

MARZO



Mi trovo a scrivere queste righe appena rientrata in albergo dopo una ricca giornata trascorsa ad **Identità Golose**. Dove, tra i vari temi trattati, si è parlato anche di donne.

O meglio, di donne ai fornelli. Un tema che, non lo nascondo, da diverso tempo solletica il mio interesse, non solo giornalistico ma anche, per così dire, "di genere". La realtà di A Tavola, infatti, è oggi composta principalmente da donne, a partire dall'editore fino ad arrivare ai membri della redazione, e per questo nella preparazione del numero di marzo, complice la tanto criticata "festa" dell'8 marzo, abbiamo deciso di accendere, anche se in minima parte, i riflettori su "l'altra metà del cielo". Così ci siamo trovati a guardare un po' più attentamente all'universo femminile, relativamente alla cucina è ovvio; un universo forse minoritario dal punto di vista strettamente quantitativo, ma per nulla inferiore rispetto all'altra sfera del mondo che si cela nascosta tra le pentole. Sono emersi i ritratti di donne forti e decise, che trascorrono la propria vita ai fornelli non più per obbligo ma per scelta, e spesso per una scommessa con se stesse. È ciò che è affiorato dalla storia di Viviana Varese, recentemente premiata con la sua prima stella Michelin, che ne ha fatta di strada per arrivare dov'è oggi. Ed è ciò che è stato confermato in occasione di Identità Donna, che proprio da questo presupposto ha scelto di partire: presentandoci non più dei semplici angeli del focolare, ma qualcosa di nettamente diverso. Perché, per dirla con Cristina Bowerman del prestigioso ristorante Glass Hosteria di Roma, "oggi in cucina non esistono uomini o donne, esistono solo cuochi, senza differenze di genere". Ed è da questo assunto che siamo voluti ripartire anche noi, cercando di offrire un piccolo omaggio alle donne, proprio come fosse una piccola e profumata mimosa. Non lo abbiamo di certo fatto per regalare loro della visibilità, o per dimostrare chissà quale tesi, ma semplicemente per raccontare attraverso un paio di storie esemplari di "quelle che ce l'hanno fatta" l'altra faccia della medaglia, che dimostra che con la dedizione e l'amore per il proprio lavoro, con i sacrifici e forse anche le rinunce che il mestiere di chef comporta, i risultati prima o poi arrivano. Sacrifici e rinunce, infatti, ci sono ed è innegabile, ma non è questo il punto da cui partire. E a spiegarlo è ancora la Bowerman: "È vero che la nostra è una professione dura, ma come tante altre. Non dimentichiamo infatti che nella maggior parte dei ristoranti, e non parlo di quelli di alto livello, in cucina ci sono le donne, e il loro lavoro non è di certo meno faticoso di quello di uno stellato. Come tutte le professioni", chiosa la chef, "le donne sono arrivate in ritardo, ma pian piano iniziano a farsi largo anche nell'alta ristorazione". Basti pensare che l'ultima edizione della Michelin, specchio fedele per raccontare gli andamenti della "cucina che conta", ha dato il benvenuto nel parterre degli stellati a due nuove signorine, la suddetta Viviana Varese e la giovanissima Marianna Vitale (che vanno a far compagnia alla stessa Bowerman e a poche altre "elette", tra cui le regine a 3 stelle Nadia Santini, Luisa Valazza e Annie Feolde), ma ci auguriamo che questo sia solo l'inizio.

E noi, per fare un augurio a tutte le donne che ci leggono, e che probabilmente giorno dopo giorno mettono il proprio cuore per riuscire, non necessariamente in cucina ma nella vita, siamo partiti raccontandovi la storia di Marzia Buzzanca, chef ma soprattutto ragazza coraggiosa. A lei va il nostro più grande in bocca al lupo per quello che ha fatto, e che continua a fare, attraverso il suo lavoro quotidiano e la sua pizza gourmet, per dare nuova linfa vitale a L'Aquila.

PS: Niente paura, non è una rivoluzione femminista, tra queste pagine c'è spazio anche per gli uomini. Più precisamente, per quelli scelti da Massimiliano e Raffaele Alajmo de Le Calandre per portare avanti la loro filosofia in cucina. Mica male, no? ■

Guendalina Fortunati