# Jessica Rosval: «Le chef sono meno del 10% nelle classifiche»

Se il talento non ha genere, perché continuare a premiare separatamente le donne? La domanda accompagna da tempo i riconoscimenti femminili nell'alta cucina, ma Jessica Rosval, chef di Al Gatto Verde a Modena, ha una risposta: perché le opportunità di carriera, a differenza del talento, non sono ancora uguali per tutti. Nell'intervista rilasciata a Eleonora Cozzella per **Il Gusto**, la chef canadese affronta il tema dopo aver ricevuto il premio Best Female Chef nell'ambito di The50. Rosval parte da un dato significativo. Nelle scuole di cucina la presenza di ragazze e ragazzi è sostanzialmente equilibrata, mentre nelle classifiche e nei riconoscimenti dell'alta ristorazione le donne rappresentano meno del 10%, secondo la stima citata dalla chef. Il problema, dunque, non è quante donne scelgano questa professione, ma quante riescano a costruirvi una carriera. Rosval stessa racconta di essere stata a lungo l'unica donna nelle brigate in cui lavorava. È per questo che considera ancora utili i premi femminili. Non perché esista una cucina delle donne distinta da quella degli uomini, ma perché la visibilità può offrire modelli professionali e incoraggiare chi fatica a riconoscersi in un settore prevalentemente maschile. Il suo auspicio è che un giorno questi riconoscimenti diventino superflui, ma eliminarli oggi non cancellerebbe gli ostacoli che continuano a limitarne le opportunità. La questione riguarda soprattutto l'organizzazione del lavoro. Rosval cita il caso di una collaboratrice prossima alla maternità, per la quale il rientro in brigata sarà concordato tenendo conto delle nuove esigenze familiari. È un esempio concreto della differenza tra uguaglianza formale ed equità: applicare a tutti le stesse regole non garantisce necessariamente a tutti le stesse possibilità di crescita.