

I piaceri del Gusto

EDITORIALE



5

## Non è il mese delle quote rosa

di ELEONORA COZZELLA

Occupiamoci di 8 marzo, ma non con la ricetta della "torta mimosa": facciamolo con uno sguardo alle pari opportunità nel mondo delle attività dell'enogastronomia e dell'agroalimentare

La mia passione per la cucina è nata quando aiutavo mia nonna a cucinare. Ho imparato i trucchi del mestiere, l'appreso arte, passione, gesto tecnico da madri e nonne. La cucina, verrebbe da dire, è donna e cucinare è un lavoro domestico, antico, femminile per tradizione. Eppure quando i fornelli sono quelli di un ristorante, e l'attività si svolge in brigate, aziende agricole, consigli d'amministrazione di catene alberghiere o gruppi internazionali, il genere cambia. O meglio: cambia il potere.

Ne parliamo in vista dell'8 marzo, non certo per proporre la ricetta della torta mimosa o per brindare con un cocktail mimosa (o con un calice di rose, se piace tanto alle signore), ma per considerare la ricorrenza come invito a riflettere sul sistema dell'enogastronomia. Perché se è vero che nelle cucine di casa, nelle vigne di famiglia, nelle botteghe e nelle trattorie le donne ci sono sempre state - e magari comandano - è altrettanto vero che la rappresentazione pubblica del potere gastronomico è stata a lungo maschile.

Chef-star, critici, grandi maitre, enologi celebrati: l'immaginario è stato costruito così. Eppure, complice il ricambio generazionale, qualcosa si muove. Le scuole alberghiere hanno una presenza femminile alta, le iscrizioni ai corsi di sommelierie sono equilibrate e nell'agroalimentare italiano le imprese guidate da donne sono il 30% del totale (e peraltro, si distinguono per un alto tasso di innovazione, sostenibilità e multifunzionalità).

Eppure, quando si sale di livello tra stelle, premi, presidenze di consorzi, rapporti apicali, la percentuale si assottiglia. Come bilanciare la situazione? Il punto non è chiedere trattamenti speciali, ma interrogarsi su quale idea di leadership vogliamo per il futuro della gastronomia. Nel numero che avete tra le mani incontriamo donne che non hanno aspettato che qualcuno concedesse loro spazio. Giannola Nonino che ha trasformato un prodotto considerato minore in un distillato identitario, culturale, internazionale, Wilma De Gellis, tra le prime a cucinare in tv quando il piccolo schermo era territorio quasi esclusivamente maschile, Cristina Mercuri neo Master of Wine (prima italiana). E Maria Canabal, che fondando il Parabere Forum, ha creato una piattaforma globale per rendere visibile il talento femminile nel food & beverage, senza cadere nel vittimismo ma lavorando sui dati, sulle reti, su opportunità concrete.

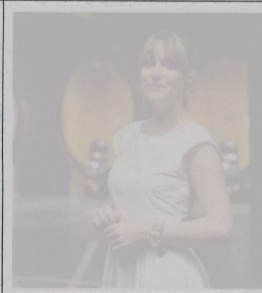
Le donne chef, direttrici di sala, sommelier ecc. sono professioniste come i loro colleghi, non sono eccezioni alla regola, ma struttura. E forse il nodo sta qui: smettere di raccontare la presenza femminile come deviazione dalla norma. È una questione di narrazione: chi viene invitato a parlare? Chi sale sul palco a premiare? Chi presiede le giurie? Il potere passa attraverso la parola pubblica tanto quanto attraverso il piatto.

Se continuiamo a raccontarlo con una sola voce, perdiamo sfumature, prospettive. Non si tratta di sostituire un genere con un altro, ma di ampliarlo. E sottolineare che le donne fanno, sì, cucinare, ma fanno anche

LA STORIA

6

## Quella rivoluzione silenziosa dal piatto allo Champagne



Un giorno mio marito Benito mi coinvolse nel suo lavoro di distillatore e mi disse: vai dai vignaioli a trattare per avere le migliori vinacce, anche da quelli che ancora non ce le danno".

Erano gli anni Sessanta. Giannola Nonino, regina della grappa nel suo regno a Pavia di Udine in Friuli e Cavaliere del lavoro, affiancava il marito nella storica distilleria di famiglia. "La grappa era considerata un distillato da bere in osteria e quando venivamo invitati a cena in città, la portavamo in dono con grande orgoglio, ma non veniva mai offerta insieme a whisky e cognac. Veniva tenuta in cucina da offrire a chi faceva lavori pesanti come portare la legna - racconta l'imprenditrice - Con mio marito Benito abbiamo allora deciso che portare il nostro prodotto alla stessa nobiltà degli altri distillati internazionali. Dopo prove ed esperimenti il primo dicembre 1973, diversamente dalla tradizione che voleva la grappa distillata da vinacce mescolate bianche e rosse e lungamente conservate, abbiamo deciso di distillare la vinaccia del vitigno Picolit separatamente da tutte le altre. Lo scopo era ottenere una grappa che conservasse nel distillato i profumi e i sapori del vitigno d'origine", racconta. Un'idea rivoluzionaria che ha cambiato la storia della grappa in Italia e nel mondo. Giannola prende l'elenco delle aziende alla Camera di Commercio e parte alla ricerca delle vigne migliori nei Colli Orientali del Friuli. "Andavo dai vignaioli e chiedevo una cosa semplicissima: quando vinificate il Picolit, tenetemi separate le vinacce. Mi servono fresche, non mescolate". La risposta era quasi sempre la stessa: "Lei è matta, signora. Non lo faccio, non ho tempo".

Ma Giannola non si arrende. Ci pensa e ripensa su. Poi a un tratto

le torna in mente una frase che aveva ascoltato dal parrucchiere. Una contadina diceva: "Se non avessi i polli e le uova da vendere, non avrei i soldi per comprare i calzini per i miei figli, calze velate per me e per andare dal parrucchiere". Quella riflessione le apre uno spiraglio e le fa venire in mente una strategia: forse la chiave di volta per ottenere quelle vinacce sono le donne. "Allora ho capito. Sono andata dalle mogli". Detto fatto. Nonino si presenta, spiega il progetto. Le donne esitano: "Se mio marito non vuole...". Giannola insiste: "E se io le pagassi molto di più? E le rimborsassi le telefonate, le portassi i sacchetti e passassi io ritirarli?".

È la svolta. Le vinacce arrivano,

splendide, separate, profumatissime.

"Il primo dicembre 1973, in presenza di molti ospiti importanti, abbiamo dato inizio alla rivoluzione della Grappa Nonino. Io avevo invitato le mogli a partecipare a quel rito così bello e importante. Sono arrivati solo i mariti. Ma senza quelle donne non ce l'avremmo mai fatta".

Un ruolo cruciale quello delle donne, ma non sempre riconosciuto. "Sono stata una donna fortunata. Ho avuto genitori aperti, che non mi hanno mai detto 'sei una donna e devi stare al tuo posto'. Questo dimostra che il punto focale della parità è l'educazione". Anche il marito non faceva differenze. "Benito è entrato in distilleria a otto anni. L'azienda era portata avanti dalla madre - continua Nonino - Per lui maschi e femmine erano uguali". Eppure, il contesto era tutt'altro che semplice.

"Nelle riunioni in Camera di Commercio ero l'unica donna. Solo uomini. All'inaugurazione sulla Park Avenue a New York della prima enoteca italiana negli Stati Uniti, nei primi anni Ottanta, tra tutti i grandi produttori di vino c'era un solo distillatore: Nonino e l'unica donna ero io".

Le donne nel settore non apparivano pubblicamente. "Negli anni, non ho mai mollato. Anche quando c'era un problema e dovevo andare al Ministero, riuscivo a farmi ascoltare. Gli uomini mi rispettavano, se ami davvero quello che fai, trovi la forza".

Lavorare per la qualità, con passione, è la spinta che ti aiuta a superare anche le difficoltà che sembrano insormontabili. "Durante la vendemmia, distilliamo con 66 alambicchi artigianali discontinui, con tre turni in 24 ore, sette giorni su sette per distillare la vinaccia freschissima e portare nella grappa i profumi dell'uva", spiega la produttrice. Ma la rivoluzione Nonino non è stata solo tecnica. È stata anche culturale. E il Premio Nonino è parte integrante del progetto. "Con il nostro Premio, nato per salvare i vitigni autoctoni friulani in via di estinzione e ottenerne l'autorizzazione al reimpianto, ampliato alla sezione letteraria nel 1978, abbiamo anticipato ben sei Premi Nobel, molti di quei personaggi sono poi diventati amici della famiglia. Oggi i vitigni autoctoni salvati sono un fiore all'occhiello del territorio".

"Non mollare mai", è il monito di Nonino alle donne. E non solo. "Oggi questa è una società in grandissima trasformazione e in crisi di valori. Non sai mai cosa succede. Ma ai giovani dico: rispettate la vostra professionalità, amate e credete nel valore di quello che fate: il vostro lavoro deve essere anche il vostro hobby!".

Un insegnamento che oggi vibra negli occhi e nelle mani delle figlie Cristina, Antonella, Elisabetta, che gestiscono l'azienda, e delle nipoti di Giannola, con Francesca è già in azienda. Nonino è un'azienda al femminile (con il 68% delle collaboratrici) dove essere donna non è un vantaggio né un'occasione per rivendicare qualcosa, ma un dato di fatto e un valore aggiunto. Frutto di un'educazione partitativa che ha dato i suoi risultati. E tutto è iniziato coinvolgendo le mogli dei vignaioli.



LUCA TASSOTTO

GIANNOLA NONINO

## Donne, non mollate

"Quando, per nobilitare la nostra grappa, andai dai vignaioli a chiedere le vinacce migliori, me le negarono. Allora mi rivolsi alle mogli, mi alleai con loro e funzionò. Se ami davvero ciò che fai, trovi la forza"

di LARA LORETI



"La vera svolta è culturale: i miei genitori sono sempre stati aperti, mi hanno insegnato la parità"

Nonino è un'azienda al femminile (con il 68% delle collaboratrici) dove essere donna non è un vantaggio né un'occasione per rivendicare qualcosa, ma un dato di fatto e un valore aggiunto. Frutto di un'educazione partitativa che ha dato i suoi risultati. E tutto è iniziato coinvolgendo le mogli dei vignaioli.

Nonino è un'azienda al femminile (con il 68% delle collaboratrici) dove essere donna non è un vantaggio né un'occasione per rivendicare qualcosa, ma un dato di fatto e un valore aggiunto. Frutto di un'educazione partitativa che ha dato i suoi risultati. E tutto è iniziato coinvolgendo le mogli dei vignaioli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA