Cresce ancora la ristorazione al femminile: l'indagine di TheFork

glass-hostaria-b183ab93

In occasione della Giornata internazionale dei diritti della donna, **TheFork** - app numero uno a livello mondiale nella prenotazione online dei ristoranti - fa il punto sulla **ristorazione al femminile**.

I numeri

Secondo 72% di utenti negli ultimi anni **la quota di lavoratrici nel comparto food è aumentata**, stima confermata per il 39% di operatori del settore che sostiene di aver aumentato il numero di dipendenti donne presso il proprio locale negli ultimi tre anni. Secondo la stessa ricerca, il 51% dei ristoratori dichiara di avere una chef donna, mentre il numero medio di donne impiegate in cucina è pari a 1,3; 2,2 è infine la media di lavoratrici attive in altre funzioni presso il ristorante stesso: dalla sala all’amministrazione.

Gli operatori del settore ritengono che a influire positivamente sull’occupazione femminili abbia contribuito la presenza di donne del food nei media. Secondo un’analisi semantica delle recensioni condotta da TheFork a febbraio 2021 sono oltre 4344 i ristoranti che nelle recensioni degli utenti contengono almeno una volta una di queste parole chiave: “ristoratrice”, “proprietaria”, “la titolare”, “imprenditrice” e “cuoca”, dato che farebbe presumere un 20% di ristoranti “al femminile” sulla piattaforma.

Le donne del food più influenti

Secondo il 62% degli utenti negli ultimi 5 anni, la presenza di donne in ruoli apicali del mondo food è aumentata. TheFork ha chiesto ai suoi utenti anche quali fossero a loro parere le donne più influenti del settore food basandosi su diverse classifiche preesistenti.

Per la categoria **chef stellate della Guida Michelin**: Antonia Klugmann, L'Argine di Vencò, Dolegna del Collio (19%); Cristina Bowerman, Glass Hostaria, Roma (9%); Rosanna Marziale, Le Colonne, Caserta (7%).

Per la categoria **food influencer**: Benedetta Rossi (32,8%); Benedetta Parodi (28,6%); Chiara Maci (11,7%).

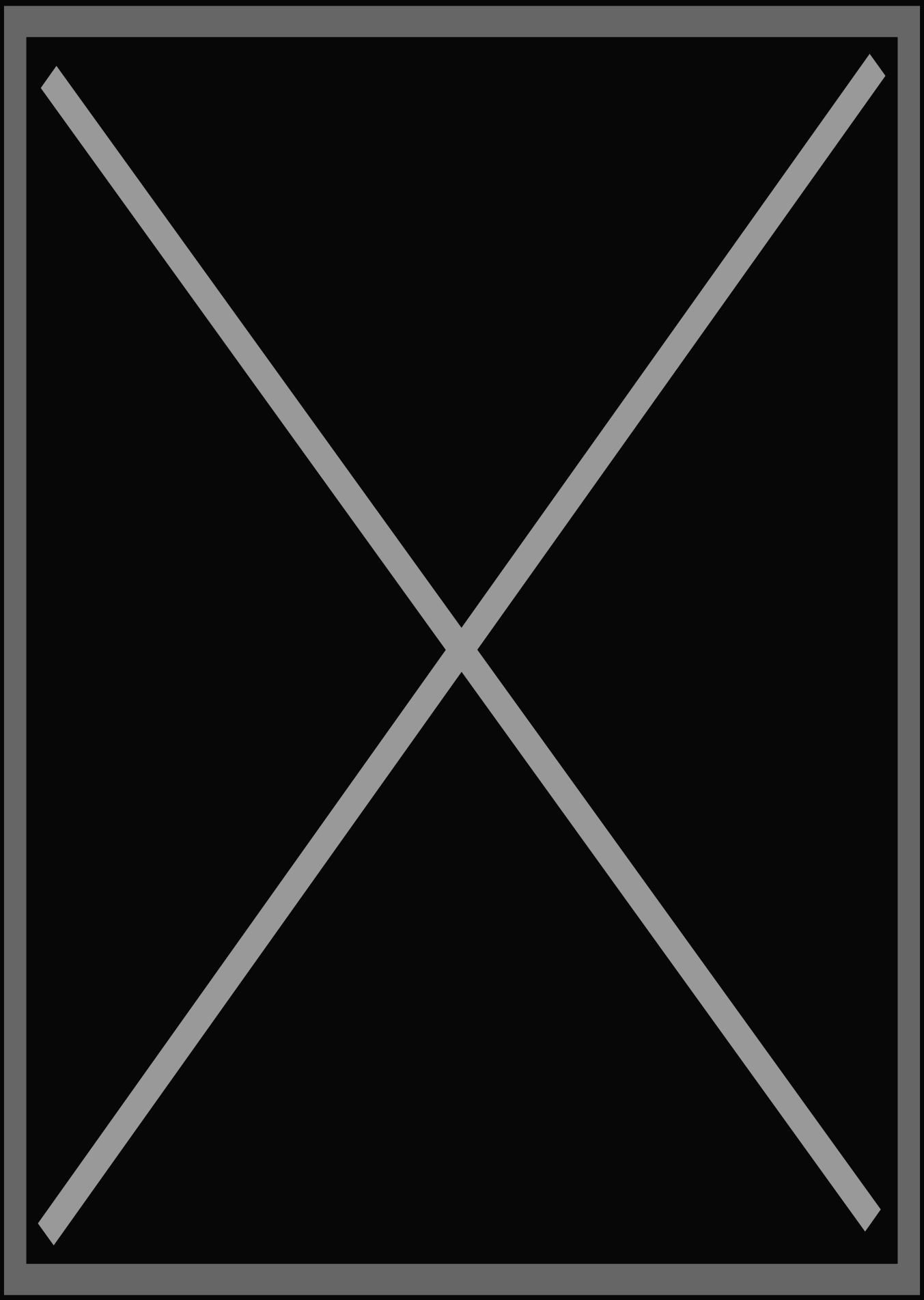
Per la categoria **wine influencer**: Wine lovers Italy (15%); Wineteller (10%) Arianna Franciacorta by Arianna Vianelli (8,8%).

Per la categoria **imprenditrici e manager del settore**: Maria Franca Ferrero, Presidente Ferrero e Fondazione Ferrero, Ferrero Italia (31,8%); Marina Sylvia Caprotti, Presidente Esecutivo, Esselunga (17,6%); Francesca Lavazza, Imprenditrice e Board Member, Lavazza (14%).

Per la categoria **pasticciere**: Debora Massari (55,6%), Stella Ricci (13%); Marta Boccanegra (7%).

Per la categoria **pizzaiole**: Teresa Iorio, Rossopomodoro LAB, Napoli (19%); Maria Cacialli, La Figlia del Presidente, Napoli (15%); Isabella de Cham, 1947 Pizza Fritta, Napoli (11%).

A fronte della domanda non guidata su quale fosse la donna del food più influente in italia, gli utenti hanno risposto per la maggioranza **Benedetta Rossi, Antonia Klugmann, Benedetta Parodi**, mentre gli operatori del settore hanno menzionato soprattutto le chef **Nadia Santini, Cristina Bowerman e Antonia Klugmann**.



I ristoranti al femminile più amati su TheFork

TheFork ha infine individuato la **top 10 dei ristoranti al femminile più amati sulla piattaforma**. I criteri utilizzati sono stati la maggior presenza delle suddette parole chiave e una votazione superiore all’8,5 da parte degli utenti di TheFork.

Glass Hostaria, Roma

Non servono presentazioni per il ristorante della nota e amata chef stellata Cristina Bowerman. Nel cuore di uno dei quartieri più suggestivi di Roma, Trastevere, Bowerman è riuscita a creare un punto di riferimento per la cucina locale distinguendosi però da tutte le altre osterie trasteverine, proponendo una cucina leggera e innovativa ricca di suggestioni regionali ma anche internazionali. Questo ristorante offre il servizio da asporto e di consegna a domicilio.

L'Arte di Dory, Firenze

Questo ristorante di Firenze prende il nome dalla chef che ne firma i piatti, chef Dory che propone ricette della regione Toscana come le pappardelle al cinghiale preparate proprio come vuole la tradizione.

Cousine, Roma

Nel quartiere Gianicolense di Roma, un bistrò nato dalla passione di Maria Pia Folino e di sua figlia Gaia Ascone, che hanno voluto ridare vita a questo piccolo gioiellino, portando avanti la conduzione familiare del locale. Qui potrete gustare deliziosi piatti di pesce e non, preparati con materia prima di ottima qualità. Questo ristorante offre il servizio da asporto e di consegna a domicilio.

Buca San Petronio, Bologna

Nel 2004 quattro amici tra cui la giovane Elena Esposito, decidono di lanciarsi nel progetto di riqualificazione di un ristorante storico di Bologna: il Buca San Petronio. Oggi questo locale è un punto di riferimento per chi vuole gustare i piatti tipici della cucina emiliana, ma anche di un’atmosfera di design tutta dedicata all’ “Italian Style”. Questo ristorante offre il servizio da asporto e di consegna a domicilio.

Lidia's Bistro, Fano (PU)

Un nome decisamente descrittivo, perché questo è effettivamente il bistro di Lidia, proprietaria e chef che propone un menù davvero interessante con proposte della cucina siciliana, come gli arancini o la pasta alla norma, e di quella norvegese, come gli smørbrød (paragonabili a dei crostoni).

Lìntulì Làpperlà, Matelica (MC)

Lìntulì Làpperlà è il progetto di Eleonora Monteverde, che dopo il terremoto che ha colpito le Marche ha deciso di dedicare anima e corpo a questo ristorante il cui punto di forza è proprio il territorio. Qui potrete assaggiare una cucina creativa ma anche dei piatti della tradizione.

M'Amo, Milano

Manuela e Massimo, questi i due nomi che compongono la parola “M’amo”. Loro sono i proprietari di questo delizioso ristorante milanese che offre una cucina mediterranea. Tutto qui è scelto con amore e attenzione, dagli arredamenti, all’accoglienza fino ovviamente alle materie prime.

Sartoria Gastronomica, Bologna

Un ristorante in cui protagoniste assolute sono le materie prime, rigorosamente del territorio, che ogni giorno - proprio come in una sartoria - vengono lavorate su misura per creare piatti della tradizione mediterranea con rielaborazioni creative e mai banali.

La Ferramenta del Gusto Emiliano, Torino

La Ferramenta del Gusto Emiliano a Torino è un ristorante in cui si respira un’atmosfera casalinga e familiare ma soprattutto in cui si assaporano le ricette tipiche dell’Emilia Romagna. Gestito in sala da Eleonora Tonelli, con amore e passione, mentre in cucina troviamo Stefania Vallis e Andrea Airò.

Scacciapensieri Osteria Moderna, Cecina (LI)

Allo Scacciapensieri si viene per stare insieme, per gustare una cucina mediterranea di prima qualità - soprattutto se parliamo di piatti di pesce - e per farsi coccolare dal personale attento e professionale proprio come la proprietaria Catia.