Professione chef: ecco le donne che sfidano la “griffe” maschile

antonella-ricci-apre-955c0b08

Era il 1991 quando, sul palco del Festival di Sanremo, Joe Squillo e la procace Sabrina Salerno intonavano un ritornello che recitava “Siamo donne, oltre le gambe c’è di più…” Qualcuno ricorda? Una canzoncina leggera che conteneva invece un interrogativo profondo e ancora attuale: perché le donne faticano ad emergere nel mondo del lavoro e, spesso, si trovano in posizione subordinata rispetto agli uomini? Non fa eccezione l’universo food & beverage dove i riflettori illuminano soprattutto il cosiddetto sesso forte. Ma si sente il profumo del cambiamento e, sempre più, chef al femminile emergono conquistandosi un posto al sole, in una spiaggia occupata soprattutto da colleghi maschi. Parole, sensazioni, considerazioni, esperienze di alcune di loro.

QUALCOSA (MA LENTAMENTE) SI MUOVE

[caption id="attachment_135239" align="alignleft" width="300"]



Viviana Varese[/caption]

La guida Michelin 2017 racconta che le capocuoco stellate made in Italy sono 45 mentre i colleghi di sesso opposto sono 298; il trend è in crescita, ma lentamente e con fatica. Nell’immaginario collettivo,

al ruolo dello chef (non a caso declinato al maschile) si associa la figura “virile e maschia”. “L’uomo sembra più credibile – è l’opinione di Viviana Varese – e la sua predominanza nei settori lavorativi più importanti è una caratteristica comune a molti ambiti professionali. In Italia l’impronta patriarcale permea ancora tutti gli aspetti della vita sociale, anche se la lenta tendenza è verso la parità delle opportunità”.

[caption id="attachment_135235" align="alignleft" width="300"]



Cristina Bowerman[/caption]

Si spera sarà così ma c’è chi va oltre, come Cristina Bowerman: “fare il cuoco non è più considerato un lavoro manuale ma di prestigio e intrinsecamente legato alla cultura. Gli uomini hanno una struttura organizzativa più consolidata e antica rispetto a noi, hanno piantato la bandierina prima per cui, come effetto domino, nell’immaginario comune lo chef è uomo”. Un percorso in salita, quindi, quello fatto per emergere? “sì – non ha dubbi Stefania Corrado – specialmente perché donna in un ambiente maschile. È stato indispensabile farsi delle spalle molto larghe, ma paradossalmente sono stata aiutata proprio da capocuochi uomini”.

[caption id="attachment_135237" align="alignleft" width="300"]



Daniela Cicioni[/caption]

La medicina per eccellere? “Crearsi un proprio modello – è la ricetta di Cristina Bowerman – senza scendere in campo combattendo con armi non proprie”. E, quando ce la si fa, qualche problema può insorgere: “ho vissuto qualche situazione – racconta Daniela Cicioni – di disparità retributiva a svantaggio delle donne rispetto a colleghi maschi, seppure a parità di competenze e ruoli”.

QUANDO L’UOMO FA AUDIENCE

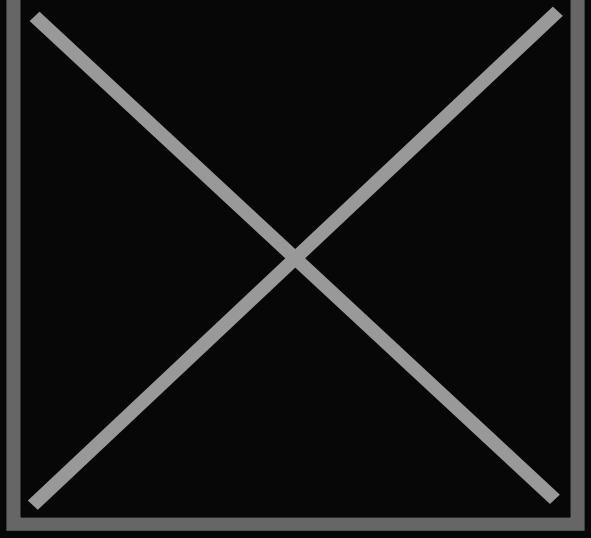
[caption id="attachment_135241" align="alignleft" width="300"]



Stefania Corrado[/caption]

Le difficoltà, però, non sono solo quelle, per una chef donna: esiste anche la vita privata… Le ore in un giorno sono 24, e la professione se ne porta via una buona metà: “il nostro lavoro richiede sacrifici – prosegue Stefania Corrado – ma sa dare soddisfazioni. Bisogna trovare il giusto equilibrio tra professione e vita propria ritagliandosi momenti di qualità”. Più dura Cristina Bowerman: “pensare di non farcela a gestire il proprio privato e non, è solo una scusa per chi non riesce, o non vuole riuscire, nell’intento”. Un percorso meno ostico, quello di Antonella Ricci: “ho faticato quando le mie figlie erano piccole, ma ora che sono cresciute non rinuncio alla mia famiglia”. Certo, per la chef è stato tutto più semplice: in fin dei conti ha rilevato il ristorante di famiglia e ha sposato un collega mauriziano che lavora con lei… Le capocuoco famose potrebbero poi, al pari dei loro blasonati colleghi, finire sotto le luci dei riflettori dei media; ma, a parte alcuni casi di donne protagoniste di trasmissioni di diverso livello (e differente format) rispetto a quelli che fanno audience, sembra che il gentil sesso non buchi il video. Curioso e sospetto (squadra che vince non si cambia?), se si pensa che i primi programmi di cucina videro come protagoniste Ave Ninchi (“A tavola alle 7”, nato nel 1974) e Wilma De Angelis (“Sale, pepe e fantasia”, 1978)… Qualcosa cambierà?

[caption id="attachment_135240" align="alignleft" width="300"]



Chiara Patracchini[/caption]

Difficile pensarlo a breve perché gli ascolti premiano i programmi con protagonisti maschili e perché “gli uomini – è l’opinione di Chiara Patracchini – possono portare avanti più progetti in contemporanea. I grandi chef hanno uno staff granitico alle spalle”. È un mondo tutt’ora declinato al maschile: non a caso la traduzione di chef è il virile “capo”, e l’organigramma della brigata di cucina trae spunto dalla ferrea gerarchia militare. Che ci sia bisogno, anche qui, di quote rosa?**Combattere i pregiudizi**

[caption id="attachment_135234" align="alignleft" width="300"]



Chiara Beretta[/caption]

Vissuti, opinioni, scelte possono però cambiare a seconda dell’età e della specializzazione. Di certo, rispetto alle chef griffate, le rinunce sono in comune: “arrivare in alto – è l’opinione della barlady Chiara Beretta – richiede sacrifici, tempo e dedizione. Nel mondo dei bar si lavora di notte, 10 ore al giorno per 6 giorni a settimana. Poche donne accettano i sacrifici di questa vita. Nessuna delle professioniste ad alti livelli che conosco è moglie o madre. Noi abbiamo sposato un bar”. Lapidaria e più realista del re… E non mancano esperienze negative, di pura misoginia: “ho subito episodi di

maschilismo – racconta la chef pasticcera Chiara Patracchini – e come in tutti i mondi predominati dalla presenza maschile ho dovuto sgomitare… E, quando sono andata all'estero per fare la mia prima promozione, pensavano fossi l'amante dello chef! Non potevano accettare il fatto che fossi una professionista, solo perché ero donna".