

Con un sapore di eternità

Il lavoro in un ristorante richiede una certa armonia tra arte e professionalità. Carlos, un soprannumerario di Guadalajara, ha trasformato la sua cucina in un luogo dove creare pietanze amorevolmente preparate per i suoi commensali, e soprattutto per una persona che è sempre presente: Gesù.

19/02/2015

Qual è il tuo nome e in che consiste il tuo lavoro di ogni giorno?

Sono Carlos Cusi e lavoro come chef. Tutti i giorni arrivo al ristorante, controllo le richieste, le eventuali prenotazioni e comincio a programmare la mia giornata in base al numero di persone che dovrebbero venire. Se c'è un commensale che vuole parlare con me, vado da lui senza nessun problema. Mi occupo anche dell'intera amministrazione: pagamenti, inventari, rapporti con i fornitori...

In cucina ho un'ottima squadra, tutti ci rispettiamo e ci stimoliamo l'un l'altro; c'è molta amicizia, molta fiducia. In cucina, quando arriva l'ordinazione, organizzo il mio gruppo, perché ognuno ha già una mansione specifica. Siamo sempre pronti a tutto e ci piacerebbe organizzare qualcosa di speciale.

Come ti accorgi che un piatto è piaciuto?

Nella mia cucina c'è una finestrella da dove posso vedere i commensali, e cerco di osservarne le reazioni. Se muovono il capo in avanti, vuol dire che il piatto è piaciuto; in caso contrario, vengo fuori e domando: "Che ve ne pare?". Spesso la presenza dello chef li aiuta a capire meglio la combinazione dei sapori, come si mangia, a che cosa si può associare, ecc.

Come ti aiuta l'Opus Dei nel tuo lavoro e nel rapporto con le persone?

In genere le persone dell'Opus Dei che ho conosciuto sono molto allegre e positive. In un ambiente come la cucina, che certe volte potrebbe sembrare un poco ostile, stimolare una prospettiva positiva e l'allegria mi ha aiutato molto, soprattutto per

trasmettere ai compagni la cura per le piccole cose.

Riesci a dare un tocco di consistenza al tuo lavoro, che materialmente potrebbe apparire effimero?

Tengo sempre presente che ci santifichiamo mediante il lavoro. Se stiamo facendo bene le cose e diamo buon esempio agli altri, ti stai guadagnando un posticino in cielo.

Certe volte le cose non riescono bene; come vivi le frustrazioni della cucina?

Può succedere, però bisogna fare le cose rapidamente, dare un certo ritmo al servizio. Possiamo essere in ritardo in qualche tavolo, ma ci rifacciamo con un altro. Devi avere molto criterio e molta abilità per accontentare tutti e lasciarli soddisfatti.

Chi dà da mangiare allo chef?

Il mio è un caso strano perché sto molto in cucina; allora, stando in contatto con tante fragranze e sapori, mangio quello che capita... perfino cereali. Com'è possibile che uno chef mangi cereali? Perché mi piacciono. Non sono complicato al momento di mangiare: mangio volentieri panini per strada, o una coppa di cereali, o un sandwich, o gli sformati al formaggio che mi prepara mia moglie Lucero, oppure vado anch'io in un buon ristorante...

pdf | documento generato
automaticamente da [https://
dev.opusdei.org/it-ch/article/con-un-
sapore-di-eternita/](https://dev.opusdei.org/it-ch/article/con-un-sapore-di-eternita/) (09/08/2025)