

# Il nostro posto è tra i fornelli. Di un ristorante (stellato)

*Diventare cuoco è il sogno di tanti adolescenti. Perché, grazie alla tv, quello dello chef è diventato un mestiere ambito. Ma come si fa ad avere successo in cucina? Ce lo spiega un'esperta. E quattro professioniste molto quotate*

In televisione un manicaretto ben cucinato e condito con una buona dose di personalità ha trasformato alcuni chef in nuovi guru. L'effetto è stato immediato anche nella vita reale: una ricerca del portale di Federalimentare [www.ilgustofascuola.it](http://www.ilgustofascuola.it) ci dice che due adolescenti italiani su 10 da grandi vorrebbero diventare cuochi. Famosi, s'intende. Il successo mediatico tra i fornelli, però, non deve trarre in inganno. In questo mestiere, senza dedizione e spirito di sacrificio, non si va da nessuna parte. Ce lo hanno confermato anche le ►

di Neda Tempisti

## Ho seguito le orme di famiglia

ISA MAZZOCCHI, 44 ANNI, TITOLARE DEL RISTORANTE LA PALTA ([www.lapalta.it](http://www.lapalta.it)) A BORGONOVO VAL TIDONE (PIACENZA). È SPOSATA E HA DUE FIGLI

### Cosa ti ha spinto a diventare chef?

«Sono figlia di osti. La prima volta che mi hanno lasciato carta bianca avevo 15 anni: ho preparato degli gnocchi così salati che sono finiti nella spazzatura. Alle superiori mi sono iscritta alla scuola alberghiera. Ho scelto la cucina perché odiavo servire in sala».

### Hai avuto un maestro?

«Georges Cogny, uno chef di Versailles, che prima di venire in Italia ha lavorato per vent'anni per i migliori ristoranti di Parigi. Sono stata al suo fianco per due anni. Mi ha insegnato due cose importanti: rispettare gli ingredienti e non smettere mai di studiare».

### Dove lavori oggi?

«Nel ristorante di famiglia con mio marito, mia sorella e mia madre. Non puntiamo su un'unica ricetta, la nostra forza è proprio la sperimentazione».

### Quali sono i lati positivi e quali quelli negativi?

«Creare per soddisfare i palati delle persone è molto stimolante. Unico neo: le troppe ore rubate ai miei figli».

### È più difficile per una donna fare questo mestiere?

«Sì, conciliare 12-15 ore di lavoro con la famiglia è dura. Ho perso recite, saggi di musica. Mi è dispiaciuto, ma credo capiti a tutte le donne che lavorano».

### Un consiglio a chi vorrebbe fare il tuo stesso lavoro?

«Non fatevi influenzare dalle mode. L'ingrediente fondamentale è la passione».



Fausto Mazza

Dopo

LORETTA

Cosa ti h

«Dopo

iniziato in cu

alla pasticcer

professionist

è stata nel 19

Fabio Tacche

la pasticceria

Cracco, il Cra

no avuto gran

mi ha fatto rin

arta dei dolci

Hai avuto un

Sì, Albert Ad

ello chef Ferr