panorama

PAESE : Italia
PAGINE :76-79
SUPERFICIE :380 %
PERIODICITÀ : Settimanale□□

DIFFUSIONE :(650000)
AUTORE : Di Fiammetta Fadda

► **4 marzo 2020**

E ora chiamatele *le cheffes*

Le cuoche ce l'hanno fatta a emergere nel mondo maschile dei fornelli. Smantellato il clima da caserma, nelle cucine delle donne si respira un'aria più rilassata. Ma ancora con poche stelle Michelin.

di Fiammetta Fadda

Forse è stata l'ultima della generazione di chef donne che per fare carriera ha adottato la psicologia da caserma che ha dominato fino a pochi anni fa le cucine. April Bloomfield, chef di The Spotted Pig, il famoso ristorante newyorkese coinvolto nello scandalo #MeToo, è stata accusata di aver ignorato gli abusi del socio Ken Friedman sul personale femminile. Il risultato è che The Spotted Pig ha dovuto chiudere i battenti e che April ben difficilmente troverà lavoro in altre cucine.

Ma, nella generazione delle ultracinquantenni, quelle che hanno fatto una gavetta dura sono molte. Come Gabrielle Hamilton, chef di Prune, a New York, pendant femminile di Anthony Bourdain, che in *Blood, Bone and Butter* ha descritto il tirocinio necessario a una cuoca che aspiri a entrare nel grande giro: «Tenevo un coltello nella tasca del grembiule pronta a puntarlo alla pancia di chi, passando, mi avrebbe messo le mani addosso».

Cristina Bowermann dal suo Glass a Roma racconta gli inizi negli Stati Uniti ad Austin: «Sola donna in cucina per anni sono stata un "outcast", un elemento estraneo, ignorato, escluso e dismesso dalla banda dei colleghi maschi».

Se poi uno chef illuminato ne riconosceva il talento, spesso le mandava in pasticceria, una zona franca separata dal ruggito dei fuochi e dal vocabolario da strada.

Colta, grande lettrice, Chiara Pavan è la chef di Venissa, nella Laguna veneziana.

Daniel Zuchnik/Getty Images

Oggi si può dire che i soldati Jane ce l'hanno fatta. Ma con fatica. Le cuoche, anzi le «cheffes», premiate con le tre stelle Michelin, che nelle sue valutazioni di merito non fa distinzione di sesso, nel mondo sono cinque: Dominique Crenn di Crenn a San Francisco, Clare Smyth di Core a Londra, Anne-Sophie Pic di Maison Pic a Valence, e due italiane: Nadia Santini di Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio e Annie Feolde di Enoteca Pinchiorri a Firenze, su un totale di 133 nel mondo. Per la classifica mondiale *50 Best 2019* le chef che rientrano nell'Olimpo

Tutti i diritti riservati

panorama

PAESE : Italia
PAGINE :76-79
SUPERFICIE :380 %
PERIODICITÀ : Settimanale□□

DIFFUSIONE :(650000)
AUTORE : Di Fiammetta Fadda

► **4 marzo 2020**

Dominique Crenn, tre stelle Michelin con il suo ristorante Crenn a San Francisco.

77

Tutti i diritti riservati

panorama

PAESE : Italia
PAGINE :76-79
SUPERFICIE :380 %
PERIODICITÀ : Settimanale□□

DIFFUSIONE :(650000)
AUTORE : Di Fiammetta Fadda

► **4 marzo 2020**

sono tre: Dominique Crenn, Ana Roš di Hiša Franko, in Slovenia, e la messicana Daniela Soto-Innes di Cosme, a Manhattan. In compenso, sono molti i premi alla «miglior cuoca donna», attribuiti spesso con una cerimonia a parte nel corso dell'anno. Lo fa la stessa Michelin, lo fa la *50 Best*, lo fanno nel mondo le decine di eventi in cui si vuole dare una mano di vernice fresca al troppo affollato universo gastronomico maschile. E tra i congressi che riuniscono i grandi chef mondiali, da Madrid Fusion a Lo Mejor de la Gastronomia a Care's e a Identità Golose, sei anni fa è nato Parabere Forum, «assemblea mondiale itinerante delle donne della gastronomia», con la missione di «migliorare la gastronomia grazie all'apporto femminile».

Bisogna superare l'illusione che governare una cucina sia una cosa romantica

Non tutte le cuoche star sono d'accordo. Clare Smyth, la prima e sola donna tre stelle Michelin in Inghilterra, spera che «alla fine non ci sia più bisogno di questi riconoscimenti perché sarà normale avere giovani donne al vertice». E Carme Ruscalleda, che alla prima edizione del *50 Best* ha rifiutato il premio come miglior chef donna (quattro stelle sparse tra Barcellona e Tokyo) crede che «sia importante creare un ambiente lavorativo che incoraggi e sostenga chiunque, senza distinzione di sesso».

Enzo Vizzari, direttore de *Le Guide de L'Espresso*, taglia corto: «L'ultima domanda che mi pongo quando giudico un ristorante è quella circa il sesso di chi guida la cucina». Luigi Cremona, curatore della *Guida del Touring Club*, ritiene ormai compiuta l'armonia yin/yang nel piatto, ma è anche vero che la direzione del gusto porta verso una cucina che sembra avere connotazioni più femminili che maschili. Fatta di rispetto, di non violenza, con un'inclinazione verso l'universo vegetale.

A Venissa, sull'isola di Mazzorbo nella Laguna veneta, Chiara Pavan, poco più che trentenne, cuoca con una laurea in filosofia, lavora in sintonia con Francesco Brutto, suo alter ego intellettuale e sentimentale, votato alla ricerca spinta a Undicesimo Vineria a Treviso. Il nuovo lusso è il cavolfiore che viene dall'orto bio della cuoca; le erbe aromatiche appena colte; la frutta di stagione maturata con la filosofia del «senza». E se Dominique Crenn filosofeg-

La messicana Daniela Soto-Innes, 29 anni: è la più giovane chef tra i 50 migliori al mondo.

Anne Sophie Pic, chef da tre stelle Michelin del ristorante La Maison Pic a Valence, in Francia.

Getty Images (2) - Jerome Chatin/Expansion-Rea - Eviterli Collection

Tutti i diritti riservati

panorama

PAESE : Italia
PAGINE :76-79
SUPERFICIE :380 %
PERIODICITÀ : Settimanale□□

DIFFUSIONE :(650000)
AUTORE : Di Fiammetta Fadda

► **4 marzo 2020**

Gabrielle Hamilton, chef del ristorante Prune di New York.

gia: «Gli uomini cucinano piatti astrusi per il proprio ego, non per dare piacere al cliente», Hélène Darroze, chef patron di Darroze a Parigi e di ristoranti a Londra e a Ginevra, controbatte: «Non voglio dimostrare teorie astratte. Voglio che chi viene da me si senta a proprio agio, che esca pensando: sono stato come a casa mia ma meglio».

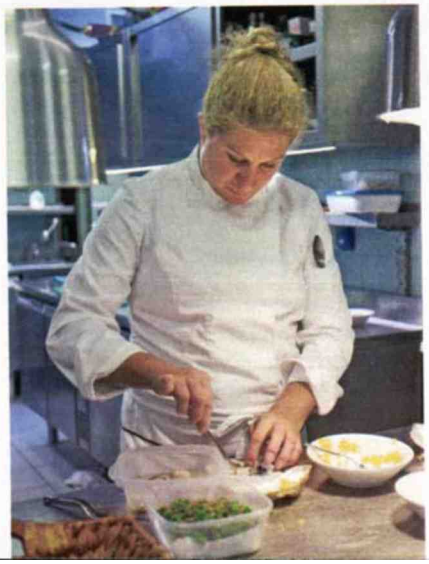
A Identità Golose, dal 3 al 5 luglio, tante saranno le donne, senza contare i cinque giovani talenti femminili che cucineranno i green fingers ispirati ai propri piatti nel Garden Lounge di Veuve Clicquot. Resta il fatto che le brave per essere riconosciute tali devono essere più brave, più toste, più determinate dei colleghi maschi. «Bisogna superare in fretta l'illusione adolescenziale che governare una cucina sia una cosa romantica» dichiara Ana Roš, tra le montagne della Slovenia. «E quando arriva il successo, è anche peggio». Per lei è stato l'edizione 2017 di *Chef's Table* su Netflix. Per Antonia Klugmann, la partecipazione a *MasterChef*.

Tra donne, in cucina, l'atmosfera è più amichevole, rilassata e si ride spesso

Molto più disinvolte le nuove leve, capaci di metabolizzare velocemente e andare avanti senza lacrime. Ma adesso che sono più numerose e forti, c'è anche chi si è costruita una brigata di sole donne, perché l'atmosfera è più amichevole, rilassata e si ride spesso. Sono nati e funzionano team di lavoro e di vita insieme dichiarati senza timidezze, come ha fatto Viviana Varese di Viva a Milano, in nuova partnership con l'imprenditrice indiana Ritu Dalmia.

Resta il fatto che i turni di lavoro di chi vuole fare carriera non lasciano spazio all'idea di avere dei figli. Non a caso il primo consiglio che un'executive chef dà alla giovane commis appena assunta è: «Non restare incinta». Ma le cose stanno cambiando: a New York Camilla Marcus, del Marcus, ha stipulato un contratto, che sta facendo rumore in città, con una struttura nido che dalle sei di mattina alle due di notte si prende cura di bambini fino ai sette anni. Per le future cuoche la strada sarà un po' meno in salita. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ana Roš, autodidatta, è la «stella» del ristorante Hiša Franko di Kobarid, in Slovenia.

Tutti i diritti riservati