



ità; raffinati i secondi, tra cui l' *Astice alla Catalana* un po' crudo, un po' cotto; eccezionali i dolci, per i quali è d'obbligo conservare dell'appetito, tra cui Bronte, degustazione di dolci in cui il pistacchio è protagonista. Accanto a ciascun dessert viene consigliato uno specifico vino da dolce, perché Sandra, che è anche sommelier, ha inserito nella carta dei vini una pagina dedicata alle "Donne di...vine".

Spostandoci dalla metropoli lombarda alla campagna toscana, c'è un ristorante, e soprattutto uno chef donna, che ha scelto la tradizione come proprio standard: è Da Caino (via Canonica 3, loc. Montemerano, Manciano, Grosseto, tel. 0564602817), locale maremmano la cui titolare nonché chef è **Valeria Piccini**.

La signora Valeria mastica ricette e ristorazione fin

dalle superiori. Da Caino era allora la classica osteria di campagna, gestita dai suoceri: nel 1987 Valeria, imparati segreti e trucchi del mestiere, ne ristrutturò insieme al marito gli ambienti, innalzandone l'insegna agli onori delle cronache.

Oggi in cucina è entrato anche Andrea, il figlio: "Unica soluzione plausibile, quella di crescere la famiglia all'interno del ristorante, - conferma la chef - per fare la cuoca e allo stesso tempo la madre". Quello dei cuochi è un mondo tendenzialmente maschile non perché le donne manchino di una marcia in più, anzi, spesso hanno una sensibilità di gran lunga maggiore; ma è una professione pesantissima, che assorbe una persona in toto lasciandogli ben poco spazio per badare ai figli o a una casa. Però Valeria Piccini sente di non aver niente da invidiare ai colleghi uomini e, anche se spesso è una mosca bianca, in mezzo a loro



In questa pagina: due ritratti di Viviana Varese, chef del ristorante Alice di Milano, e in alto l'*Astice alla Catalana*, una sua creazione.

