilio (ma con la penna)

scritto da Enzo Radunanza | 30/03/2019



Personal chef, sommelier e giornalista: tre professioni che garantiscono di soddisfare i piaceri principali della vita fornendo cibo, vino, racconti e ricordi che fanno bene all'anima. L'ideatore di "Cucino di te" le propone in un'unica esperienza emozionale che parte da un'intervista e si conclude con un menù personalizzato.

Viviamo nell'epoca del "prodotto o del servizio su misura". Dall'automobile ai viaggi, dai servizi alla persona alle esperienze di intrattenimento, ogni azienda cerca di accontentare le esigenze del cliente per farlo sentire unico.

Anche la cucina non fa eccezione e, accanto alla ristorazione tradizionale o al servizio da asporto, negli ultimi anni si è affermata anche in Italia la [figura del personal chef](#) che cucina a domicilio, dopo aver concordato un menù e fatto la spesa.

In sintesi, il committente acquista una cena come quella di un ristorante ma decide di consumarla nell'intimità della propria abitazione, senza attese e con un servizio premuroso ed esclusivo. Il fenomeno ha raggiunto dimensioni consistenti al punto che è nata la [Federazione Italiana Personal Professional Chef](#), organizzazione che forma e aggiorna gli operatori e ne promuove il lavoro occupandosi anche di predisporre incontri e iniziative socio-culturali.

Entro questa formula consolidata, sembrerebbe difficile introdurre particolari novità eppure **Giorgio**

Giorgetti, giornalista professionista con la passione per la cucina, è riuscito a ideare una formula che non parte da un menù bensì dalla persona, dai suoi desideri ed emozioni. “**Cucino di te**”, infatti, è un **servizio di personal chef** calibrato sulle esigenze del committente, anche quelle più personali e stravaganti.

Immaginiamo di voler organizzare in casa un pranzo o una cena che abbia l'**originalità di un evento esclusivo**. A tavola, potremmo chiedere di mangiare le ricette scoperte in un viaggio indimenticabile oppure al primo incontro con la persona amata. Un'altra idea potrebbe essere di pasteggiare con piatti visti in Tv, che non riusciremmo mai a replicare autonomamente, oppure appartenenti ad una cucina internazionale che faccia sentire i profumi e i sapori di casa ad un ospite straniero.

Giorgio Giorgetti ascolta, annota tutto, pone domande mirate e, quando ha elementi sufficienti, propone una prima bozza di menù su cui si apre una dialettica costruttiva per arrivare alla stesura definitiva.

Giorgio Giorgetti, da giornalista a personal chef con “Cucino di te”

La storia di Giorgetti è quella di una persona che è stata capace di vivere delle sue passioni. Diventato giornalista professionista nel 1997, ha collaborato con importanti riviste maturando l'attitudine all'osservazione del mondo e delle persone per trasferirne su carta le esperienze.

Parallelamente, da sempre, ha coltivato la venerazione per la cucina e per il vino. Nel 1998 consegue il titolo di **sommelier AIS**, frequenta corsi di cucina con importanti docenti ma, soprattutto, trascorre ore ai fornelli affinando tecniche e sperimentando accostamenti e sapori. I pasti preparati per parenti e amici diventano “abiti su misura” ed interpretano desideri, rievocano sensazioni e confermano quanto la cucina sia uno dei più genuini e potenti atti d'amore.

A 52 anni, come capita alle persone che si alimentano di sfide e di entusiasmo, arriva la svolta e Giorgetti affianca al giornalismo il lavoro di cuoco. Nel 2013 frequenta il corso della **Federazione Italiana Professional Chef (FIPPC)** e completa la formazione pratica in diversi ristoranti tra cui il **Convito di Villa Curina** a Castelnuovo Barardenga (SI), durante la gestione dello chef Giorgio Trovato.

“**Cucino di Te**” nasce per unire due mondi apparentemente distanti, che vengono collegati dallo storytelling. Il risultato è il “confezionamento” di un menù che rispecchia il cliente e le sue preferenze apprese attraverso una **lunga intervista iniziale**. Questo consente a Giorgetti non solo di registrare i fatti ma anche di entrare in empatia con l'interlocutore e capire quali piatti possano dargli più soddisfazione.

«Per tutta la vita - dichiara Giorgetti - qualcuno ha deciso che cosa avremmo dovuto mangiare. La mamma ha impostato i nostri gusti, scuola e lavoro ci hanno fatto scegliere menù di mense e di bar, poi i ristoranti ci mettono davanti una lista di piatti che non possiamo certo sconvolgere. Ecco, l'idea di un personal chef che ‘ti porta il ristorante a casa’ mi infastidiva. Io avrei invece voluto qualcuno che cucinasse qualcosa che fosse solo mio, davvero personale, unico, non ripetibile tale e quale ad altre persone».

Nel tempo, le sue interviste sono diventate una sorta di sondaggio con una lunga lista di piatti, dall'antipasto al dessert, con nessuna connessione esistente con l'evento richiesto.

«Desidero che il cliente si senta libero da qualsiasi vincolo - aggiunge - e possa scegliere piatti e preparazioni che lo incuriosiscano. In questo modo, io posso farmi una mappa precisa di dove si orientano i suoi gusti, le sue preferenze, i ricordi che si sono impressi sulle sue papille gustative».

Da questo primo approccio, Giorgetti invia una prima lista di piatti ideati o rivisitati apposta per quel committente e che siano più adeguati alla specifica occasione.

«Da qui in poi si cominciano a scremare le idee, a focalizzarsi sempre più verso quello che è l'obiettivo dell'esperienza gastronomica che si desidera sul serio. È come una lenta distillazione per raggiungere qualcosa di intimo e personalissimo».

Cucinare per il giornalista prestato alla cucina (oppure il contario, come preferite), vuol dire regalare un'esperienza emozionale inedita e unica, con un **menù scritto su misura dall'inizio alla fine**.

«Al centro, per me, continua a esserci l'individuo, non la mia cucina. Di chef protagonisti è pieno il mondo - spiega Giorgio - Io, invece, permetto ai miei clienti di spiegarsi sulla tavola imbandita, di riconoscere la loro storia personale e unica attraverso i piatti che preparo esclusivamente per loro. E tutto questo riesco a farlo perché continuo a essere prima di tutto un giornalista e poi un cuoco».

Per tutte le informazioni e i prezzi dei servizi offerti da Giorgio Giorgetti consultare il sito www.cucinodite.it, oppure le sue pagine **Facebook** e **Instagram**, che contengono anche molti consigli utili e pratici per la vita in cucina.