

LA CUCINA E' DONNA

AL B.I.C. DI BRACCIANO, LE STUDENTESSE DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI PARTECIPANO ALL'INCONTRO CON ALESSANDRA BARUZZI, COORDINATRICE NAZIONALE DELL'ASSOCIAZIONE "LADY CHEF"

Le studentesse dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli alle prese con l'innovazione tra i fornelli.

Da pochi mesi, al B.I.C. di Bracciano, è stato inaugurato il DKL ("Digital Kitchen Lab"), un laboratorio dedicato alla prototipazione alimentare: "uno spazio collaborativo regionale – spiegano al B.I.C. – riservato alla cucina, alla trasformazione e alla sperimentazione, in cui giovedì 21 Aprile è stata invitata Alessandra Baruzzi, Coordinatrice del Compartimento "Lady Chef della F.I.C." (Federazione Italiana Cuochi). Una giornata tutta "in rosa" consacrata alla cucina innovativa e d'avanguardia, alla quale le allieve dell'Istituto Professionale Alberghiero di via Federici a Ladispoli non potevano mancare. L'iniziativa rientra fra le attività dello Sportello Donna Forza 8, nato all'interno degli "Spazi Attivi" della Regione Lazio, allo scopo di favorire l'imprenditoria femminile, potenziando il ruolo delle donne nel mondo produttivo. Gli Sportelli, nello specifico, si pongono l'obiettivo di aiutare le aspiranti *business women* che intendano sviluppare un progetto all'interno della propria impresa, oppure siano in possesso di una idea imprenditoriale e vogliano acquisire le conoscenze per avviare una start-up, o ancora abbiano skills innovative e desiderino metterle al servizio di un programma di *social innovation*. Più di 60 eventi organizzati, circa 1000 professioniste incontrate da un anno ad oggi: questi i numeri di Donna Forza 8, spazio creativo consacrato all'imprenditorialità, ma anche alla solidarietà femminile, come amano sottolineare le responsabili dello Sportello (per il B.I.C. di Bracciano, Stefania Formisano).

Alessandra Baruzzi è un nome assai noto nell'universo della ristorazione: da dodici anni nella cucina del ristorante "Arizona" di Milano Marittima, interviene in tutti i più importanti appuntamenti della F.I.C. ed è impegnata soprattutto nella promozione della "cucina al femminile". I dati parlano chiaro: sono infatti quasi 172.000 le imprese del settore ristorazione con una donna alla guida, il 54% del totale (50,8% ristoranti, 48,2% bar e 1% mense e catering). "In Italia il settore è ancora molto maschile – ha dichiarato Alessandra Baruzzi – ma le donne sono più precise. Nella mia zona, in Romagna, sono anche le più richieste. Da noi c'è ancora la tradizione della pasta fatta in casa". Alessandra Baruzzi ha sottolineato quanto sia cambiata la percezione della "donna-cuoco", ma anche come molto ci sia ancora da fare: "È stata, ed è, un'attività importante quella di farci riconoscere come protagoniste sì dietro ai fornelli, ma anche davanti, come persone; far comprendere il valore aggiunto che essere donna, e quindi in qualche modo profondamente madre, porti nel nostro mestiere. E' un percorso già iniziato, ma che dobbiamo portare avanti". "Sono 36 anni che lavoro in cucina. – ha aggiunto Alessandra Baruzzi – Abbiamo celebrato da poco, ad Udine, il ventennale del Marchio "Lady Chef". La cucina è passione e sacrificio, come tutto quello che riguarda il mondo delle donne".

Nel corso della giornata, dopo l'introduzione di Eleonora De Risi, del B.I.C. di Civitavecchia, le studentesse dell'Alberghiero, accompagnate dalla Prof.ssa Roberta Pitorri, Docente di Economia, hanno visitato il Fab Lab di Bracciano. I Fab Lab sono spazi ipertecnologici, dedicati al design e al making e dotati delle attrezzature e dei macchinari più innovativi, che consentono la sperimentazione di nuovi modelli produttivi. Si entra con un'idea e si esce con un prodotto finito. Il Fab Lab di Bracciano – hanno precisato i responsabili – si rivolge prevalentemente alla filiera agroalimentare. L'obiettivo è sostenere la nascita di attività imprenditoriali fortemente innovative legate ai sistemi agrifood e forestali, alle produzioni agricole e alimentari di qualità e ai saperi produttivi tradizionali del territorio".

E alla fine, tutte in cucina, nei locali del Digital Kitchen Lab, per imparare, con Alessandra Baruzzi, la preparazione della vera piadina romagnola, cui dal 2014 è stato riconosciuto il marchio Igp. E salgono quindi a 41 i prodotti Dop e Igp dell'Emilia Romagna, che vede così consolidarsi il suo primato italiano ed europeo, confermandosi come la regione con il più alto numero di produzioni agroalimentari a qualità certificata.

Ma sui fornelli del Kitchen Lab di Bracciano c'erano anche funghi porcini e carciofi, i prodotti tipici offerti dalle Aziende locali invitate all'evento.

Dalla produzione alla tavola, percorrendo la strada della qualità.

Per riscoprire, in cucina, l'anima del territorio.