Come mai ci sono poche donne Chef Executive?

> Una volta si diceva che la vanità è donna… una volta!!! Ormai le cose si sono decisamente capovolte, mi riferisco a uomini spesso più che chef, superstar! Certo è il loro momento, ma forse è il caso che tornino un pochino in cucina! Mmm, ora mi sa che mi conviene abbassarmi, prima che mi arrivi una pentola in testa!

Va bè, a parte gli scherzi, sta di fatto che per noi donne affermarsi è un pochino più difficile. Dobbiamo essere brave, competenti, possibilmente di bell'aspetto, in ordine, madri, mogli e… insomma fare il doppio della fatica. O stiamo al passo… o rimaniamo indietro!

Questo vale per tutti i campi della società italiana, nelle amministrazioni, nella sanità, nella politica e, per stare in tema, nell'enogastronomia. Basta guardare il rapporto tra, uomini e donne, sia nel cucinare sia nel giudicare chi cucina.

E' un mondo per lo più di uomini chef e di uomini valutatori. Ebbasta!!! Noi donne, per lo più, abbiamo molta più sensibilità di voi, è scientificamente provato, e la sensibilità nell'enogastronomia è dote assai importante!

> Detto ciò passo la parola a donne chef, stellate e non, di varie regioni italiane, che vivono questo ambiente, e che quindi con cognizione di causa possono dare una risposta coerente e al femminile. Prego, a voi la parola…



- **Antonella Rossi, Chef e Patron presso il Ristorante "Napoli Mia" (NA)**

Ciao Cinzia, da sempre il cuoco, anche dai tempi dei monzù o monsù come si dice in Sicilia, è sempre stato un uomo, anche se erano le donne a cucinare per la famiglia. Il cuoco oggi è chef, e per antonomasia è un uomo.

Per noi donne è sempre più difficile trovare spazio in questa categoria, anche se a volte molte donne sono più brave degli uomini. Le donne hanno una visione estetica del piatto e lo guardano dal lato femminile, facendolo più elegante. Per i cuochi maschi noi restiamo delle donne, e quindi non abbiamo visibilità come loro.

- **Maria Probst, Chef del Ristorante "La Tenda Rossa" Cerbaia (FI)**

Ciao Cinzia, mi chiedi come mai!? Dunque, bisogna essere soprattutto sportive. E' una vita un po' diversa dalle solite. Tanti sacrifici e tante soddisfazioni… tutti i giorni bisogna essere al top, motivati, contenti, e con tanta voglia di fare…

Non è un lavoro per tutti… Si è sempre sotto esame, e non si ha un giorno di relax. Ma se sei una persona con una forte motivazione, ti da un mondo totalmente differente dal solito. La Donna fatica di più ad emergere, perché riflette sempre sui propri errori. L'uomo, a differenza, e più sicuro di sé.

Poi c'è un altro fattore importante, e cioè quello di dover organizzare anche la famiglia. Facendo un lavoro così impegnativo

è veramente un’arte. Nel mio caso è possibile solo perché la conduzione è a carattere familiare.

- **Paola Bertinotti, Patron del Ristorante “Pinocchio” a Borgomanero (NO)**

Ciao Cinzia, ti posso dire perché non lo faccio io. L’ impegno della sala paragonato a quello della cucina è più leggero. Uno chef non può assolutamente lasciare la cucina. Una donna generalmente ha anche impegni con la famiglia e con i figli che non può delegare in toto ad altri.

Più fortunate sono quelle che lavorano in casa propria, ma, ti dico, io non potrei rinunciare ai pomeriggi che passo con i miei figli fino alle otto di sera. Ubi maior…

- **Erica Petroni, Genietto del Food presso il suo Laboratorio “FOOD ART FACTORY” (MI)**

Ciao Cinzia, bè ce ne sono, io sono un esempio…

La realtà è dura. Sono tutti uomini; bisogna farsi rispettare come un uomo, avere tanta forza, e lavorare per venti ore al giorno senza pausa e senza tregua.

Per le donne che ce la fanno non esiste una vita privata! Inoltre agli uomini scoccia ancora che sia una donna a comandare…

- **Nadia Zampedri, Chef e Patron presso la “Trattoria Pegaso” a Gavardo (BS)**

Ciao Cinzia, penso che sia solo una questione di famiglia.

Avendo dei figli da accudire non è possibile organizzare un lavoro come il nostro.

E’ troppo il tempo che esige.

- **Nadia Vincenzi, Chef e Patron del Ristorante “Da Nadia” a Castrezzato (BS)**

Ciao Cinzia. Le donne chef hanno più difficoltà ad affermarsi rispetto agli uomini, secondo me a causa di vecchi preconcetti.

E’ un mestiere duro a prescindere che sei maschio o femmina, per

farlo si deve essere molto determinati.

Questo è il mio pensiero.

- **Carla Teodori, Chef del Ristorante "AD Cookies" (RO)**

Ciao Cinzia, anche io me lo sono chiesta, ma… un po', è perché siamo partite in svantaggio con i tempi. Fino a qualche anno fa noi donne non eravamo molto ben accettate in cucina. E' un lavoro molto pesante, sia fisicamente che mentalmente. Personalmente ho avuto seri problemi a lavorare, sono andata avanti soprattutto per testardaggine, non facendomi intimidire quando i colleghi uomini mi prendevano in giro.

Poi, come per tutti i lavori siamo un po' penalizzate per la necessità di accudire i figli e la famiglia. E' un lavoro che ti porta col tempo a non avere più vita sociale, e credimi, sono poche le persone che vi rinunciano. Per fare l'Executive Chef devi avere molta esperienza, se è all'estero, tanto meglio. Ad esempio quando sono partita per l'Egitto per fare pratica, sono stata l'unica donna ad avere il coraggio di farlo. E molto lunga la storia da spiegare, ci sarebbe da parlare per giorni e giorni…

- **Dalila Davoli, Chef presso Ristorante Pause-Centro Internazionale Loris Malaguzzi Reggio Emilia**

Ciao Cinzia, credo che il motivo di fondo sia da ricercare nei ruoli storicamente affidati alle donne, madri di famiglia innanzitutto, e solo da pochi anni inserite nel mondo del lavoro, e da pochissimi in vesti dirigenziali. Mi auguro, e mi pare che qualcosa stia cambiando, che questi spazi, verranno "conquistati" anche dalle donne.

Noi sappiamo bene che spesso sono le donne ad avere una marcia in più… Se ci mettiamo sappiamo ben dimostrare di saper usare il cervello attraverso le nostre doti di organizzazione ed efficienza.

Questo non vuol dire che fare la chef non comporti problemi organizzativi, anzi, la vita sociale è messa a dura prova. "Coraggio, ce la possiamo fare!".

- **Trish Bottura, Chef per eventi**

Ciao Cinzia, forse il motivo sta nel fatto che è un lavoro molto impegnativo, essere occupata 12/16 ore al giorno per una donna che ha famiglia diventa difficile.

Solitamente uno Chef Executive rimane nello stesso posto a lungo termine, e la struttura che lo assume teme un’eventuale maternità…