

Il progetto L'arte di stare in cucina sposa il mondo della formazione professionale con "Cool"

# Grandi manovre ai fornelli

Arrivano le cuoche oltre ogni limite per dare un tocco femminile alle pietanze

Davide Agazzi

FIRENZE - Cool, cuoche oltre ogni limite, è un progetto che attraverso un corso formativo insegna alle donne, e solo alle donne, l'arte di saper stare in cucina. Si parla quindi di lavoro, e non semplicemente di cucinare, per questo gruppo di ragazze che attraverso un corso diviso in quattro moduli vengono avviate all'attività lavorativa. Ognuno di questi moduli, presentato da quattro diverse insegnanti, è ispirato ad una figura femminile che rappresenta un certo tipo di cucina. Abbiamo quindi Hildegarda Von Bingen, santa teutonica, che rappresenta la dieta e l'alimentazione, Dona Flor, la protagonista di un famoso libro di Jorge Amado che rappresenta la cucina etnica di magia e passione, Marietta Sabatini, custode delle ricette dell'Artusi che simboleggia il passaggio da massaia a cucciniera ed infine Petronilla come figura di riferimento della padrona di casa.

All'incontro hanno partecipato le cuoche insegnanti Barbara Zattoni, Maria Paola Giannone e Clara Manfredi, rispettivamente Petronilla, Marietta Sabatini e Dona Flor, che, oltre ad esprimere le loro idee sull'infelice stato della cucina moderna (bistecca compresa!), non hanno perso l'occasione per togliersi qualche sassolino dalla scarpa e per prendersi una piccola rivincita sui colleghi maschi.

"Il progetto Cool è nato spontaneamente - spiegano le cuoche - visto che siamo tutte donne e che ci premeva molto rivalutare



le figure femminili nel mondo del lavoro. Inoltre avevamo voglia di proporre qualcosa di diverso, non i soliti moduli di cucina". Le cuoche chiariscono subito che, oltre al puro gusto dell'insegnamento, c'è anche un forte senso di rivalsa nei confronti degli uomini, rei di aver trasformato la cucina da passione a tecnica e mestiere. "Purtroppo questo è sempre stato un settore maschilista: la cucina è delle donne, ma non nella ristorazione. Bisogna avere molto carattere per stare in cucina e tenere testa agli uomini. Bisogna inoltre imparare la differenza tra "cucinare" e "far da mangiare".

Le origini di questo maschilismo in cucina affondano nella tradizione millenaria, quando l'uomo, ancor prima che esser cuoco, era il sacerdote che compiva il "sacrificio cruento". "La figura del cuoco nasce dal sacerdote e quindi storicamente il ruolo era maschile. Le donne, al massimo, potevano far le streghe ma la grandiosità del banchetto era ad appannaggio maschile. Ciononostante le donne in cucina ci sono sempre state - proseguono le cuoche - solo durante il Rinascimento ne furono escluse perché le cucine erano diventate posti terribili". Si arriva poi al giorno d'og-

gi dove le cose non sembrano cambiate molto, specialmente in un paese fortemente maschilista come l'Italia. "E' sempre stato difficile emergere, le donne fanno il doppio di fatica rispetto ai colleghi maschi, ma qualche soddisfazione ce la siamo tolta anche noi. Le due cucine poi, sono molto differenti: quella maschile è tecnica e apparenza mentre quella femminile serve a coniugare lo stomaco col borsellino". Da queste idee nasce quindi l'idea di un percorso formativo solo per ragazze atto a ridare dignità a questo lavoro partendo però dalle specifiche esigenze femminili. "Sì, il fenomeno

cibo-donna viene analizzato da tutti i punti di vista: dalla filosofia dello stare in cucina al commercio equo e solidale, dalla storia della cucina al femminile al cinema sulla donna in cucina. Era importante per noi far risaltare la professionalità delle ragazze e non le loro "m e d aglie". In cucina del resto è un po' come al militare: c'è gerarchia e cameratismo. Ci vuole molta modestia perché tutti devono saper fare tutto.

Chiunque volendo può essere generale ma non tutti lo sanno fare. Ci vuole moltissima passione, altrimenti è un lavoro che ti stronca".

E' proprio dalla passione che sembra voler ripartire la cucina, in questa epoca di globalizzazione, dove i sapori si appiattiscono fino a perdersi. "E' importante anche educare il cliente, insegnargli a chiedere cose diverse. Spesso le nuove generazioni non hanno neanche il ricordo di quelli che erano altri sapori e così si vanno a perdere i termini di paragone. Sarà importantissimo tenerci stretta la nostra cultura che ci viene tolta giorno dopo giorno, prima a spizzichi e adesso a picconate!".

Eppure la televisione è piena di persone che si occupano di cibo, dalla Clerici a mezzogiorno fino alla rubrica "gusto" del Tg5. "E' il cibo che ormai è diventato

un valore economico e ci sono tante falsità che ci girano intorno. Recentemente è uscita la notizia che a New York metteranno le calorie sui menù. Beh a Napoli questa cosa la facevano già venti anni fa! Ma penso anche a Slow Food, che adesso è diventata

una casta, una degenerazione, un business. Pensa anche al falso mito della bistecca...". Ammetto che ho titubato sentendo dire che la bistecca è un falso mito

fiorentino ma la curiosità di sapere era veramente troppa. "La carne di manzo era poco stimata al contrario della cacciagione o dei volatili. La vera diffusione della bistecca è avvenuta a Milano tramite le trattorie toscane: si tratta quindi di una storia del '900 tanto è vero che non c'è traccia della bistecca nei libri dell'Artusi! I veri cibi toscani, quelli della tradizione, sono gli umidi, l'arista e gli arrostiti". Quello che rimane, alla fine del corso, è una bella esperienza per gli insegnanti, ed un ottimo trampolino per le ragazze oltre che ad un meraviglioso scambio di culture in quanto tante partecipanti erano straniere. Proprio per questo il corso sarà riattivato a partire dal prossimo ottobre. Per chi fosse interessato il numero da contattare è 055229510 mentre l'email è cfp.rt@comune.fi.it.

“ In cucina è come al militare ”