

NEL FRIGO DI...

Fiammetta Fadda

«Amo i passati ma non rinuncio al foie gras»



Il grande pubblico la conosce per le trasmissioni di cucina su La7, come la serie Cuochi e fiamme, ma Fiammetta Fadda, critico gastronomico, è stata dal 1997 al 2004 la direttrice della più elegante rivista di alta cucina italiana, Grand Gourmet. «Allora

stavo in redazione - racconta - e dedicavo più tempo alla cucina. Ora sono spesso a Roma o in giro per l'Italia a recensire ristoranti...». Quando torna nella sua casa di Milano, Fiammetta cerca perciò una «pausa gastrica», come la definisce, con cibi

sani di grande qualità. «Adoro i passati di verdura, le insalate anche ricercate». Nel suo frigo però non possono mai mancare una bottiglia di champagne, per un bicchiere serale, e un torcione di foie gras, con il quale «peccare» ogni tanto.

Gigi Padovani

Le firme più note della cucina di casa sono al femminile: la disarmante semplicità di Benedetta Parodi, la simpatia di Antonella Clerici, la classicità di Suor Germana o, andando indietro nel tempo, il Talismano della felicità di Ada Boni e le ricette autarchiche di Petronilla.

L'alta cucina, invece, è in gran parte maschile. Si dice che il mestiere di cuoco sia duro, abbia orari impossibili, richieda prestanza fisica. Ed è vero. Eppure da sempre la «scienza gastronomica» è retaggio dell'altra metà del cielo, dalle nonne alle madri alle figlie. E le food-blogger oggi sono quasi tutte in rosa. Nonostante questo, le

donne che vogliono scalare i vertici della gastronomia professionale fanno fatica a emergere.

Identità Golose, il congresso che si chiude oggi a Milano nei padiglioni di FieraCity, ha lanciato le «quote rose», con una sala tutta dedicata all'Identità Donna, dove si sono alternate le propo-

ste di Aurora Mazzucchelli, Viviana Varese, Antonia Klugmann, Iside De Cesare, Cristina Bowerman, Marianna Vitale e Chiara Patracchini: hanno voluto dimostrare di non essere soltanto «angeli del focolare». Più che una vampata di orgoglio femminista, a Milano



STELLE E STELLINE

Da sinistra, Aurora Mazzucchelli, Viviana Varese, Sandra Ciciriello e la trisellata Luisa Valazza

Le cuoche ROSA

donne stellate
tra 295 chef

44

710
iscritte alla
associazione
Donne del vino

si è vista tanta complicità femminile «Dobbiamo fare gruppo», dice Cristina Bowerman del Glass Hostaria di Roma: E la giornalista Fiammetta Fadda, che ha dedicato su Panorama diversi articoli alle «cuoche di successo», aggiunge: «Credo che il loro numero crescerà ancora, perché la cucina di oggi richiede semplicità e tradizione, appunto qualità che sono molto femminili. Inoltre

le donne hanno un palato più sensibile degli uomini».

Molti chef maschi dichiarano senza timore di aver avuto una donna come «maestra ai fornelli», e in provincia, ricorda Fiammetta Fadda, sono molto più numerose. Lo conferma anche la coordinatrice nazionale delle Lady Chef di Federcuochi, l'organizzazione professionale che raccoglie circa 2000 aderenti in tutta



Pagina
a cura di
Gigi
Padovani
e Clara
Vada

twitter@Gigi
Padovani

Sensibilità
e tradizione:
così le donne
riconquistano
il ruolo di chef