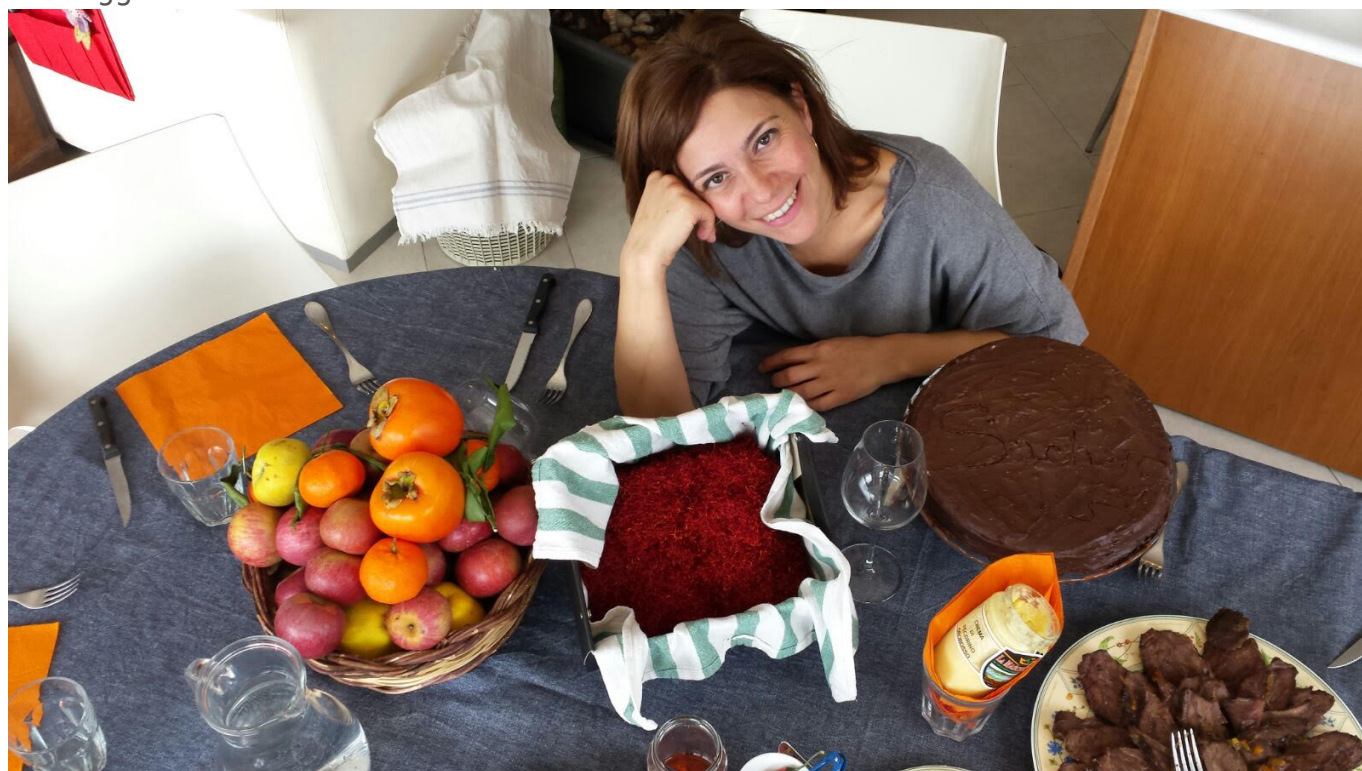


DONNE IN CUCINA: DA CUOCHE A LADY CHEF, CON PROFESSIONALITA', IMPEGNO E PASSIONE

12 Maggio 2017



L'AQUILA – Un mondo quasi tutto al maschile quello della cucina. Ed è proprio qui che germoglia il sodalizio Lady Chef, che in Abruzzo ha fatto capolino a livello regionale nel 2015 (sede operativa a Montesilvano) con la mission di far conoscere al vasto mondo degli appassionati, dei gourmet e dei giornalisti l'alta professionalità nell'arte culinaria rappresentata dalle donne, che nelle cucine lavorano con impegno, passione e sacrifici quotidiani.

Il tema della conciliazione dei tempi vita-lavoro sembra non risparmiare alcun campo, neanche il mestiere della cuoca, che seppur storicamente attribuito alla donna e al suo lavoro tra le mura domestiche, quando diventa una professione e porta fuori casa inizia a creare difficoltà.

Rimuovere le varie forme di discriminazione professionale, affermando il principio della parità di mansioni e compiti e promuovere politiche di genere in collaborazione con le istituzioni rientrano infatti tra gli scopi che le Lady Chef si sono date, insieme al più ampio obiettivo di

diffondere e preservare il patrimonio della cucina tradizionale italiana.

“Noi donne associate alla Federazione Italiana Cuochi – spiega la lady chef di San Pio delle Camere **Letizia Cucchiella** – abbiamo sentito la forte necessità di una maggiore sinergia e rete tra noi, è così che abbiamo creato quel sodalizio tra tutte le chef che operano nelle diverse tipologie della ristorazione”.

Un modo, dunque, per promuovere quella che le Lady Chef stesse definiscono come loro prima responsabilità: rendere merito alla figura della cuoca professionista. Ed è intorno a questo obiettivo che nasce ogni singola iniziativa interna ed esterna al sodalizio.

Si chiamano **Enza Liberati, Paola Prosperi, Miriam D'Angelo, Sonia Ferretti e Domenica Vagnarelli** e sono le donne del coordinamento – guidate proprio dalla Liberati – ma dietro di loro ce ne sono altre 50, che abilmente ogni giorno dalla cucina portano avanti la loro attività di ristorazione.

L'estro e la fantasia che tutte loro mettono nella propria professione tra i fornelli la ritroviamo anche nelle attività che come sodalizio portano avanti. Tra show-cooking e partecipazioni ad eventi, come “Le vie dello Zafferano” che si tiene a San Pio delle Camere e dove con il loro grembiule e la toque blache hanno raccolto questo fiore viola nei campi della Piana di Navelli, una delle belle attività che realizzano è sicuramente “Materia creativa”. Corsi di cucina a tema e di alto livello, ideati dalle Lady Chef ma aperti a tutti coloro che vogliono imparare.

A tenere queste lezioni su cibi e piatti sempre più particolari e legati alla tradizione enogastronomica abruzzese sono loro stesse o i colleghi cuochi: il primo corso ha visto **Arcangelo Tinari** di Villa Majella tenere una lezione sui volatili.

Spesso sono chiamate anche per entrare nelle cucine di altri ristoranti per preparare degustazioni a tema, come nel caso di Letizia Cucchiella che proprio sabato prossimo 13 maggio cucinerà nel locale aquilano Fratelli-Bacaro 2.0 una cena che avrà come protagonista l'oro rosso, lo Zafferano Dop dell'Aquila. **Laura Tinari**