

LE NUOVE CHEF IN CUCINA SONO TOSTISSIME

GASTRO PERCORSI IN ROSA FRA TRADIZIONE E WEB

MAURIZIO MASCHIO

Cuochi, pastry chef, imprenditori di successo nel mondo della ristorazione. Lunedì 8 marzo è la "Giornata Internazionale della Donna", una buona occasione per guardare all'importante ruolo delle donne in questo settore, fra rinomati ristoranti e grandi firme della pasticceria, scoprendo quali sono le personalità femminili che stanno tingendo di rosa il volto della gastronomia (dolce e salata) sotto la Mole.

Cucine al femminile

Partiamo da una siciliana doc da qualche mese approdata alla corte di una tra le più celebri e apprezzate "trattorie nuove" d'Italia, il Consorzio di via Monte di Pietà 23. Lei è **Valentina Chiaromonte**, talentuosa chef subentrata al posto di Miro Mattalia al timone di una cucina con le radici ben piantate in Piemonte, ma aperta allo scambio con altre tradizioni. La sua è una rivoluzione culinaria fatta di contrasti e armonia, di sole, agrumi, freschezza e acidità, note caratteristiche della sua terra che convergono in piatti strutturati in cui i sapori del Nord e del Sud Italia s'incontrano, come nel caso delle Animelle di cuore di vitello alla brace, con ramoscelli e fiori di tarassaco, condite con aceto di mele e di agrumi, per non parlare della deliziosa Insalata di cedro con polvere di capperi e un pizzico di sommacco o del Garum di tonno, da abbinare ai vini della cantina consigliati da Pietro Vergano. Staff tutto al femminile, ai fornelli come in sala, al ristorante La Taverna del Re, il bistrot torinese della famiglia Alciani all'interno di Eataly Lingotto, in via Fenoglioletti 14. A capo della cucina la chef **Claudia Innorta**, classe 1986, già sous chef di Ugo Alciani da Guido Ristorante, 1 stella Michelin a Serralunga d'Alba. In questi giorni di lock down alcuni suoi piatti pronti da portare a casa si trovano nella Gastronomia di Eataly, come la Guancia di vitello arrosto cotta a bassa

temperatura, il Baccalà in guazzetto con pomodori e olive e le Crespelle alla valdostana. Parlando di cucine stellate, ma fuori Torino, **Mariangela Susigan** del ristorante Gardenia di Caluso ha fatto della creatività, delle primizie dell'octoe del territorio selvatico il suo marchio di fabbrica, mentre restando in città una storia con uno sguardo al passato, è quello di **Daniela Petrone** e del suo Petronilla, aperto la scorsa estate in corso Vercoia 38/e. Per quanto il nome del locale possa sembrare un gioco voluto con il cognome della cuoca, Petronilla nasce dai pomeriggi che Daniela passava in cucina con la nonna, che spesso la nominava come "guida" delle sue pietanze. Amalia Moretti Foggia infatti firmava alla fine degli anni '30, con lo pseudonimo di Petronilla, una rubrica di ricette di cucina in cui dispensava consigli alle giovani spose, desiderose di "fare bene" in cucina.

Dolcezze "in rosa"

Il ristorante Casa Vicina, al terzo piano di Green Pea (via Nizza 230, interno 20/b), è invece il regno degli stellati **Anna Mastrolanni** e **Claudio Vicina**. La pastry chef, specializzata non solo in pasticceria fresca, secc e pralineria, ma anche in pasta ripiena a lievitati, firma la carta dei dolci in cui spiccano i cri-cri, omaggio al bon bon tipico torinese rivestito di confetti colorati, con cuore di nocciola e cioccolato. Restando sul dolce, l'imprenditrice-pasticciera (e influencer, visti i 38 mila followers su Instagram) **Debora Massari**, figlia del maestro Iginio Massari, si occupa di ricerca e sviluppo su ingredienti e materie prime, combinazioni inedite ed equilibri di gusto per dar vita a sempre nuove prelibatezze in vendita anche a Torino, alla Galleria Massari aperta poco più di un anno fa in piazza C1N 232. Ci racconta che su 170 dipendenti dell'azienda il 58% sono donne (a Torino la percentuale femminile sale al 62%) e per la Festa della Donna ha pensato alla nuova pralina 8 Marzo, una mezza sfera color mimosa in due versioni, al limoncello e alla nocciola. —



1. Valentina Chiaromonte, chef siciliana, al timone de "il Consorzio". 2. Daniela Petrone al locale "Petronilla" in omaggio alla cucina della nonna. 3. Pasquale e Daniele, i hanno creato "Van Ver Burger". 4. Il negozio di frutta del Borgo Mirafiori che aderisce "sospesa". 5. La villa nel cuore della Crocetta che ospita il nuovo ristorante L'ave