

aveva l'abitudine di mettere la mano dei sottoposti sulla piastra incandescente del fornello, come punizione per non aver realizzato bene un ordine.

«Esiste un'enorme omertà in cucina – spiega Marina Miroglio – l'ispezione del lavoro è in difficoltà a far parlare i ragazzi, mentre queste rivelazioni hanno cominciato ad essere diffuse quando sono state le ragazze a denunciare». Per le donne in cucina ci sono inoltre affronti sessisti, a volte molestie, svalutazione del lavoro realizzato, ordini di trasportare pesi eccessivi per metterle alla prova ecc. In Italia la storia è un po' diversa, la cucina non ha una tradizione militare ma più familiare e questo spiega una maggiore apertura: l'Italia ha il maggior numero di cuoche stellate al mondo, 46 nel 2018, un terzo delle *chefs* stellate sono italiane (mentre il Giappone, che è il paese più stellato al mondo dopo la Francia, non ha nessuna donna-*chef* all'apice). Sulle cinque trisstellate al mondo, due sono in Italia.

La tradizione italiana ha però anche il suo rovescio della medaglia: il modello «trattoria familiare» significa che le donne sono sfruttate, spesso non vengono dichiarate, e quando tentano di fare il salto di qualità per entrare nella grande gastronomia, come ha messo in luce la storica Silvana Chiesa, trovano difficoltà ad accedere al credito presso le banche, se non hanno una famiglia dietro. Anche i grandi cuochi italiani di solito preferiscono non avere donne tra i piedi (Vissani: «Le donne non sopportano il carico di lavoro»), ma ci sono eccezioni, sottolinea Marina Miroglio, come Massimo Tringali del ristorante stellato *Armani* a Saint-Germain a Parigi, che è coadiuvato da una vice donna.

Cuoche senza confini

DI PATRIZIA MOLteni



Si può avere nel DNA le tradizioni culinarie di una città in cui non si è nati? Si può arrivare a un livello tale da rappresentare la cucina di un altro paese? Gli odori e i sapori non sono innanzitutto quelli della memoria d'infanzia?

Si può trovare uno proprio spazio in un settore dominato dagli uomini autoctoni?



Dorina Burlacu, di origine rumena, da qualche anno naturalizzata italiana, da più di vent'anni cittadina di Reggio Emilia, *chef*-docente, *master in culinary nutrition*, esperta anche di cucina circolare - "nulla si crea nulla si distrugge, tutto si trasforma" diceva il grande chimico e filosofo del '700 Lavoisier, oggi si direbbe "nulla si crea, nulla si butta, tutto si ricicla" – conferma la regola.

Da quando è arrivata in Italia ha fatto anni di gavetta, snobbata da cuochi, maschi e purosangue, lavorava gratis pur di soddisfare la sua fame di sapere gastronomico italiano. A forza di formazioni e *master* (una trentina da quando è arrivata, tra i quali quelli con Gualtiero Marchesi e Massimo Bottura), oggi è una docente stimata, una cuoca, quasi unica nel suo genere, che abbina prodotti e ricette tradizionali ai principi sani e moderni della nutrizione. Non solo: con la sua ricetta dell'erbazzone, che ha portato come "tesi" al master, è ormai l'ambasciatrice della cucina reggiana all'estero, in ogni caso a Parigi dove ha partecipato all'ultima Settimana della cucina italiana nel mondo.

Neofita ed autodidatta ("oh io sono cuoca", continua a dire con l'accento emiliano) ha lanciato insieme all'*Associazione Ita-liens*, con Maria Grazia Venezia, dei laboratori interamente partecipativi su Zoom (*Cucina senza confini – conversando con gusto*) e ha partecipato al Forum virtuale delle associazioni italiane con un poetico e sontuoso video (filmato da *Telereggio*) che la vede in azione, sventolando metri di pasta sfoglia tricolore, lungo i colonnati antichi dei Chiostrì di S. Pietro di Reggio.

Oltre ai sapori, Dorina Burlacu ha infatti anche il pallino dei colori: con la nutrizionista Debora Cera sta lavorando al libro *Nutrizione in cucina attraverso i colori del cibo*, che sono, secondo le autrici, portatori di significati (Reggio Emilia, la città dove è nato il tricolore), ma soprattutto contribuiscono a rendere appetibili cibi sani e nutrienti.

A nome dell'*Associazione Emilia-Romagna* di Parigi, ha partecipato all'annuale festa artusiana di Forlimpopoli, quest'anno dedicata al bicentenario di Pellegrino Artusi, unificatore dell'Italia gastronomica prima ancora di quella politica. Chissà, covid permettendo, che le celebrazioni artusiane non la portino nella *ville lumière* nei prossimi mesi.