Donne imprenditrici: l'innovazione comincia da qui. Ma non è facile

donna-chef-021f24f9

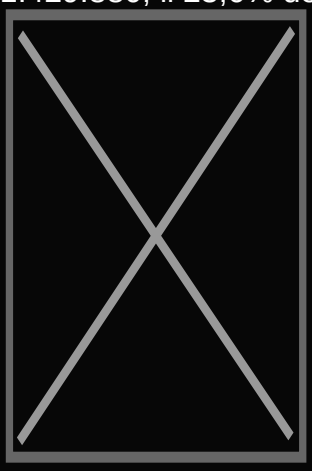
Guidano il Fondo Monetario Internazionale, la General Motors, il New York Times e la Germania. Ma sembra non siano in grado di gestire una cucina da leader. Cosa succede alle donne nella ristorazione? Perché non “sfondano”, perché “quelli famosi” – ai convegni, nelle trasmissioni televisive, in libreria – sono sempre (quasi) solo uomini?

Lo abbiamo chiesto a chi da anni lavora sul campo, per capire quali difficoltà hanno trovato, e se esista un’identità femminile che si esprime ai fornelli tradendo una mano “maschile o “femminile”. Ecco cosa ci hanno raccontato.

Lavoro duro, come ovunque

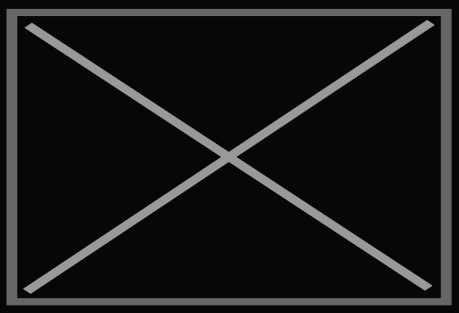
Nel nostro Paese lavorare, per una donna, è un percorso ad ostacoli, in qualsiasi campo. Specie per chi (e non è sempre così, ma non sempre per scelta) oltre al lavoro volesse anche “metter su famiglia”. I dati parlano chiaro: l’impiego femminile in Italia nel 2012 era al 47,1 % (la media UE è del 58,6%). Il 27% delle donne abbandona il lavoro dopo il primo figlio, un ulteriore 15% dopo il secondo. L’età media della donna al primo figlio è 29 anni (la media Ocse è a 27,7) con una fertilità in caduta libera di 1,41 figli per individuo. Meno di un bambino sotto i tre anni su tre usufruisce di servizi per l’infanzia, il 33% delle donne lavora part time per conciliare casa e famiglia. Anche perché la donna svolge 3,6 ore al giorno più dell’uomo di lavoro domestico non retribuito. Un quadro sconfortante, anche perché c’è un rapporto diretto tra il tasso di occupazione femminile e il benessere di una nazione. Più donne impiegate creano posti di lavoro nei servizi e assistenza, e fanno più figli perché con un doppio stipendio aumenta la possibilità di sostenere economicamente una famiglia. La natalità più alta abbassa l’età media aumentando la percentuale di popolazione attiva. Un circolo virtuoso insomma che in Italia fa ancora fatica ad innescarsi.

Nonostante questi dati sconfortanti, una recente analisi del Censis dice che, in un‘Italia fiaccata dalla crisi, stanca e apatica, sono le donne (insieme agli immigrati) le imprenditrici più attive, con “capacità di resistenza e adattamento difensivo, ma anche di innovazione, rilancio e cambiamento”. Alla fine del secondo trimestre del 2013, le imprese con titolare donna erano 1.429.880, il 23,6% del totale, il 9,2% nei servizi di alloggio e ristorazione.

[caption id="attachment_19481" align="aligncenter" width="156"]  Gavina Braccu[/caption]

Secondo Gavina Braccu, punto di riferimento di Fipe Rosa, il progetto per supportare le donne imprenditrici, e presidente Fipe Gallura, «noi donne siamo la memoria storica della tradizione, lavoriamo molto con i prodotti del territorio e così facendo incentiviamo la produzione e l’economia locali». Da quarant’anni nella ristorazione, Braccu gestisce il ristorante Cala Junco a Porto San Paolo presso Olbia. «Le donne in cucina ci sono sempre state, ma ancora di recente alla Fic (Federazione italiana cuochi) e alla Wacs (World Association of Chefs Societies) qualcuno pensava che fare lo chef fosse un lavoro più adatto agli uomini perché “troppo pesante”. Ma non è vero: la donna generalmente mette più impegno in quello che fa, riesce ad organizzare meglio le varie attività in parallelo perché è più multitasking. La forza fisica poi al giorno d’oggi non è più così importante grazie alla tecnologia, che ci aiuta molto in cucina. È quindi un pregiudizio che non ha più ragione di esistere».

«Le donne in cucina sono tantissime, forse più degli uomini ma spesso hanno ruoli marginali e fanno fatica ad emergere - le fa eco Gabriella Bugari, presidente delle Lady Chef FIC - Spesso non si iscrivono e non partecipano alla vita associativa perché non hanno tempo dopo le lunghe ore di lavoro. Anche noi Lady Chef abbiamo a volte difficoltà ad incontrarci, ma ci sentiamo su Facebook e ci scambiamo informazioni. Dovremmo fare di più, ma come responsabile WACS Sud Europa incontro molte colleghe da tutto il mondo e devo dire che, rispetto ad altri Paesi, come Egitto o Cile, in Italia non stiamo poi male».

[caption id="attachment_19476" align="alignleft" width="231"] 

Gabriella Bugari[/caption]

Fare rete, collaborare

Rispetto ad altri settori resta il fatto che i turni sono lunghi, e la presenza in cucina è fondamentale e richiede costanza. «Io lavoro 16 ore al giorno – dice Braccu – e organizzo il mio lavoro e quello dei miei collaboratori. È vero che in passato le donne sono rimaste un po' troppo dietro le quinte, lasciando che gli uomini si prendessero il merito. Questo non deve più succedere». Nella scelta dei collaboratori fa differenze di genere? «No, guardo alla motivazione e alla professionalità a prescindere dal sesso. Però mi è capitato di trovare uomini che avevano problemi a lavorare sotto uno chef donna. Gli uomini poi si mettono subito in competizione. Io al contrario penso che la cucina sia un ambito talmente vario e complesso che è più utile confrontarsi. Mi capita spesso di consigliare ristoranti di colleghi. Con Silvana Mozzon di Lady and Chef ho anche attivato un gemellaggio: io vado in Friuli nel suo ristorante a proporre la cucina sarda e lei viene da me per serate di cucina friulana».