

LE 50 DONNE DEL CIBO

OGGI SU

COOK



FABRIZIA LANZA

Raccontare
la Sicilia al mondo

INCHIESTE

Milano, 7 luglio 2020 - 19:14

LE 50 DONNE DEL CIBO, TUTTI I RITRATTI

di Amati, Dal Monte, Fantigrossi, Frenda, Galli, Principato



12 di 51



Scheda

FABRIZIA LANZA - RACCONTARE LA SICILIA AL MONDO

Se un pezzo di mondo conosce e apprezza la cucina italiana è anche grazie alla «Anna Tasca Lanza Cooking School», una scuola di cucina che dal 1989 spiega i piatti tradizionali, soprattutto siciliani, a una platea internazionale, per la maggior parte americana. A fondarla è stata Anna Tasca Lanza, esponente della nobile e antica dinastia di vignaioli Tasca D'Almerita: è lei che per lungo tempo ha insegnato a gruppi di stranieri come mettere le mani in un impasto di farina o mondare una melanzana, creando una rete (globale) di innamorati del nostro cibo. Dal 2006 a portare avanti quest'opera di divulgazione è sua figlia Fabrizia Lanza, laureata in storia dell'arte e per 25 anni direttrice di musei nel Nord Italia. La sua seconda vita ha coinciso con il ritorno in Sicilia, in quell'entroterra palermitano che ha un che di magico.

La scuola accoglie gli ospiti nelle splendide «case» di Regaleali, le vecchie strutture dell'azienda agricola dove, di recente, su idea di Fabrizia è partito anche «Cook the farm», un altro progetto formativo stavolta dedicato a professionisti e appassionati desiderosi di approfondire la cultura legata ai singoli ingredienti. E così decine di persone da tutto il mondo hanno imparato a Regaleali qual è il ciclo di vita di una cipolla o di una mandorla. Da marzo, per il Covid19, entrambe le scuole sono chiuse, e quest'anno non riapriranno in attesa che la situazione si stabilizzi. Ma la

verve di Fabrizia, ambasciatrice instancabile della Sicilia — ha scritto anche dei libri e un documentario sul patrimonio gastronomico della sua terra —, non si è accontentata. «Durante il lockdown abbiamo tenuto una lezione di cucina live al giorno nel tardo pomeriggio per intercettare tutti i fusi orari dei nostri studenti: un grande successo», racconta. Per questo ha pensato di fare un passo in più: da settembre su Patreon, piattaforma di crowdfunding per creativi, ci sarà un ciclo di sei video che raccontano varie filiere siciliane (dalla ricotta alla tostatura del caffè). Chi verserà un contributo sosterrà la Cooking School e tutti i suoi progetti. E, all'orizzonte, c'è il grande sogno: aprire una scuola gratuita per consentire ai cuochi siciliani di perfezionarsi. «Ma servono fondi: chi volesse farsi avanti...». (Alessandra Dal Monte)

[La ricetta delle arancine al ragù](#)



Scheda

7 luglio 2020 | 19:14

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OGGI

In edicola (gratis) con il Corriere della Sera

8.07.2020

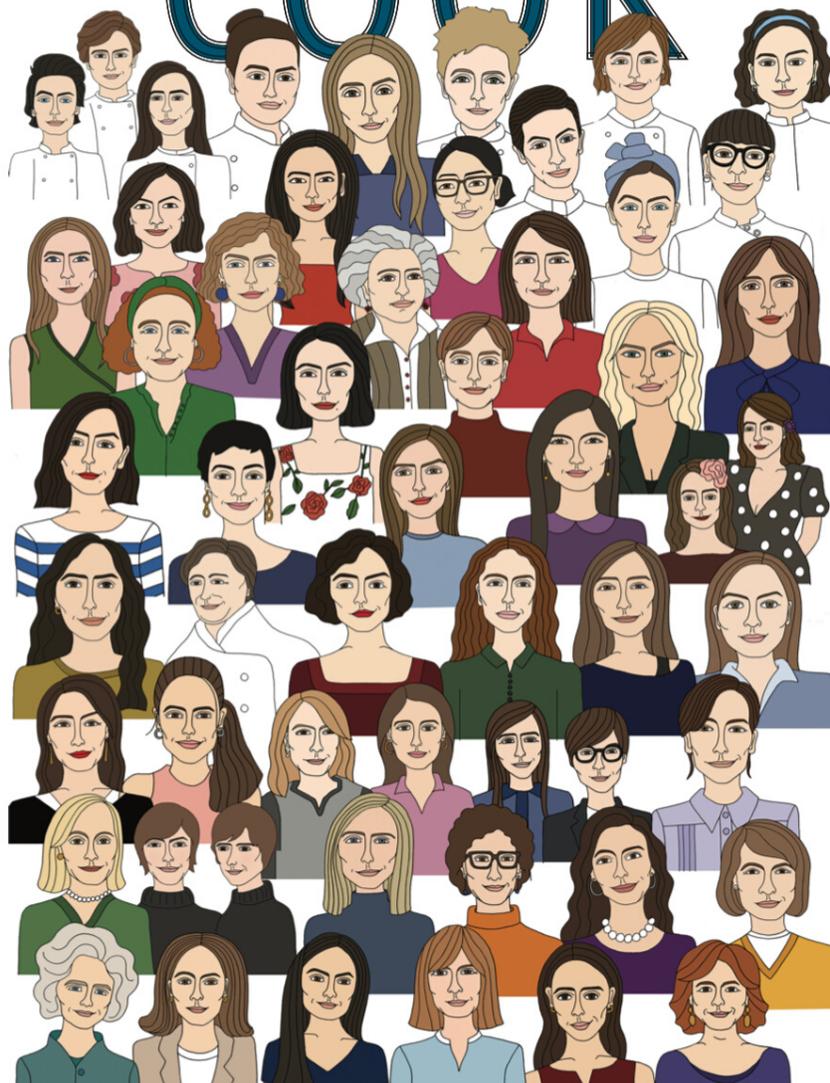
CORRIERE DELLA SERA

#22

MERCOLEDÌ

ANNO 3 N.7

COOK



LE 50 DONNE DEL CIBO

ANGELICA HICKS

per il *Corriere della Sera*

Una delle più celebri illustratrici britanniche. Laureata in Storia dell'Arte, vive e lavora a New York: i suoi ritratti sono pop, ironici, gioiosi. È impegnata soprattutto nel campo della moda.

COOK.CORRIERE.IT

INCHIESTE

LE 50 DONNE DEL CIBO: IL POTERE IN CUCINA

Angela Frenda



E se per sfondare il soffitto di cristallo dovessimo rimanere in cucina? Questa tesi, a tratti provocatoria, nasce da una riflessione maturata osservando come sia cambiato il ruolo femminile nel mondo del cibo. La comunicazione è per lo più gestita dalle donne. E sempre loro hanno preso le redini di aziende (spesso familiari) del mondo alimentare e della ristorazione, lavorando in modo intelligente per farle conoscere. Un universo complesso dove, partendo da lontano e quasi seguendo un processo naturale, siamo state noi a guidare la spinta propulsiva. E così, mentre il dibattito sulla conciliazione vita-lavoro continua

stancamente, offrendo dati sempre più sconsolanti, è il cibo che si è fatto palcoscenico di un inaspettato empowerment femminile. Tanto da indurci ad affermare che il potere delle donne possa nascere in quella stessa cucina dalla quale spesso siamo scappate, perché vissuta come luogo di reclusione e segregazione. Dove, non a caso, la scrittrice Alba de Céspedes fa rintanare ogni notte la protagonista di *Quaderno proibito*, Valeria, a scrivere di nascosto dal marito. Simbolicamente quella stanza, invece, è diventata per molte di noi (non per tutte, purtroppo, perché sono ancora molte quelle costrette a cucinare per necessità e non per piacere) occasione di libertà. E di successo. Una chiave per migliorare (e salvarsi) la vita.

Tra creatività e nutrimento

Mi viene in mente una riflessione che tempo fa una delle chef italiane più illuminate, Antonia Klugmann, fece a *Cibo a Regola d'Arte*, l'evento food del *Corriere*. Lei ci invitò, parafrasando Virginia Woolf, a trovare nella società una stanza tutta per noi. E quella stanza, disse, «può essere proprio la cucina. Dove ricavarsi i mezzi per esprimere la propria creatività. La propria identità». In questo numero speciale abbiamo perciò selezionato per voi le cinquanta donne che oggi consideriamo particolarmente rappresentative di questo fenomeno in Italia. Seguendo un solo filo conduttore: quelle che sono riuscite, attraverso il cibo, a costruirsi una carriera, diventando simboliche per tante altre ed esprimendo al meglio il potere femminile in cucina. Lo stesso potere che celebra con grande successo, ad esempio, la rivista

americana *Cherry Bombe*. O che rappresenta il fulcro del libro *Rage Baking*, caso letterario negli Stati Uniti: cinquanta ricette, ma anche interviste, estratti, poesie dove si intrecciano aspirazioni e frustrazioni di una serie di contributor, tra cui Dorie Greenspan, Ruth Reichl e Ani DiFranco. Un racconto collettivo di come sfogare la rabbia impastando, e trovare in cucina un rifugio dalle vicissitudini del mondo. E di come celebrare anche, è chiaro, un nuovo tipo di potere femminile.

Ricordandoci che quando parliamo di cibo la storia ci insegna che non significa solo nutrimento per sopravvivere, ma anche affermazione e potere. È dall'allattamento che parte la relazione complessa con la donna. Maria Giuseppina Muzzarelli, professoressa di Storia medioevale a Bologna, è autrice di *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi*. L'idea fondante del suo libro si basa sulla tesi che si debba superare il concetto della cucina vista solo come un luogo di segregazione. «Così, per dimostrare la fondatezza di questo ragionamento, ho cominciato a intrecciare argomenti storici. Ad esempio il farsi in cibo per i propri nati o il tentativo di far andare meglio le cose agendo sui cibi. Anche l'anoressia si collega alla volontà femminile di affermare il proprio progetto agendo sul corpo, e affamandolo». Un femminile, in cucina, che è dunque in continua mutazione. Perché nonostante siano ancora più alti i numeri di uomini che fanno carriera in questo settore, Muzzarelli ammette che «negli ultimi anni è cambiato il rapporto dei due sessi con la cucina stessa. Da quando lo si fa con

cura e lo si fa per piacere, entrambi i generi cercano di accedere a questa attività. Il problema è diventato quello del cibo quotidiano: chi lo prepara? E come riuscire a farlo con i tempi dannatamente contratti?». In questo caso sembra che ancora siano le donne a doversene occupare, e non sempre per libera scelta. Resta, comunque, ben tracciata una sottile linea che ricongiunge i destini di molte di noi alla cucina. In Italia la si ritrova a partire dai ricettari, che non a caso sono stati quasi tutti scritti da donne.

Cucinare non è femminista?

Donne di cui sappiamo spesso ben poco, nonostante avessero vite interessanti che, però, non ci sono state consegnate. Della loro passione per il cibo rimangono lavori storiograficamente significativi, come quello di Jeanne Caròla Francesconi *La cucina napoletana*, o quello di Ada Boni, *Il talismano della felicità*. L'esempio più lampante è rappresentato da Amalia Moretti Foggia, più nota con lo pseudonimo di Petronilla. È stata lei la prima food editor del Corriere, ma non ha mai potuto rivelarsi ai lettori con il suo vero nome. Eppure era donna di straordinario

ingegno (una delle prime pediatre) e dalla scrittura acuta. Qualcosa negli anni, però, è molto cambiato. Quell'attitudine femminile al racconto della cucina e del cucinare è venuta ancora più alla luce grazie al fenomeno dei blog. Ricordo, uno su tutti, *Il cavoletto di Bruxelles* di Sigrid Verbert, belga trapiantata in Italia. Attraverso i suoi post, intere generazioni di donne, compresa la sottoscritta, hanno cominciato ad appassionarsi a un tipo di narrativa culinario-sentimentale. Alle vecchie sedute di autocoscienza si sono sostituite improvvisamente le conversazioni in calce ai post su una torta di mele. Lì molte donne, spesso giovani, hanno iniziato a esprimere la propria passione per la cucina, senza avere paura di apparire poco moderne o liberate.

Ma anzi, allo stesso tempo, sono riuscite a usare questo mondo per raccontarsi. E, nel caso delle blogger, a inventare una forma di successo personale. Insomma, è stato un modo per recuperare la frattura che le femministe della seconda ondata (dagli anni '60 agli '80), capitanate da Betty Friedan e dalla sua *La mística della femminilità*, provocarono contribuendo a relegare la cucina (e chi se ne occupava) nella loro black list. Non a caso accusarono la sceneggiatrice e regista Nora Ephron di essere una cattiva femminista perché dichiarava ovunque di essere appassionata di cucina o di avere come sua principale abilità «quella di saper cucinare per 40 persone». La risposta della mitica autrice di *Affari di cuore* fu lapidaria: «Sono femminista, sono una donna liberata, e mi piace cucinare. Dov'è la contraddizione?». D'altronde, Ephron

ha sempre avuto una relazione complicata con il femminismo, come si evince da alcuni suoi scritti apparsi su *Esquire* e sul *New York Magazine* negli anni '70. E che lei raccolse e ampliò più avanti nel suo libro *Crazy Salad*, dove ragionò a lungo sul concetto di femminilità e sulle limitazioni legate alla percezione di genere. Ephron era convinta che uomini e donne dovessero essere uguali, ma non sopportava le etichette usate per identificare una femminista: «Lo sono nella pratica, non nel nome». Non è stato un caso che a lei sia toccato in sorte di essere ricordata, dopo la sua morte, per una inimitabile torta di mandorle più che per tutti i suoi film.

Il dilemma del soufflé

Ma d'altronde le donne, anche con il femminismo, non sono mai veramente uscite dalla cucina. Su questo punto vi invito a leggere un saggio della storica Phyllis Thompson Reid, dal titolo *L'ascesa del soufflé nel femminismo degli anni '60*, che è stato anche oggetto di una relazione all'ultimo Oxford Symposium on Food. Scrive la studiosa: «Nell'aprile 1967 un soufflé gigantesco dominava la copertina della rivista *Gourmet*, e la ricetta che lo accompagnava recitava: la reputazione culinaria spesso cresce o crolla nel fare un soufflé. Sei mesi dopo Lindon Johnson emanava una nuova legislazione che proibiva la discriminazione basata sul genere. Sei mesi prima era stata fondata la Organizzazione nazionale delle donne. E sebbene il movimento femminista sia stato spesso incolpato (o ringraziato) di aver allontanato milioni di donne dalle cucine per portarle nei luoghi di lavoro,

va detto che allo stesso tempo avallò l'enfatizzazione di una complessa cucina francese da provare e imparare a casa». Insomma, le donne americane della middle class da un lato abbandonarono la cucina giornaliera, dall'altro scelsero come forma di autoaffermazione quella di realizzare cibo sofisticato. In questo modo il cucinare assunse un doppio ruolo nella vita delle donne: dovere legato al genere e però anche forma di esibizione delle proprie competenze. Però, commenta sempre Thompson Reid, «questo fenomeno era niente di più di un soufflé etereo e rischiosissimo. Capace di produrre uno status sociale attraverso la sua gloria effimera. E anche metafora della fragilità del rapporto duplice delle donne con la cucina, divise tra abbandono e recupero». Ma se nel 1963 Betty Friedan vedeva la cucina come una prigione, nello stesso anno Julia Child lanciava il tv show *The French Chef*, dove veicolava il messaggio che la cucina non andava eliminata, come chiedeva il movimento femminista, ma piuttosto elevata. E che l'obiettivo non doveva essere quello di farsi benvolere dal proprio marito o dalla famiglia. Ma mettersi ai fornelli esclusivamente per il proprio piacere. In questo modo riuscì a portare il termine gourmet all'interno del vocabolario femminista.

Questo approccio rappresentò tuttavia una minoranza del movimento, che invece nel corso degli anni ha ricevuto diverse critiche, dalla storica Rose Prince al gastronomo Michael Pollan, per aver allontanato dalla cucina le persone, spingendoci tutti verso il fast food. Ecco, dunque, come ci siamo ritrovati il

Kentucky fried chicken con lo slogan: «Sono la liberazione delle donne». In realtà la guerra alla cucina fu un simbolo della battaglia di genere: davanti alla Casa Bianca le femministe stracciavano grembiuli e marciavano al grido di «non preparo la cena stasera, apriti una scatoletta». «Non pensare che io cucini» divenne uno slogan popolare. Secondo alcuni disconnettere le donne dalla cucina fu un atto doloroso, anche se necessario. Ma la verità è che, in parallelo, le femministe cercarono anche nuovi approcci alla cucina.

Paradossalmente, molti ricettari furono pubblicati dal NOW (National Organization Women) per supportare i loro progetti. La seconda ondata continuò un po' in sordina, come dicevamo prima, a cucinare, ma discusse anche di come riformare questo ambito facendoci entrare anche gli uomini, appoggiando il vegetarianesimo, aprendo cooperative e supportando le donne chef. Insomma, l'importante era non considerarla roba solo da donne e ottenere un cambiamento sociale.

Quella stanza tutta per sé

D'altronde, è stata Nigella Lawson a dichiarare che «cucinare è il più grande atto di indipendenza, e dunque femminista, che una donna possa fare». In America, come in Italia, è giusto affermare che il femminismo spinse alcune donne via dalla cucina, ma permise ad altre di prenderla più seriamente. Un'eredità, questa, considerata divisiva. Perché ci si sta ancora chiedendo se davvero la riscoperta della cucina, come piacere creativo, abbia aiutato le donne a generare posti di lavoro e le abbia fatte diventare più forti. Secondo alcuni

resta un gesto volontario e poco produttivo. Secondo altri ha aiutato, invece, a creare un piccolo esercito di donne che hanno trovato nel cucinare, nello scrivere di food, nel lavorare nel mondo della cucina, una forma di autoaffermazione. E di salvezza. Penso, in particolare, alla storia della chef indiana Asma Kahn che nel suo ristorante di Soho, a Londra, ha dato lavoro a tante donne fuggite da situazioni difficili. Offrendo loro la possibilità di ricrearsi una nuova vita attraverso la cucina.

Femminismo e cucina binomio, dunque, conciliabile. Nel segno di quella «casalinghitudine» che ha dato il titolo al libro dell'87 di Clara Sereni. È stata lei a portare per la prima volta in un romanzo, dando loro valore letterario, le ricette, diventate occasioni di racconto, tessuto testuale, simboli di epoche della vita, di memorie, di relazioni e affetti. Clara Sereni si interroga e ci interroga sul rapporto tra intimo e collettivo, tra segretezza ed esposizione, tra la casa come prigione o come destino (per le donne) e la casa come possibile luogo dell'autonomia e dell'autodeterminazione (una stanza tutta per sé). Facendo dialogare il privato e il pubblico, la sua «casalinghitudine» divenne un manifesto politico per le donne e fu coniato un termine, ideato da lei stessa, che si rapportava a una parola molto usata nel movimento femminista degli anni Settanta, «casalinghità». E che, nel libro, l'autrice descrive come un desiderio nostalgico e creativo di un mondo in cui ogni cosa ha il suo posto. Quello delle donne, secondo Sereni, è in cucina, luogo della memoria da sempre destinato a noi. Che anche

un'altra grande scrittrice italiana, Grazia Deledda, ha scelto come elemento narrativo dei suoi romanzi.

I temi aperti e la necessità di un movimento
Ma se la rivincita parte dalla cucina, è chiaro, come fa notare l'autrice di *Women on food* Charlotte Druckman, che la battaglia deve estendersi ad altri fronti. Per esempio quello del razzismo sistemico che in questo momento è sotto i riflettori del movimento «Black Lives Matter» in tutto il mondo: «Oggi siamo tutti impegnati a far sopravvivere i ristoranti scardinando i meccanismi razzisti che spesso sono presenti al loro interno. Il futuro delle donne del food dovrà attenersi quindi a criteri di maggior equità». Sono tanti, come si vede, i temi aperti. Ecco perché sarebbe molto importante, per noi italiane, avviare una conversazione pubblica. Una prima occasione sarà la giornata digitale che *Cook* dedicherà, oggi, alle donne del food e che coinvolgerà una serie di protagoniste. Ma l'obiettivo è fare una sorta di «jubilee» allargato, che sia piattaforma di dialogo tra le donne inserite in questo numero e le tante altre che invece vogliono emergere. Un'occasione potrebbe essere proprio *Cibo a Regola d'Arte*, a Milano dal 6 all'8 novembre, per mettere insieme le diverse sensibilità di questo movimento silenzioso e fare lobby (parola della quale noi donne dobbiamo smettere di aver paura). Ascoltarci e ascoltare. Per abbattere gli stereotipi legati a questo settore. Uno su tutti il fatto che viene considerato poco importante dal punto di vista culturale. Una prova? Sempre Nigella Lawson ha confessato ultimamente che quando uscì *How to eat*, il suo primo ricettario, lei

minimizzava con tutti: «È solo un libro di cucina...». Aveva paura, ha detto poi, che non fosse considerato all'altezza dai suoi amici intellettuali. Anche qui in Italia, a livello giornalistico, solo da qualche anno si sta facendo strada la scrittura di cibo come un settore importante della comunicazione. Superando quindi l'idea che sia uno svilente chiacchiericcio tra spadellatrici.

Tutto questo, in mezzo a mille difficoltà, sta producendo potere femminile anche nella ristorazione dove, tuttavia, la disuguaglianza di genere è ancora forte. Vi invito a guardare *A fine line*, un documentario americano che spiega come le donne chef e proprietarie di ristoranti restino ancora una minoranza. La regista Joanna James ha deciso di iniziare le riprese dopo aver scoperto che meno del 7 per cento degli chef e dei proprietari di ristoranti sono donne. Tra le protagoniste Dominique Crenn, Mashama Bailey, Lidia Bastianich e April Bloomfield. Alcuni dei problemi maggiori messi in luce sono molestie, difficoltà di ricevere finanziamenti dalle banche, mancanza di assistenza all'infanzia e di tempo libero. Una situazione simile a quella italiana. Dove scontiamo un pregiudizio che bolla come attività residuale, e da donne, il cucinare a casa per passione. E come attività primaria e, da uomini, cucinare per professione. Così non è (più). Per molte di noi è un'attività di successo. Dobbiamo cominciare a rivendicarlo. E magari, questa volta, il soufflé non si sgonfierà.

CERCA LA RICETTA



SECONDI PIATTI

Arancine al ragù

di Fabrizia Lanza



Una ricetta classica, classicissima. Che nascondo il segreto tradizionale per una frittura perfetta: la pastella in cui inzuppare le arancine appena formate.

INGREDIENTI

Per il ripieno (30 arancine):

1/2 kg di tritato misto maiale e manzo
1 carota
1 costa di sedano
2 cucchiaini di olio evo
1 tazza da tè di salsa di pomodoro
1 cucchiaino di concentrato diluito in mezzo bicchiere di vino

Per il risotto:

1 cipolla
2 cucchiaini di olio o burro
1 kg riso per risotto
q.b. brodo di carne
1 cucchiaino di zafferano
100 g di parmigiano grattugiato
q.b. sale e pepe nero

Per la pastella:

4 cucchiaini di farina
1/2 tazzina d'acqua
4 uova
sale
pan grattato
2 litri di olio di semi

PREPARAZIONE

1 Per il ragù, soffriggete in olio cipolla, carota e sedano tritati, poi unite il trito di carne. Insaporite per qualche minuto, poi unite salsa di pomodoro e concentrato diluito nel vino. Fate sobbollire per un'ora a fuoco basso. Togliete dal fuoco e raffreddate.

2 Per il risotto, scaldare il brodo in pentola. Soffriggete la cipolla in poco olio, unite il riso, fate tostare. Quindi aggiungete il brodo, un mestolo alla volta, e cuocete il risotto. Alla fine, fuori dal fuoco mantecate con burro e parmigiano, sale e pepe. Versate il risotto in un contenitore basso e largo in modo che si raffreddi e rassodi.

3 Per la pastella: mescolate uova e farina e alla fine aggiungete un po' di acqua tiepida per diluire. A parte preparate un recipiente con il pangrattato. Bagnatevi le mani in acqua fredda, riempite il palmo di una mano con una cucchiainata di riso, piegate la mano sino a creare un buco nel riso che

riempirete con il ripieno, coprirete con altro riso per formare una palla della grandezza di una piccola arancia. Passate nella pastella e poi nel pangrattato.

4 Friggete in olio bollente: non è necessario che l'olio le ricopra interamente, basta che ogni tanto con cucchiaino le irroriate di olio bollente. Fatele asciugare su carta assorbente prima di servirle.

(Ha collaborato Tommaso Galli)
