

Lavori ordinari e come santificarli (XV): Aiuto Chef

Michela, quarta di cinque figli, lavora come aiuto chef in un ristorante. In questa testimonianza racconta di come vive la presenza di Dio tra le pentole e gli antipasti da preparare.

13/07/2022

“Già da quando andavo alle medie sognavo di entrare nel mondo della cucina – racconta Michela, che oggi

ha 22 anni e lavora in un ristorante ad Acuto, vicino Fiuggi -. Ho sempre avuto una grande passione nel mangiare bene e nel far mangiare bene gli altri. La strada mi era troppo chiara per non imboccarla”.

“A volte in cucina mi posso ritrovare a fare delle operazioni monotone – continua Michela –, in cui ripeto sempre le stesse azioni. In questi momenti cerco l’aiuto del Signore recitando qualche giaculatoria. Quando sono in cucina e in sala cerco di immedesimarmi nel lavoro della Madonna e nella sua capacità di prendersi cura della sua famiglia: gli apostoli e Gesù, essendo tredici, avranno avuto ognuno la propria pietanza preferita e dei gusti specifici. Chissà con quanta attenzione la Madonna ha avuto cura di tutte queste cose, inizio a immaginare e il dialogo viene naturale”.

Il percorso formativo di Michela è iniziato con l'istituto SAFI - ELIS. Nei periodi estivi ha avuto l'opportunità di fare diversi stage tra Lazio, Toscana e Umbria. Dopo la SAFI, ha proseguito la sua formazione con un altro corso professionale a Roma, dove ha conosciuto chef di ristoranti rinomati, alcuni dei quali sono stati suoi docenti, e subito dopo questo periodo ha iniziato a lavorare.

Attualmente nel ristorante dove lavora si occupa della preparazione di antipasti, primi, a volte secondi e dolci, affiancando lo chef nella creazione di nuovi piatti: “È un lavoro entusiasmante, – dice Michela – che però comporta delle rinunce: lavorare di domenica e nelle festività è un aspetto difficile da accettare, perché amo la mia famiglia e mi dispiace rinunciare a questi momenti”.

“Ma ciò che mi aiuta a vedere oltre la rinuncia al tempo trascorso con i miei cari è sapere che per me diventa una doppia possibilità di santificazione: santifico il lavoro cercando di farlo con il massimo dell’amore, e offro al Signore anche il dolore che mi causa il rinunciare a una domenica in famiglia”.

“Mi piace molto questa frase di papa Francesco – conclude Michela –, *Ci ha dato un Cibo, ed è difficile dimenticare un sapore* (Papa Francesco, Omelia, 14.VI.2020), la collego anche alla mia vocazione, sono aggregata dell’Opus Dei dal 2018. È proprio come dice il Papa: è difficile dimenticarmi la gioia ricevuta il giorno che ho detto il mio “sì” all’amore di Dio quando chiama. Quando assaggi un sapore che colpisce, ti resta impresso a vita”.

pdf | documento generato
automaticamente da [https://
opusdei.org/it/article/lavori-ordinari-e-
come-santificarli-xv-aiuto-chef/](https://opusdei.org/it/article/lavori-ordinari-e-come-santificarli-xv-aiuto-chef/)
(21/01/2026)