

# Le donne piemontesi del food

## «Noi, più forti della pandemia»

Titolari di ristoranti, promuovono l'enogastronomia del territorio

### La scheda

● I più recenti dati Istat dimostrano che gli effetti socio-economici della crisi sanitaria hanno colpito maggiormente le donne. Lo scorso febbraio l'Istat certificava che in pieno Covid il tasso di occupazione in rosa è stato quello che ha subito le maggiori flessioni. Solo a dicembre, su 102 mila persone che hanno perso l'impiego, 99 mila sono donne.

● Un trend negativo confermato a livello locale. Tuttavia eccole lì, indomite e resilienti: un esercito di professioniste e imprenditrici che, con coraggio e determinazione, contribuiscono a sostenere e vivacizzare il tessuto enogastronomico, culturale ed economico locale. Tra loro anche le donne del food.

La pandemia penalizza soprattutto le donne. Perché? Perché ricoprono ruoli professionali mediamente più precari rispetto ai colleghi di sesso maschile; perché, più degli uomini, sono chiamate a coniugare lavoro e faccende di casa; e perché, purtroppo, in Italia la cura dei figli è considerata ancora appannaggio prevalentemente femminile. Sta di fatto che, i più recenti dati Istat, dimostrano che gli effetti socio-economici della crisi sanitaria hanno colpito maggiormente le donne: il rapporto definitivo sul terzo trimestre 2020 uscirà il 12 marzo, ma l'Istituto nazionale di Statistica già lo scorso febbraio certificava che, in pieno Covid, il tasso di occupazione in rosa è stato quello che ha subito le maggiori flessioni. Solo a dicembre, per esempio, su 101 mila persone che hanno perso l'impiego, 99 mila sono donne. Un trend confermato anche a livello locale. Secondo Unioncamere Piemonte, infatti, a dicembre 2020 le imprese femminili regionali erano 95.879, quasi mille in meno rispetto al 2019, quando se ne contavano 96.591. Eppure le aziende in rosa sono una fetta importante, «il 22,5% del tessuto imprenditoriale piemontese» chiariscono. Non solo. Il 2020 si è portato via 6.065 imprese femminili a fronte di 5.339 nuove nate; un saldo negativo di 726 unità, e un tasso di crescita del -0,8%.

Tuttavia eccole lì, indomite e resilienti: un esercito di professioniste e imprenditrici che, con coraggio e determinazione, contribuiscono a sostenere e vivacizzare il tessuto enogastronomico, culturale ed economico locale. Tra loro anche le donne del food. Come Antonella Rota, da trent'anni alla guida dell'osteria Antiche Sere di Torino. Un mestiere nato «per gioco, durante una permanenza a Grenoble, una mini Torino, con fiume, montagne, università e tanti localini, uno vicino all'altro, tutti diversi e bellissimi — rivela — ricordi che, specie oggi, tengo stretti per ritrovare forza ed entusiasmo, nonostante le difficoltà».

Alla vigilia della Giornata



Internazionale della Donna sorride anche Daniela Petrone, passata anni fa dal collezionismo filatelico alla cucina; e oggi titolare di Petronilla, in corso Verona. «La pandemia non sta scalfendo il mio equilibrio proprio perché sono donna — spiega Petrone — la mia è una cucina tutta in rosa e ci siamo rimboccate le maniche sapendo essere camaleontiche per resistere a questo mondo, quello della gastronomia, se non maschilista perlomeno prettamente maschile».

Un punto di vista condiviso anche dall'ex architetto (da anni votata a pentole e fornelli) Betta Bordone (nella foto di Romina Rezza); che ha mollato Torino per ristrutturare una cascina nella campagna astigiana e farla diventare un ho-

### La sfida

«Bisogna rimboccarsi le maniche e resistere in un mondo prettamente maschile»

me restaurant, «una realtà ancora poco conosciuta in Italia e che spesso — spiega — i miei colleghi cuochi (uomini) non afferrano; la sensazione è che il mio progetto imprenditoriale sia visto come un gradino al di sotto rispetto a un qualsiasi altro, messo in piedi da un maschio».

Un tema cui tiene anche Carla Coccolo, a capo dell'organizzazione eventi di Slow Food: Cheese, Terra Madre Salone del Gusto, Slow Fish. «Il lavoro che mi dà tanto e mi permette di crescere — racconta — ma che allo stesso tempo mi obbliga a stare in equilibrio tra dimostrare e capisco, che so di cosa stanno parlando gli altri (quasi tutti uomini), e non perdere la consapevolezza del ruolo che ho. Cosa si può fare, allora, per pensare il gap di genere? È importante esserci, e dare il proprio personale contributo per favorire il cambiamento. Lo insegna la storia: le epoche epocali sono frutto