In Sicilia la cucina delle donne fa fronte comune: nasce Women, il manifesto dinamico delle chef

20230626122342womenmanifestodinamicodellechef-0439db9b

Nasce in Sicilia “**Women Manifesto dinamico delle chef**”, una piattaforma digitale internazionale dedicata al mondo dell’enogastronomia che vede le donne come assolute protagoniste. Si tratta di **un progetto senza scopo di lucro** che ha come obiettivo quello di creare una rete di connessione e condivisione nel mondo della cucina al femminile, **un portale internazionale** dedicato al mondo dell’enogastronomia fatto di narrazione, ricerca, esaltazione delle proprie radici.

Per la prima volta, grazie alla concretizzazione di questo progetto, **chef donne di qualsiasi età ed esperienza lavorativa**, faranno fronte comune facendo sentire la propria voce e condividendo il loro background culinario con le altre partecipanti al gruppo in un’importante occasione di crescita culturale e culinaria che, dall’Isola, si espanderà altrove per incontrare tutte quelle donne desiderose di esprimere il proprio talento.

UN LUOGO VIRTUALE DELLE DONNE PER LE DONNE

La piattaforma web, che sarà accessibile a tutte coloro che si occupano in modo diretto o trasversale di cucina, sarà dunque un luogo virtuale, **una tavola rotonda 3.0** fatta dalle donne per le donne in cui ciascuna potrà apportare il proprio contributo. All’interno della piattaforma **saranno raccolte ricette, idee, visione dei piatti, tutte disponibili alla condivisione**.

A inaugurare ufficialmente il manifesto dinamico, una cena, con una conduzione al femminile, che si è svolta il 16 giugno scorso presso il **Boutique Hotel di Modica** e che ha visto coinvolte cinque chef siciliane e una abruzzese accomunate dal talento e dalla passione a 360° per la cucina. Le chef **Bianca Celano** del ristorante Habitat Boutique (Catania), **Francesca Barone** de La Fattoria delle Torri di Modica, **Gaia Campisi** del ristorante Antica Filanda (Messina), **Lucia Tellone**, ora freelance,

Tiziana Francofonte de l’Aja Mola (Palermo) e **Serena Urzi** del Caffé Pasticceria Ernesto (Catania) hanno presentato per questa occasione un menù, espressione del loro modo di intendere la cucina al femminile, in cui non sono mancate, nelle portate, puntuali citazioni al territorio, alla stagionalità e alla sostenibilità.

L’obiettivo, dopo questa prima edizione in terra natale, sarà quello di riprodurre il format in quelli che saranno **dei veri e propri tour gastronomici che toccheranno le principali città italiane ed europee** e che vorrebbero coinvolgere diverse chef di tutto il mondo e permettere loro di presentare la loro idea di cucina e i loro piatti.