

quattro professioniste del nostro servizio, che abbiamo incontrato durante l'Imaf Chefs' Cup, una competizione tra chef stellati organizzata dalla scrittrice Rossella Canevari ([www.imafestival.com](http://www.imafestival.com)). Certo, benché molte di noi siano cresciute tra i fornelli, dirigere una brigata in cucina rimane un affare perlopiù maschile. L'ultima edizione della Guida Michelin, che come da tradizione traccia la mappa dei migliori ristoranti d'Italia, infatti, su 307 ne conta solo 48 guidati da donne. Insomma, un percorso difficile, ma non impossibile. Le professioniste che abbiamo intervistato sono l'esempio che ce la si può fare (e qui ci raccontano come). E le altre aspiranti chef? Ecco le dritte per intraprendere questo mestiere.

#### Un corso e tanta gavetta

Creatività, esperienza, ottima manualità, capacità di coordinare lo staff. Queste le caratteristiche di un bravo chef. Ma gli step non si saltano, serve tanta gavetta. Puoi intraprendere questa carriera facendo esperienza sul campo partendo dalle mansioni più basse della cucina, ma è comunque opportuno seguire dei corsi. Già dalle superiori puoi iscriverti a un istituto alberghiero scegliendo, dopo il biennio, la specializzazione in ristorazione. «La formazione è importante e deve partire dalle basi. Purtroppo molti ragazzi si fanno affascinare da strumentazioni ipertecnologiche o da alimenti troppo ricercati e particolari, anziché iniziare dalle fondamenta dell'arte culinaria. Il resto lo fa l'esperienza», spiega Giulia Steffanina, chef e fondatrice con Sandro Masci di Les Chefs Blancs, una scuola di cucina e pasticceria di Roma. Ma anche chi ha alle spalle un percorso diverso rispetto all'istituto alberghiero può diventare un professionista. Esistono, infatti, vari corsi che possono essere frequentati dopo il diploma (vedi pagina 74).

#### Inizia con uno stage

Secondo i dati del ministero del Lavoro in Italia, nel 2012, sono stati assunti oltre 9mila cuochi. Inoltre, si contano circa mille professionisti che hanno trovato impiego negli oltre 72mila ristoranti italiani ►



Antonio Vitale

### *Un passato come guida turistica, un futuro nel mio ristorante*

MARIANNA VITALE, 33 ANNI, È LA TITOLARE DEL RISTORANTE SUD ([www.sudristorante.it](http://www.sudristorante.it)) A QUARTO (NAPOLI). È SPOSATA

#### **C**osa ti ha spinto a diventare chef?

«Il mio percorso è atipico: non ho fatto nessuna scuola, ho imparato sul campo. Sono laureata in Lingue e ho iniziato questo lavoro a 28 anni, per passione: mi sono resa conto che era la sola cosa a darmi gioia e per cui ero disposta a sacrificarmi».

#### **Hai avuto un maestro?**

«A casa mia cucinano tutti. Mio padre è cuoco, ma ho imparato anche dalla mamma, dagli zii, dai nonni. Vista l'attitudine familiare per i fornelli non sarebbe mancata la forza lavoro per aprire un ristorante. Alla fine l'ho fatto io. Facevo la guida turistica quando sono stata a cena da Lino Scarallo, un cuoco napoletano stellato che ricrea antichi sapori. Quella sera sono

uscita dal suo ristorante con uno stage in mano».

#### **Dove lavori oggi?**

«Nel 2009 ho aperto il mio ristorante a Quarto. Propongo una cucina basata sul prodotto locale, leggermente rivisitato. Non è, però, d'avanguardia perché la tradizione della mia terra non si presta a stravolgimenti».

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

«È un lavoro bellissimo, ma molto impegnativo».

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

«Non credo ci siano differenze».

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

«Studiare marketing: per resistere alla concorrenza non bisogna cedere alla logica del prezzo più basso, ma imparare a "vendersi" in modo diverso».