Non è una cucina per donne: inchiesta nel mondo delle donne chef

ceraudo-b8c653c8

Non è una cucina per donne. Quanto meno se parliamo di chef, i capi della brigata (linguaggio militaresco introdotto da un uomo, Auguste Escoffier). Le donne sono il 4% degli stellati al mondo, con il “record” italiano di 45 su 343, il 7,2%. Ma qualcosa sta cambiando ai fornelli. Un segnale viene dai premi come il ‘Chef donna Michelin’ e il ‘Best Female Chef’ dei 50 Best Restaurants. Abbiamo chiesto ad alcune protagoniste della ristorazione nazionale di raccontarci le loro cucine. E abbiamo deciso di partire da una delle più giovani ‘stellate’ Michelin **Caterina Ceraudo**.

GIOVANE PROMESSA

Trent’anni e anima del Dattilo, ristorante in un frantoio del Seicento nell’azienda agricola biologica di famiglia a Strongoli (KR), si è guadagnata la prima edizione del premio, nel 2017: *“Un’emozione unica, ma subito mi sono interrogata sul perché avevo vinto e mi è venuta voglia di migliorare ancora. Certamente ha amplificato la fama del ristorante ma anche le aspettative dei clienti. È un premio positivo perché in questo momento per le chef donne è difficile. Si dice che sia un lavoro impegnativo ma penso che oggi sia vero di qualsiasi lavoro, ci sono donne manager che stanno 12 ore in ufficio, donne medico, ma una donna a capo di una cucina è ancora un’eccezione: credo sia un problema di mentalità”*. Caterina dopo la laurea a Pisa in enologia è tornata a casa, nel ristorante stellato dell’azienda di importante”. Dopo un’esperienza famiglia. *“Volevo rimanere nel nella scuola di Niko Romito “per mio territorio, dare un contributo sapere cosa c’è nel mondo dell’enogastronomia a 360 gradi” prende le redini della cucina: “e c’era la stella da mantenere. Dopo pochi mesi è stata riconfermata. Sono entrata in punta di piedi, dovevo capire e apprendere ma poi ho cambiato tutto, la mia è una cucina che parla degli ingredienti. Bisogna sognare e avere coraggio”. Difficoltà? “Convincere i miei, in particolare mio padre, a darmi fiducia”. In cucina? “Per acquisire la leadership non è necessario alzare la voce ma dare l’esempio, fare capire che il lavoro può essere svolto in maniera divertente anche se seria. E fare gruppo, perché ognuno all’interno del ristorante è fondamentale per il servizio. L’armonia fa parte del rispetto per la materia prima, che passa dalle mani*

di tutti, anche se per poco".

NUOVA ARIA IN CUCINA

Una donna al comando: un tema in tutte le professioni, ma esiste un modo "femminile" di gestire la brigata? *"Si è visto che le cucine miste sono più creative, la diversità è un punto di forza. Io ho donne, gay, stranieri, la mia cucina è un melting pot, una scuola di vita per i giovani che arrivano. La mattina ascoltano musica, c'è serietà, concentrazione ma nessun pregiudizio. Le donne che devono lavorare in cucine per il 95% maschili subiscono ogni tipo di angherie, devono vestirsi da uomo per non avere problemi, vengono verbalmente abusate"* dice **Viviana Varese** di Alice (Milano). Tutte unanimi nel sostenere invece che una "mano" femminile non esiste. *"Vivo la cucina come un grande luogo di libertà. L'ospite di un ristorante molto spesso non vede chi cucina. Il cuoco può essere alto, basso, bello, brutto, simpatico, antipatico, uomo o donna. L'unica cosa che conta è se un piatto è buono oppure no"* sostiene **Antonia Klugmann**, fresca dalla grande rinuncia a un'altra edizione di Master Chef dal suo ristorante l'Argine di Vencò. *"La differenza sostanziale è che una donna se si dedica alla carriera deve fare delle rinunce. Essere a capo di una cucina è un lavoro che mette alla prova fisicamente, si sta ore in piedi, ed è difficile gestire una famiglia"* dice **Rosanna Marziale**, stellata de Le Colonne di Caserta.

UN AFFARE DI FAMIGLIA

Luci e ombre dunque, ma come mai in Italia, Paese che non brilla per la parità di genere, ci sono più stellate del resto del mondo? *"Sono quasi tutte in ristoranti di famiglia, nemmeno una è assunta da un albergo o da investitori che consentono di creare un brand (Romito, Bertolini), perché si dà per scontato che una donna non abbia competenze manageriali. Quando invece il primo chef a ottenere tre stelle è stata una donna, la Mère Brazier, maestra di Paul Bocuse"* dice Varese. *"Per avere lo stesso risultato una donna deve lavorare il triplo* – dice **Cristina Bowerman** – *e aspettarsi molte più critiche. Il maschilismo c'è ovunque, rispetto agli altri Paesi però in Italia manca la possibili¬tà di difendersi dai piccoli grandi soprusi, sul lavoro e non. Negli USA se chiedi aiuto di solito vieni ascoltata, non ridicolizzata. E poi è necessario fare gruppo, tra donne, come dimostra la campagna #Metoo: nel momento in cui le donne si uniscono possono mettere in ginocchio i mostri sacri. E questo vale in ogni campo. Le cose stanno iniziando a cambiare ma le prime che devono imparare a fare rete sono le donne, sapere che abbiamo diritto a scelte e opportunità, ma senza esclusioni di sorta".*

Le qualità per riuscire

Curiosità (Ceraudo), libertà (Varese), testardaggine (Bowerman), entusiasmo e identificazione con il lavoro (Klugmann), determinazione (Marziale): sono questi i tratti del carattere che hanno permesso

alle chef intervistate di emergere, con un denominatore comune: la passione, senza la quale questo lavoro non si può fare.