Settore gastronomico più equo e inclusivo, se ne parla in 4 webinar

spyca-competition-2022-23-cover-568cf301

La valorizzazione di talenti diversi è il valore fondante della S.Pellegrino Young Chef Academy, una community internazionale creata da S.Pellegrino per supportare la futura generazione di chef. In linea con questi principi, il brand leader nel mercato delle acque minerali gassate presenta "Driving gender balance in kitchens", un forum digitale volto a sensibilizzare sul tema dell'equilibrio di genere nell'industria enogastronomica.

Attraverso **quattro episodi**, disponibili sul sito web della **S.Pellegrino Young Chef Academy**, la serie esplora diversi aspetti della disparità di genere, delineando una roadmap per il cambiamento.

Guidati da Tom Jenkins, giornalista e portavoce della S.Pellegrino Young Chef Academy, che partecipa in qualità di moderatore, **i protagonisti del dibattito** volto alla creazione di un settore più equo e rappresentativo **sono: Maria Canabal**, pluripremiata giornalista e Fondatrice e Presidentessa del Parabere Forum, **Vicky Lau**, chef-patron del Tate Dining Room e del Mora di Hong Kong, entrambi premiati con due stelle Michelin; **Cristina Bowerman**, unica chef donna a Roma che non solo è alla guida di un ristorante stellato, il Glass Hostaria, ma vanta anche il premio Tre Forchette di Gambero Rosso, e **Nicolai Nørregaard**, chef e comproprietario dei ristoranti Kadeau di Bornholm e Copenaghen.

I TEMI PRINCIPALI DELLA SERIE

• Le cucine sono club per ragazzi
Partendo dalla storia della cucina moderna, Maria Canabal evidenzia come negli anni il sistema militarizzato di gestione delle cucine, che privilegia gli uomini e gli atteggiamenti sessisti, abbia spinto le chef donne a fare un passo indietro, alimentando in loro la sensazione di non essere rappresentate

e riconosciute.

Molti gli chef rinomati che hanno confermato questa difficoltà: *"Se dai uno sguardo alla lista delle donne più premiate del mondo, sono quasi tutte proprietarie di ristoranti. Per noi, essere indipendenti è l'unico modo per cambiare questo sistema*", aggiunge Lau, *"e nonostante non avessi esperienza, quando ho avviato la mia attività da sola, ero certa che non avrei voluto ricreare un* ***ambiente aggressivo****. Ho scelto e continuo a scegliere persone calme, serene, equilibrate"*, conclude.

Nørregaard ha deciso di gestire la sua cucina in modo diverso, non accettando alcuna tolleranza per i toni aggressivi, le urla e la tensione. "*Sono sempre io a prendere la decisione finale, ma ho imparato, da uno chef uomo, ad essere gentile e rispettoso"*, aggiunge Bowerman.

• Il problema della rappresentazione delle chef donna nei food media, negli eventi e nelle giurie
Se si cerca online "chef famosi", le immagini che appaiono sono sempre quelle di uomini. Ma il primo chef ad essere premiato due volte con 3 stelle Michelin è stata una donna, Eugènie Brazier, nel 1933.

"Questa è la prova che le donne nelle cucine di alto livello non sono un fenomeno recente" sottolinea la Canabal, "*ciononostante, oggi vengono pagate il 28% in meno rispetto ai loro colleghi maschi. Ma se "il 93% della cucina casalinga è appannaggio del genere femminile, se il 48% dei laureandi nelle scuole di cucina sono donne, e, soprattutto, se il 55% della popolazione mondiale è di sesso femminile,* ***c'è ancora una reale necessità di distinguere tra chef uomo e chef donna?*** *Il talento non ha genere: eppure siamo portati ad individuare il talento in una donna, o siamo molto più predisposti a identificalo in un uomo?"*, dice.

"Spesso, durante le interviste, mi vengono poste domande basate sul mio essere donna - racconta **Vicky Lau** - *mi viene infatti chiesto di esprimere il mio punto di vista come chef e imprenditrice donna, come se ci fossero delle differenze con gli uomini e come se il mio lavoro non fosse importante di per sé"*.

Bowerman condivide anche la sua esperienza in termini di disparità retributiva: *"In molte occasioni sento di essere una seconda scelta. Gli organizzatori di festival, eventi, forum sono alla ricerca di una donna non per il suo talento o per il suo percorso, ma solo perché è donna, e quindi possono trattarci come se fossimo sostituibili l'una con l'altra*".

Inoltre, prosegue la **Bowerman**: *"Alle donne viene offerto circa il 20% in meno di quanto viene proposto agli uomini e l'offerta diminuisce quando si scende progressivamente nella lista".* A riprova di ciò, le donne chiamate come ospiti agli eventi sono presenti in percentuali decisamente trascurabili,

fatta eccezione per la giuria mondiale del Concorso S.Pellegrino Young Chef Academy, dove **il 57% dei giurati sono donne.**

• Il miglioramento dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata è un obiettivo comune
Lau, Bowerman e Nørregaard convengono che gli stereotipi in cucina debbano essere eliminati. Lavorare nel settore dell'ospitalità è difficile **a prescindere dal genere** e tutti quelli che ne fanno parte avvertono la necessità di trovare soluzioni che siano flessibili e migliorino l'equilibrio tra lavoro e vita privata.

Tom Jenkins ha commentato: *"Riconosciamo che la gastronomia possa essere un settore difficile per le chef donne che spesso non sono sufficientemente rappresentate in questo contesto. Per questo siamo particolarmente orgogliosi del progetto di webinar, che è solo una delle diverse attività formative promossa dall' Academy, volta a discutere il tema dell'equilibrio di genere, diffondere buone pratiche di equiparazione delle opportunità e offrire alle giovani chef ispirazione per il loro sviluppo professionale".*