

## La rivoluzione femminile

Sono così, dolcemente emancipate. Cucinano ad altissimi livelli, guidano imprese, persino la “moglie di” oggi è una manager. A tu per tu con tante *signore* che hanno cambiato il food system

di Giovanni Caldara, Désirée Paola Capozzo, Valentina Mariani, Anita Sciacca, Anna Volpicelli

Cucinare (bene) è cosa da duri. Ed è per questo che le donne ai fornelli ci stanno benissimo. E se la tv pullula di uomini chef, nel mondo della ristorazione si torna a puntare i riflettori sulle loro colleghe. Qualche nome? Cristina Bowerman, chef “controcorrente” e tra le prime ad applicare il suo estro anche nello street food gourmet. Viviana Varese, cresciuta nella trattoria di famiglia e ora stella Michelin. Rosanna Marziale, che della regionalità ha fatto un manifesto internazionale (è ambasciatrice della mozzarella di bufala campana doc). E poi la grintosa Antonia Klugmann, giudice nel nuovo *MasterChef* al posto di Cracco. Madame Annie Féolde, maestra di eleganza e savoir faire all’Enoteca Pinchiorri. Victoire Gouloubi, determinatissima chef congolese, che ha lasciato il suo Paese per esprimere il suo talento. Evviva loro. Assieme a tutte le altre, non solo chef... *D.P.C.*

### Lara Gilmore

Dietro ogni grande uomo...

Dagli Stati Uniti a Modena, “chasing after” Massimo Bottura. Essere la moglie di uno chef iperstellato è un lavoro impegnativo...

### Qual è il tuo ruolo?

«Massimo è sempre proiettato nel futuro, io “riempio i buchi” per costruire e realizzare i progetti. Lui è l’artista, io la curatrice».

### Insieme avete ideato anche Food for Soul, che ridefinisce il ruolo delle mense per i poveri.

«L’idea è nata durante l’Expo. Veder nascere il Refettorio ambrosiano è stata un’esperienza bellissima, con un’identità così forte che abbiamo deciso di riproporlo a Rio de Janeiro, Londra e,

prossimamente, Parigi».

### Un’avventura raccontata nel libro “Il pane è oro” (ed. Phaidon-L’ippocampo)...

«Sì, e oltre alle ricette ci sono le storie di chi è venuto a trovarci. Le donne chef, in particolare, hanno avuto un feeling immediato: si sedevano tra gli ospiti e si raccontavano senza riserve».

### E a casa come funziona il vostro ménage?

«Sono americana, sono cresciuta con il frigo

sempre pieno, ma ora sono attenta, cerco di usare quello che c’è, siamo troppo viziati... In casa cucino io per i nostri figli, Massimo è affezionato al pasto dei dipendenti, però se preparo il minestrone di verdure con la ricetta di sua mamma non resiste e torna sempre». *A.S.*



### Tini Ferragamo

La cuoca sui tacchi a spillo

Austriaca, italiana d’adozione, Christine Maninger Ferragamo detta Tini, moglie di Salvatore junior, ha tre figli e una passione: cucinare. Prima solo per parenti e amici e ora per lavoro, con il progetto Chef on High Heels (la cuoca sui tacchi a spillo) nella sua splendida tenuta di famiglia in Toscana dove tiene lezioni di gastronomia.

### Non sono un po’ scomodi i tacchi per cucinare?

«In realtà ho pensato a questo nome solo perché, essendo la moglie di Salvatore, tutti guardano sempre le mie scarpe».

### Perciò come ti vesti quando cucini?

«Dipende. Spesso mi ritrovo a cucinare in abito da sera. Finisco sempre per macchiarmi».

### Quando hai capito che cucinare poteva diventare una professione?

«Merito di un nostro amico antiquario e cuoco straordinario. Per anni abbiamo litigato su chi cucinasse meglio. Finché una sera a cena diedi il meglio di me stessa e lì mi disse: “Tini, devi aprire una scuola di cucina”. E così ho cominciato».

### La tua cuoca-musa?

«La mia amica Annie Féolde di Enoteca Pinchiorri. La stimo molto perché è un’eccellente cuoca imprenditrice».

### Sei una cuoca, ma prima di tutto una mamma...

«La mia famiglia è fantastica: mangiano e commentano tutto, sono i miei più grandi fan. Una volta li ho portati in un fast food: mi hanno guardata malissimo; non ci sono voluti tornare mai più». *V.M.*



donne / interviste



### Ana Ros

Da tuttfare a numero uno

Hisa Franko, il suo ristorante a Kobarid (già Caporetto), nella campagna slovena, ha una lista d'attesa di mesi. Pensare che da piccola non avrebbe mai immaginato di fare questo lavoro...

**Sportiva, ballerina, diplomatica, oggi una grande chef...**

«Ero una brava sciatrice, ma a diciassette anni ho smesso, ero stufa. Allora ho deciso di

dedicarmi alla danza, ma un infortunio mi ha costretto ad abbandonare anche il ballo. A quel punto ho deciso di studiare Scienze diplomatiche: ero un'idealista che credeva di salvare il mondo».

**Poi è arrivato l'amore...**

«Quando ho incontrato mio marito ho deciso di trasferirmi nella Valle di Soca per aiutarlo a realizzare il suo sogno: avere un meraviglioso ristorante. Questa volta

sono stati i miei genitori a essere delusi».

**Lavoravi come tuttfare... Avresti mai detto di arrivare dove sei ora?**

«I primi anni, il mio lavoro consisteva nell'aiutare con il servizio e la comunicazione con i clienti stranieri, visto che parlo cinque lingue. Viaggiavo molto con mio marito per cercare nuovi ingredienti, ricette e stimoli per migliorare il lavoro. La nostra squadra in cucina era in gamba, ma non ambiziosa. Era necessario che uno di noi due si mettesse in gioco. Non abbiamo mai sognato di ottenere premi: sono arrivati perché siamo sempre stati coerenti e scrupolosi. Ma non abbiamo solo lavorato: sono arrivati anche i figli».

**Il tuo primo ricordo legato al cibo?**

«Da piccola passavo molto tempo in montagna con i miei genitori, dormendo sul fieno. Mia sorella e io rubavamo pezzetti di formaggio di malga caldo dalle casse di legno dove veniva fatto. Aveva un sapore così intenso. Oggi quello stesso formaggio è uno degli ingredienti principali nel menu di Hisa Franko. Penso anche alle estati passate in Istria, raccogliendo ostriche e cozze... Quando ti procuri da solo il cibo che mangi, lo rispetti molto di più».

**Sei stata nominata migliore chef donna da World's Top 50 Best Restaurant Academy...**

«Sono onoratissima. La giuria è composta da più di mille personaggi chiave della nostra industria, molti sono chef e quando un cuoco vota per un collega per me significa molto».

**Il tuo più grande sogno?**

«Bilanciare lavoro e vita privata. Essere felice».

**La tua ricetta preferita?**

«Quella del mio pane. Insegna come rispettare le tradizioni del territorio, pur evolvendosi. Il nostro lievito è basato sulla fermentazione delle mele ed è fatto come centinaia di anni fa». *V.M.*

donne / interviste



### Francesca Sarti

Il design nel piatto

Fiorentina trapiantata a Londra, Francesca Sarti dopo la laurea in architettura decide di unire i suoi due grandi amori: il food e il design. E lo fa con un progetto chiamato Arabeschi di latte.

**Se penso a cos'è per me il food design mi viene in mente un piatto che contiene cibo bellissimo...**

«Ed è corretto. L'estetica del cibo è un elemento chiave, senza mai passare sopra al concetto di qualità, però. La definizione migliore che ho sentito di food design è quella del corso della Design Academy di Eindhoven: "food non food". È il lavorare sul confine di diverse discipline. Non si tratta di avvalersi della materia cibo, ma di approcciarlo con la sua complessità, il suo valore sociale, il suo fascino estetico e filosofico, e anche il suo status di materia nutritiva essenziale per la vita».

**Cos'è Arabeschi di latte?**

«Un'idea nata per gioco che mi ha permesso di far confluire il mio mix di passioni, ispirazioni, ricerca. Per noi il cibo è uno strumento che permette di trasforma-

**«Non ho figli, per ora, e credo che questo semplifichi le cose. La società ha ancora tanti pregiudizi sul lavoro femminile»**

re ogni progetto in un'occasione di incontro, di scambio. Spesso il mio lavoro è dedicato a temi che creano interesse per il sociale. Nel 2015 abbiamo creato un bar ispirato alle terme di Montecatini e Chianciano all'interno dei grandi magazzini Selfridges, a Londra. L'obiettivo era sensibilizzare sull'importanza di non usare le bottiglie di plastica che stanno letteralmente uccidendo i nostri mari».

**L'artista che ti ha ispirato?**

«Rirkrit Tiravanija, uno dei primi a unire arte e cibo. Nel 1992 ha trasformato una galleria del MoMa di New York in una cucina indiana...».

**Donne & lavoro: si può?**

«Sì. Io sono sempre in viaggio. Può essere stressante, ma il piacere di viaggiare alla fine ripaga. Non ho figli, per ora, e credo che questo semplifichi un po' le cose. Un dato è certo: la società ha tanti pregiudizi sul rapporto donna/vita privata/lavoro, soprattutto in Italia. A Londra è diverso, per fortuna». *V.M.*

### Giulia Granelli

Un croissant nella torre medievale

La torre gentilizia del XII secolo svetta con i suoi trenta metri d'altezza sul centro medievale di Viterbo. L'antica residenza dei Prefetti di Vico, poi casa della famiglia Granelli, è oggi un bed & breakfast di charme grazie all'intraprendenza della giovane Giulia.

**Perché aprire la tua casa a tanti ospiti?**

«Per il forte desiderio di condividere e di custodire il profondo legame che unisce me e la mia famiglia a questa torre».

**E come si comunica un rapporto così intenso?**

«Con la cura dei dettagli. Ogni angolo e ogni sfumatura parla di ognuno di noi. Per esempio, mia nonna viene richiamata dal malva, il suo colore preferito, in quella che un tempo era la sua stanza. Mio padre, invece, dai vecchi teatrini di legno, la sua passione, che sono disseminati nella torre, ma anche dalle stampe antiche del salone delle colazioni, così come nei mobili d'epoca».

**La tua giornata?**

«Vivo in simbiosi con un luogo ricco di storia. Scelgo i tessuti, personalizzo gli arredi, curo le colazioni, dò vita a nuovi progetti: dalle cene estive sulla terrazza che domina i tetti di Viterbo a quelle invernali negli antichi saloni. *G.C.*



### Dominique Crenn

I sapori dei viaggi e dell'infanzia

Una grande chef, originaria della Bretagna. Mangiare nel suo ristorante a due stelle Michelin, l'Atelier Crenn a San Francisco, è un'esperienza culinaria che passa attraverso il tatto, il gusto, la vista, l'intelletto. E la poesia.

**Ad Atelier Crenn la cena comincia con un poema che la chef poggia su una composizione floreale...**

«Questa è la prima portata del menu di degustazione che prevede sedici piatti, una rivisitazione dei sapori della mia infanzia e dei cibi gustati durante i numerosi viaggi per il mondo insieme a mia madre, cuoca, e mio padre, artista».



donne / interviste

**Cos'è il cibo per te?**

«Non è mai stato solo un modo per nutrirsi, ma un mezzo per conoscere meglio la mia famiglia, per condividere racconti, memorie ed emozioni, per riunirsi e stare insieme. Il cibo è ricchezza e unione. Sono sicura che se invitassi a una cena perfetti sconosciuti, provenienti da Paesi completamente diversi, e gli chiedessi di portare un piatto della loro tradizione culinaria, accompagnata da una bottiglia di vino, non ci sarebbero diffidenze. Al contrario, tutti saremmo spinti dalla curiosità di conoscere l'altro, di avvicinare il diverso».

**Com'è cambiato, secondo te, il ruolo delle donne in cucina?**

«Le donne stanno cominciando ad avere una voce nel food system, ma c'è ancora molto da fare. Credo che tutte noi, indipendentemente dal ruolo che abbiamo nel mondo, dobbiamo schierarci in prima linea per difendere i nostri diritti. Solo in questo modo potrà esserci una vera rivoluzione. Sono cresciuta in una famiglia dove l'uguaglianza e le pari opportunità sono sempre stati un valore. Mia nonna aveva un'azienda agricola e io passavo le ore con lei in cucina ad aiutarla a preparare zuppe, stufati e verdure che cuocavamo nel forno a legna. Ho sempre visto donne al lavoro e sono sempre state molto rispettate».

A.V.

**“In cucina non esiste la xenofobia. Tutti siamo spinti dalla curiosità di conoscere l'altro, di avvicinare, assaggiare il diverso”**



**Cristina Crotti**  
L'eccellenza del balsamico

Patrimonio italiano, l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia annovera, tra le bottiglie più volte premiate, quelle del Borgo del balsamico, delle sorelle Cristina e Silvia Crotti.

**Cosa comunicano le vostre bottiglie colorate e sigillate a una a una con la ceralacca?**

«Vengo dall'alta moda e curo personalmente il packaging. Il vestito deve attirare l'occhio e fare intuire il prodotto che, nel nostro caso, ha una ricetta millenaria».

**Qual è l'ispirazione?**

«La natura con i fiori della nostra casa di Albinea, vicino a Reggio Emilia, e il suo magnifico roseto. Che è anche protagonista di un nostro condimento, il Satin, tanto setoso quanto vellutato».

**Perché aprire al pubblico il Borgo del balsamico, ricavandone una dimora?**

«Per il piacere puro dell'accoglienza e la bellezza della campagna, da dove è partita la nostra meravigliosa avventura».

G.C.

**Gaia Enria**  
Tortellino amoroso

Torinese d'origine, londinese d'adozione, appassionata di tortellini & co., Gaia Enria apre cinque anni fa il primo pastificio a Londra, nel quartiere di Shoreditch, e il secondo nel residenziale East Dulwich. L'obiettivo? Diffondere tra gli inglesi il sapore di agnolotti, tagliatelle, tajarin, tortelloni... Il nome scelto? Burro e salvia.

**Un pastificio a Londra, perché?**

«Per noi italiani il pastificio artigianale vuol dire tradizione. Invece per i londinesi ha rappresentato una vera novità, arrivata quando la specializzazione sul prodotto enogastronomico era già molto forte. Per anni mi sono occupata di comunicazione per i marchi food & beverage,



ma da un po' sentivo di volermi "sporcare le mani"».

**E sei diventata una "sfogliina"...**

«Sì, la pasta fresca è un mio grande amore. Così ho lavorato a un'idea e ho trovato un gruppo di partner che mi hanno aiutato a realizzarla. Da Burro e salvia facciamo la pasta esclusivamente a mano, con le ricette della tradizione italiana, ma con un focus particolare su Piemonte ed Emilia Romagna. I clienti possono comprarla da cucinare a casa oppure sedersi da noi e gustarla nelle nostre salette, che sanno molto di casa italiana».

**Nella vita privata cucini?**

«La cucina resta una passione insieme ai viaggi, perciò il poco tempo libero che ho lo dedico a pianificare itinerari, per scoprire nuovi luoghi e sapori».

**Donne in cucina: sono meglio degli uomini?**

«Sì e no. Sicuramente nella realizzazione di un prodotto come la pasta fresca le donne hanno una grazia maggiore».

V.M.