

# noirdonne

CHE LA CUCINA italiana fosse anche e soprattutto donna gli americani non lo sapevano davvero. I personaggi pubblici che tradizionalmente rappresentano la nostra ristorazione e i nostri prodotti alimentari negli States sono, con poche eccezioni, tutti uomini. Si comprende allora l'interesse suscitato da "Le Donne", l'iniziativa creata dall'ufficio di Los Angeles dell'Istituto per il commercio estero, da Pia Passalacqua di "Saperi e Sapori" e da Mauro Vincenti, patron del ristorante Rex di Los Angeles, che ha visto dodici cuoche italiane preparare, insieme, uno straordinario doppio show gastronomico a scopo benefico (una serata di gala e un buffet) per centinaia di buongustai americani.

Sbarcate a Los Angeles un lunedì di fine novembre, occhi ancora gonfi di sonno e di fuso orario, "Le Donne" sono state trascinate da Mauro Vincenti in un tour de force tra negozi, ristoranti, fornelli e stazioni Tv. Martedì, incontro con la stampa e pianificazione («Mauro ci ha terrorizzate», ha confessato all'uscita Rosaria Martufi). Mercoledì all'alba viaggio al mercato, seguito dalle prime prove nella cucina del Rex. Giovedì un'altra levataccia, questa

volta per gli studios della catena televisiva Nbc, altre prove in cucina, servizi fotografici e interviste («Ci siamo sentite un po' star hollywoodiane», dice Angela Campana), con una reporter dell'austero e autorevole *Los Angeles Times* a tempo pieno tra "Le Donne" per cercare di carpirne debolezze e segreti. Venerdì tutto il giorno a provare e a organizzare le cucine del Rex.

Sabato e domenica il grande evento. Un successo esemplare per piatti come "Millefoglie di patate e baccalà mantecato con olive nere e capperi", "Rotoli di faraona con verdure saltate all'aceto balsamico" o "Passata di mele granny al calvados con frutti di bosco e la loro mousse". Piatti forse difficili da "capire", difficilissimi da far arrivare, tutti e dodici, uno dietro l'altro, con timing perfetto sulla tavola apparecchiata per duecento ospiti.

Vinta, stravinta, la sfida "tecnica", nonostante le differenze tra ingredienti americani e quelli nostrani, e sconfiggendo la fatica, il sonno e gli sguardi di sufficienza e di scetticismo dei rari maschietti che hanno osato addentrarsi nelle cucine, restava la parte più difficile: dimostrare di poter lavorare insieme, fare gruppo, evitare le rivalità che tra i fornelli maschili sono all'ordine del giorno. Pareva impossibile. Generazioni diverse, culture e linguaggi gastronomici lontani, storie e percorsi personali, familiari e professionali i più disparati non sembravano aiutare.

Per una Federica Suban, giovane erede di una tradizione di ristorazione più che secolare, c'erano Anna Maria Casadei Belletti e Marta Pulini, per anni "dilettanti evolute" di cucina, prima di aprire i loro ristoranti e diventare autentiche stelle della gastronomia italiana. E incomunicabili avrebbero potuto diventare la cucina terrigna di Rossana De Prà e le rivisitazioni della tradizione pugliese di Angela Campana. «E in più, il problema di non esserci mai viste, di non aver mai lavorato insieme», ha fatto notare Franca Franceschini. Ma anche qui tutto per il meglio. Un'intesa in cucina, fatta di piccole generosità, gesti d'aiuto, nessun piatto che sia risultato davvero come opera individuale, ma come pezzo suonato a quattro, sei, otto mani.

«Un'intesa e un'esperienza straordinaria», hanno concordato tutte "Le Donne". E lontano dai fornelli, un'allegria che ha contagiato tutti. Dallo show stile Broadway sulla scala di Rex per il piacere dei fotografi, alle danze improvvisate e scatenate al suono della banda della città di Los Angeles o della concertina dello chef Emilio Baglioni, venuto a salutare le colleghe. Alla fine, qualche rimpianto, «Ma l'America, chi l'ha vista?», e una promessa: «presto di nuovo insieme».

Protagoniste dell'evento Franca Franceschini (ristorante Romano di Viareggio), Angela Campana (ristorante Bacco, di Barletta e Roma), Alessandra Buriani (ristorante Da Buriani, Pieve di Cento), Irma Pierantozzi e Lisa Boni (ristorante Piperno, Roma), Rossana De Prà (ristorante Dolada, Plois di Pieve d'Alpago), Marta Pulini (ristorante Mad 61, New York), Anna Maria Casadei Belletti (ristorante Il Circolino, Cesena), Federica Suban (Antica Trattoria Suban di Trieste), Rosaria Martufi (ristorante Villa Hermicus, Frosinone), Agata Parisiella (ristorante Agata e Romeo, Roma) e Rosanna Romagnoli (ristorante La Perla, Fiumicino).

## ATTUALITÀ PROFESSIONI

*Uno show di alta gastronomia a scopo benefico ha riunito dodici grandi cuoche italiane in un ristorante di Los Angeles. Ha dato un "duro colpo" a una tradizione tutta al maschile*



Le signore della cucina italiana