



IDENTITÀ DONNE



ATTUALITÀ

Identità Golose, la cucina si tinge di rosa

Chiude domani il Congresso internazionale di cucina. Dalle signore del vino a quelle dei fornelli, crescono le donne nel settore

di Carla Pacelli

Chiude domani a Milano la **XXII edizione di Identità Golose**, il format dedicato al mondo del food e a tutto ciò che gli ruota attorno, ideato da Paolo Marchi. Come sempre tanti, tantissimi chef ospiti, a cominciare dal divino Massimo Bottura, che proprio oggi è intervenuto, pronunciando un discorso che è stato ribattezzato "manifesto del cuoco contemporaneo". "Il cuoco contemporaneo deve vivere libero il momento, per esplorare, per andare in profondità, ma senza dimenticare il passato che è parte della propria cultura e utilizzarlo come strumento per non farsi travolgere. Non ci si improvvisa grandi cuochi, ma i grandi cuochi improvvisano." Questo il succo del patron dell'Osteria Francescana, ristorante tristellato Michelin di Modena. Ad aprire l'edizione è stato però **Davide Scabin**, grande personaggio e ancor più determinato e combattivo dopo la recente perdita della seconda stella. Affascinanti e inconfondibili, nello stile in cucina, come in quello della vita quotidiana, anche **Davide Oldani** e **Moreno Cedroni**, il "re del crudo italiano".



Signore ai fornelli

In questa edizione molte anche le presenze femminili, a cominciare dalle chef, prima su tutte **Cristina Bowerman**, il cui piatto "To bee or not to bee" –una trippa a guisa di nido d'ape- è, non a caso, il piatto immagine del festival. Ma anche l'inossidabile **Valeria Piccini** (www.dacaino.com) secondo la quale è vero che finalmente le cuoche stanno diventando più numerose e più agguerrite: "Il numero delle donne chef si sta molto incrementando, perché la passione per la cucina ha preso anche loro, nonostante questo sia un lavoro molto faticoso. La donna in cucina è molto più attenta ai particolari, ai dettagli, come nella vita: è questa la differenza che la fa emergere". **La libertà, il tema di quest'anno, è tagliato su misura per tutte le donne dell'enogastronomia**, per quelle che la ricercano dietro ai fornelli, come Loretta Fanella, Daniela Cicioni, Patrizia Ronca, Antonia Klugmann, Valeria Margherita Mosca e Giulia Miatto e Annie Feolde, della mitica Enoteca Pinchiorri di Firenze, come per le signore del vino: tantissime le produttrici.



Madame Champagne

Ed è una signora francese, **Florence Guyot**, a raccontare una storia di passione, carnalità e poesia, tutta la femminile. Florence, **titolare della Maison di Champagne Marguerite Guyot**, ha creato un'intera linea "floreale", dove ogni cuvée è un'emozione, in armonia con il vitigno utilizzato per il vino. Una "trilogia carnale", richiamata anche dalle etichette degli Champagne: verde per il desiderio, bianca per la seduzione e rossa per la passione. E solo una donna poteva dedicare un'intera azienda alla nonna Marguerite. Un'identità al femminile, dunque, o quantomeno dalla forte impronta femminile, che al di là di chef e produttrici –non solo di vino, ma anche di olio e food, in generale- riesce a coinvolgere un mondo che fino a qualche tempo fa era un olimpo abitato quasi esclusivamente da uomini.

