LE PROTAGONISTE

“Sempre più chef e ristoratrici la cucina un mondo di uomini ma ora le cose stanno cambiando”

Molte sono imprenditrici partite dalla gavetta o che si sono affrancate dalle insegne familiari e dai pregiudizi a tavola

di **JACOPO FONTANETO**

Alle undici del mattino al ristorante le brigate di cucina sono al lavoro: pentole sul fuoco, coltelli che scandiscono il ritmo dei tagli, le comande dei turisti che pranzano presto. È qui, in uno spazio che per tradizione è stato a lungo dominato dagli uomini, che si misura ogni giorno quanto la ristorazione stia cambiando. L’8 marzo milanese diventa allora un buon punto di osservazione: la città oggi conta più chef, imprenditrici, maître e manager donne rispetto a dieci anni fa. Ma il percorso verso un equilibrio reale passa ancora attraverso leadership costruite sul campo e conquistate giorno dopo giorno.

Tra le figure che meglio raccontano questa trasformazione c’è Viviana Varese, cuoca e imprenditrice che da anni guida progetti gastronomici tra Milano e il lago di Como, dividendosi oggi tra la cucina del Passalacqua e il suo Faak in città. «Già prima del Covid l’argomento sul ruolo femminile nella ristorazione iniziava a essere trattato con più assiduità e io stessa vedevo sempre più donne entrare a lavorare in cucina». Poi la pandemia ha rallentato il processo: «Le prime a diminuire sono state proprio le donne». Oggi però il sistema si sta riassestando. «La vita in cucina è migliorata negli orari e nelle condizioni. Dobbiamo cominciare a costruire cucine miste fatte da donne e da uomini».

Se le brigate stanno lentamente cambiando composizione, è nell’imprenditoria gastronomica che la presenza femminile appare oggi più visibile. Giulia Liu, alla guida del ristorante Gong (seconda di tre fratelli imprenditori: Claudio guida Iyo e Marco Ba, *ndr*), rappresenta una generazione di ristoratrici cresciute dentro aziende familiari e poi diventate leader autonome: al ristorante sta sistemando i dettagli del piatto inventato per l’8 marzo, l’Hanami fiore di ciliegio dolce che riprende il ramo della pianta-simbolo della festa della donna, equivalente della mimosa. «Oggi di facile non c’è nulla, ma ci sono più opportunità perché la gente è più aperta. Non ho mai voluto imitare un maschio ma portare una visione femminile: le donne hanno una sensibilità più diplomatica e maggiore resilienza». Restano però ostacoli concreti: «In passato nella ristorazione le donne erano sottovalutate ed era più difficile convincere e dimostrare la validità di un’idea. La mia generazione è stata quella della svolta». Lo conferma anche Cristina Hu, oggi alla guida del giapponese Miyama a San Siro. «Avevo difficoltà a farmi valere con gli chef, più grandi e uomini. Volevano sempre interfacciarsi con Daniele. Io dovevo ogni volta far capire che ero capace». «Il periodo più difficile? Durante la gravidanza. Ho tre figlie e lavorare nella ristorazione, sempre in piedi e in mezzo al cibo, non è stato semplice». «Pregiudizi? Certo, chi come donna non ne ha incontrati», dice Sandra Ciciriello, fondatrice di 142 Milano. «Ma basta farsi rispettare dimostrando ogni giorno di essere all’altezza». Il momento più difficile della sua carriera coincide con l’apertura del locale: «Dopo quattro mesi è arrivato il Covid».

Stefania Moroni oggi guida il gruppo Aimo e Nadia insieme agli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani. «La mia prima vera opportunità me la sono data io. I miei genitori mi hanno aperto la porta del ristorante lasciandomi imparare direttamente sul campo». La sfida più complessa è arrivata con il passaggio generazionale: «Continuare un progetto fedele ai valori e alla visione di Aimo e Nadia e allo stesso tempo costruire un linguaggio contemporaneo». In questo percorso si inserisce anche la chef Sabrina Macrì, oggi alla guida della cucina del bistRo appartenente al gruppo. «Ho capito che non contava solo la tecnica, ma la capacità di trasmettere un’identità attraverso il piatto: un ponte tra memoria e contemporaneità, tra l’Emilia della pasta fresca e la Calabria dei sapori decisi».

Accanto alle cucine cresce la presenza femminile anche in altri ambiti della gastronomia. Nella cioccolateria, per esempio. «Nel mondo del cioccolato le donne hanno avuto e continuano ad avere un ruolo sempre più importante», racconta la chocodesigner Simona Solbiati. «Sempre più figure femminili si avvicinano alla lavorazione professionale del cioccolato, portando sensibilità, creatività e determinazione». Chiude Carlotta Perilli, maître e restaurant manager di [bu:r]: «Oggi ci sono più possibilità per una giovane rispetto a dieci anni fa. C’è una forte necessità di talenti nel food & beverage e per fortuna il mondo ha imparato ad acco-

198726-IT0PEX

alessia rizzetto PR & COMMUNICATION | Via Cesare Correnti, 12, 20123 Milano www.alessiarizzetto.com