

■ LA RISTORATRICE 2 / LUISA MARELLI VALAZZA
(AL SORRISO)

“Difficile conciliare fornelli e famiglia lo ho dovuto pagare il mio prezzo”

Chef stellata dell'alta ristorazione italiana, Luisa Marelli Valazza, è una di quelle donne che è salita agli onori della critica aggiudicandosi, per 13 anni consecutivi, le tre stelle Michelin, massimo riconoscimento della nota guida francese, con una cucina semplice, ma di gusto, legata alla tradizione e al territorio. Lei che gestisce con il marito Angelo Valazza, il locale “Al Sorriso” di Soriso (Novara), ha iniziato a lavorare tra i fornelli quasi per caso, per uno strano gioco del destino che l'ha obbligata a diventare chef dall'oggi al domani. Costretta a sostituire un cuoco che aveva lasciato il locale, Luisa Marelli Valazza, laureata in lettere, senza aver mai frequentato corsi o stage, ha fatto di necessità virtù e negli anni Ottanta ha cominciato a lavorare in cucina. Così da “chef per caso”, studiando ricette e libri, si

è trasformata negli anni in una delle donne più stimate dell'alta ristorazione italiana, dimostrazione che quando ci sono talento e determinazione il proprio lavoro può diventare come un abito sartoriale fatto su misura. Chiediamo a lei, che di esperienza ne ha da vendere, qualcosa di più sulle donne e l'alta cucina.

Come mai ci sono poche donne nell'alta ristorazione?

“Perché questo è un lavoro che ti assorbe completamente, dove conciliare lavoro e famiglia non è assolutamente facile. Il nostro ristorante ci occupa tutta la giornata e buona parte della notte, con un impegno costante che toglie tempo a tutto il resto, famiglia in testa”.

È riuscita comunque a conciliare lavoro e vita privata?

“Ho dovuto farcela, ma è evidente che non sono potuta arrivare dap-



pertutto. Nel mio caso ho fatto una scelta, cioè quella di trascurare un po' la famiglia. Credo, per esempio, di aver dedicato minor tempo a mia figlia rispetto a quello che ha fatto una qualsiasi altra donna che lavora”.
La maternità sfavorisce le carriere delle chef?

“Molto probabilmente sì, soprattutto in questa professione. Vede, quando sei uno chef, uomo o donna che sia, non sei facilmente sostituibile, tutt'altro. La tua impronta in cucina, soprattutto nell'alta ristorazione, è differente da quella di un altro ed è

IL QUADRO DEGLI ISCRITTI

All'Alberghiero di San Pellegrino sono 945 gli alunni dalla prima alla quinta, di cui 451 ragazze (il 47,7%).

L'indirizzo di specializzazione in “Tecnico dei servizi di ristorazione” (dopo il triennio comune) viene scelto da 123 alunni di cui 36 ragazze.

Ogni anno l'Istituto alberghiero diploma circa 100 alunni che hanno scelto

la specializzazione in “Tecnico dei servizi di ristorazione” di cui il 47% ragazze. Questo significa che le ragazze, nonostante all'inizio del quarto anno siano in minor numero, reggono meglio rispetto ai compagni gli anni della specializzazione.



■ PARLA LA DIRIGENTE DELL'ALBERGHIERO DI SAN

Nespoli: “Ragazze più restie ad

“Il percorso per poter diventare grandi chef è faticoso. E questo spiega perché la maggior parte delle diplomate preferiscano luoghi di lavoro come agriturismo, mense e bar, piuttosto che fare il grande salto nell'alta cucina”

Il diploma dell'Istituto alberghiero di San Pellegrino è facilmente spendibile ed offre buone opportunità di inserimento nel mondo del lavoro. A confermarcelo è la professoressa Silvana Nespoli, dirigente scolastico dell'Ipssar di San Pellegrino, Istituto professionale di Stato per i Servizi alberghieri e della Ristorazione. I dati sono piuttosto incoraggianti e confermano un trend che è sempre stato proprio degli Istituti professionali, con diplomi che consentono, in breve tempo, un collocamento nella ristorazione privata, nelle mense, nei comparti della grande distribuzione e nel settore dei catering. Da qui, è quasi d'obbligo, la domanda se le brave studentesse diplomate in “Tecnico dei servizi di ristorazione” riescano o meno ad entrare nella ristorazione che conta: “L'impressione che ho è che la facilità di inserimento nel mondo

“La sensibilità femminile in cucina è diversa da quella degli uomini. Mi auguro che sia stata capita ed apprezzata negli anni”

riconoscibile”.

Anche se la preparazione è la stessa?

“Certamente, anche se ci sono dei validi aiutanti in cucina, è tua la firma di un piatto, i clienti vengono al tuo ristorante perché sanno che in cucina ci sei tu, con quel tocco particolare che ti distingue dagli altri. Quando arrivi a certi livelli, come nel nostro caso con le tre stelle Michelin, mantenere uno standard regolare è ancor più importante e significa essere sempre presente. Ecco che quindi devi fare una scelta, come donna, come madre, e capire cosa vuoi davvero dalla vita”.

Crede che i critici abbiano un pregiudizio culturale nei confronti della cucina delle donne?

“Forse in parte sì, ma in passato. Partiamo dal presupposto che tutti i giornalisti hanno pregiudizi quando provano un piatto. È evidente, infatti, che la critica venga filtrata dal gusto personale e da valutazioni soggettive. Detto questo, credo che in

passato una parte della critica abbia privilegiato gli uomini. Oggi le cose stanno cambiando, abbiamo molte più donne enogastronome che stanno facendo riscoprire, in cucina, l'impronta al femminile”.

Esiste quindi una sensibilità femminile ai fornelli che è diversa da quella degli uomini?

“Oh, certamente e mi auguro che questa sensibilità sia stata capita ed apprezzata negli anni. Vede, la donna ha una cucina di cuore, l'uomo di testa. Mi spiego meglio: nel suo Dna la donna ha l'istinto di accudire la propria famiglia, di prendersi cura degli altri e tutto questo si esprime massimamente nei suoi piatti. L'uomo essendo più razionale, studia, pensa al piatto e, direi, ci lavora troppo su; la donna al contrario usa l'istinto, il sentimento, cerca di esaltare il gusto mettendoci un trasporto che è di panca più che di testa”.

Quale piatto rappresenta meglio la sua cucina?

“Sicuramente i “Ravioloni verdi della

tradizione con formaggio Bettelmatt al burro d'alpe aromatizzato alle erbe di montagna”, quello è un piatto che teniamo tutto l'anno. La mia è una cucina semplice ma di gusto, nella quale utilizzo tre o quattro ingredienti per piatto, senza troppi arzigogoli, cercando di far sentire il sapore delle materie prime”.

Rispetto all'estero come si difendono le donne chef in Italia?

“Direi bene, in Italia siamo in tre ad avere avuto, quest'anno, il massimo riconoscimento Michelin, mentre in Spagna due e in Francia c'è una sola donna. Ma anche scendendo di stelle, in Italia, ci sono molte signore al comando di cucine illustri. Diciamo che c'è ancora molto da fare, ma qualcosa sta fortunatamente cambiando”.

Un esempio emblematico di quanto le donne debbano ancora imporsi all'estero?

“Viene proprio dai francesi che solo tre anni fa hanno assegnato le tre stelle ad Anne Sophie Pic, cosa che non accadeva dagli anni Sessanta. Come vede il nostro Paese non è così indietro come si pensa”.

PELLEGRINO

allontanarsi da casa per la carriera”

del lavoro, per maschi e femmine, sia la stessa, ma che le ragazze siano più restie ad allontanarsi da casa per fare carriera. La nostra zona infatti, a parte qualche eccezione, è fatta di realtà diverse da quelle dell'alta ristorazione. - ha spiegato il dirigente Silvana Nespoli -. Il percorso per poter diventare grandi chef è faticoso, fatto di una lunga gavetta in ristoranti italiani ed esteri che, inevitabilmente, condiziona la vita futura di un giovane”. Da qui spiegato perché le ragazze diplomate sembrano preferire un più facile inserimento in luoghi di lavoro come agriturismo, mense e bar, piuttosto che fare il grande salto nell'alta cucina. Al contrario i ragazzi sembrano buttarsi più a cuor leggero nella carriera, spendendosi nella ristorazione d'élite molto richiesta sullo stivale come all'estero. “Credo che conti molto la motivazione che uno si dà al termine del percorso di studi e l'ambizione personale. Da San Pellegrino, per esempio, sono usciti grandi chef - ha proseguito -. Uno dei nostri ex studenti lavora, oggi, a Dubai nel noto Hotel sette stelle “La vela” ed un altro presso il “Gualtiero Marchesi” di Erbusco, in Fran-

ciacorta. Non ultimo anche Fabrizio Ferrari, chef dello stellato Ristorante Roof Garden che si trova all'ottavo piano dell'Hotel San Marco di Bergamo, è stato un nostro studente.” Se poi esista una certa resistenza, da parte degli chef accreditati, a favorire le carriere delle nuove leve, donne in testa, il dirigente scolastico rimane sul vago. “Dipende dallo chef, Fabrizio Ferrari, per esempio, è disponibile con i giovani e dedica loro molto tempo durante gli stage, altri cuochi meno. La mancanza di protocolli di riferimento per gli stage è, infatti, un problema, in parte ancora irrisolto della scuola italiana, che non paga solo il settore alberghiero”. All'estero, al contrario, esistono dei protocolli condivisi con le Istituzioni che definiscono i percorsi formativi che gli studenti devono raggiungere durante il loro apprendistato e che si integrano con le ore formative scolastiche.

