



Martedì 18 febbraio 2020
ore 18.00
la **Casa delle Donne di Milano**
presenta

Talenti in cucina

Le donne sono delle maestre in cucina? Appartiene loro l'arte della preparazione dei cibi? O più banalmente sono delle esecutrici, angeli del focolare, costrette a

un ruolo imposto da una tradizione e da una cultura che le vuole in casa regine della quotidianità. Oggi **solo cinque chef sono donne** e in un elenco di oltre 130 ristoranti stellati Michelin in tutto il mondo, **possono vantare le tre stelle**.

Anche se nelle cucine delle case hanno sempre lavorato le donne, in quelle dei ristoranti ci sono sempre stati soprattutto uomini. Lo stesso sistema gerarchico in vigore nei grandi ristoranti si basa sui gradi dell'esercito, tutti declinati al maschile: l'insieme delle persone che lavorano sotto lo chef è chiamato "**brigata di cucina**". Nel sistema della brigata di cucina gli chef non sono considerati solo cuochi, **ma anche direttori** e manager, ruoli storicamente maschili.

C'è chi dice che non possono reggere lo stress e la fatica fisica di un ristorante, ma è veramente così?

Un dialogo intorno alla presenza delle donne nelle "brigade di cucina", e al riconoscimento di un talento antico con

Viviana Varese

Chef Patron Viva Viviana Varese Ristorante

Elisabetta Ruspini

Co-coordinatrice «Womens' and Gender Studies»
(ESA-European Sociological Association)

Paola Di Berardino e Beatrice Cassano

Associazione Insegnanti di Cucina Italiana

Introduce

Anita Sonogo

Co-presidente Casa delle Donne di Milano

Conduce

Caterina Mosca

Chef di Cucina Naturale e autrice di libri

Sono state invitate le Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi