

EVENTI & PERSONAGGI

Le donne chef tra tradizione e idee inedite

Protagoniste anche in Brianza di un Rinascimento del mondo del food senza dimenticare le ricette ereditate da mamme e nonne



I numeri non mentono. Fotografano la realtà. Ma non la interpretano, non la spiegano, non la leggono. Perché se è pur vero che le donne soffrono di un innegabile «ritardo di genere» alla guida dei ristoranti e delle loro cucine, è altrettanto vero che stanno rivelandosi protagoniste di un Rinascimento del mondo del food. Lo dicono i segnali che arrivano dalle scuole alberghiere ma anche dalle pasticcerie, dalle gastronomie e bistrot aperti nella Brianza Monzese negli ultimi anni. Lo spiega Ketty Magni (nella foto), scrittrice desiana, autrice di saggi e romanzi come "Artusi il bello e il buono" (Ed. Cairo) e analista attenta

dell'evoluzione del gusto: «Nelle case, le donne hanno saputo tramandare i piatti della tradizione conviviale e nobilitare la tavola domenicale con ricette ereditate da mamme e nonne. Ma adesso, molte brianzole si propongono anche come chef a domicilio, insegnano l'arte culinaria nelle scuole e sono sempre più numerose negli staff e nelle brigate dei ristoranti».

Come dire: se hanno sempre presidiato la "cucina privata", quella domestica, oggi stanno prendendosi ruoli rilevanti nella "cucina pubblica" appannaggio degli uomini. E che ci sia fermento lo conferma anche Paola Silva, chef, docente di Enogastronomia

e Cucina al "Ballerini" di Seregno, esponente di spicco dell'Associazione Cuochi Brianza che vede già una quarantina di donne tra i 130 iscritti: «Sono più abili dei maschi nel rendere leggere e salutari le ricette della tradizione non allineate con le nuove esigenze dei consumatori. E più attente a inventare nuove soluzioni: penso allo street food, ai food truck, al delivery personalizzato». Certo, poche rondini non fanno primavera. Ma se cucinare per il prossimo è una straordinaria occasione per battere la disuguaglianza di genere, la ristorazione in Brianza sta vivendo la sua piccola, grande Rivoluzione.

[Jun Giovannini a Nova Milanese](#)

La sorpresa asiatico-creativa Oasi di gusto tra i capannoni

NOVA MILANESE

Ha il piglio della giovane giapponese che ha scelto di vivere e lavorare in una terra non sua: precisa, metodica e autorevole, seppure con una vena di riservatezza che la tiene lontana dagli specchi in cui spesso chef si riflettono per cercare vanità e autostima. Non si è nemmeno scelta un palcoscenico mediatico dei più visibili: Nova Milanese non è decisamente Milano. Ma Jun Giovannini guida la brigata del "Mu Fish", locale asiatico-creativo nascosto tra i capannoni industriali della Brianza Monzese che perfino l'autorevole Gambero Rosso, nell'edizione 2021, definisce un «miracolo» e «un'oasi del buon gusto». E non è un azzardo considerare questa quarantenne originaria di Tokyo e sposata con un italiano, cuoca emergente tra le più interessanti nel panorama della ristorazione in una zona della Lombardia dove notoriamente non abbondano gli executive chef al femminile. Donna di poche parole, forse anche per la relativa dimestichezza con la lingua di Dante.

Ma con una capacità tutta sua di raccontare e raccontarsi. Attraverso i suoi ricordi: la nonna materna che passava 8 ore in cucina solo per passione ma sfornava piatti conosciuti in tutto il quartiere, e la nonna paterna che invece dipingeva e le ha trasmesso una buona vena artistica. E attraverso la sua cucina, raffinata e ibrida: giapponese nell'estetica, nelle guar-



nizioni e nelle tecniche di cottura, ma aperta ad accostamenti inediti con la tradizione italiana e mediterranea, come rivela il suo iconico "Ushi coffee pugliese", carpaccio di scottona piemontese con rosmarino in tempura su un purè di patate con crema agrumata al caffè. Una contaminazione che peraltro sembra molto gradita, se è vero che l'elegante locale di via Galilei è diventato un must per numerosi gourmet milanesi affascinati da piatti ricchi di sfumature e che "Mu Fish" veicola un po' ovunque attraverso un delivery di qualità e corretto nei prezzi.

Jun pensa all'8 marzo e alla Festa delle donne e sfodera il suo dolce più femminile, che peraltro le ricorda quello preferito da sua mamma: una Montblanc con spaghetti di castagna, morbida e delicata. E si dichiara curiosa di conoscere trattorie e osterie della provincia in cui vive e lavora. «Sono aperta ai suggerimenti», confida. Con una piccola postilla, giusto per confermare il suo culto per i dettagli e il suo interesse per un'alimentazione sana e sostenibile: «Se i ristoranti hanno in carta anche vini naturali, tanto meglio».

Paolo Galliani

CURIOSA

La giovane giapponese dichiara di voler conoscere trattorie e osterie della provincia dove vive «Mi sento aperta ai suggerimenti», confida

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Simona De Simone a Seregno](#)

Nel simpatico covo gourmet invito agli agitatori culturali

SEREGNO

di **Paolo Galliani**

L'acrobazia è inevitabile. In effetti, con quel nome, "Festina Lente", locuzione latina dal curioso significato ("Affrettati lentamente"), difficile non pensare ad un controsenso. Un vero e proprio ossimoro. Ovviamente voluto, per fare di un piccolo locale gourmet anche un simpatico covo per agitatori culturali. Del resto, Simona De Simone ha sempre ammesso la sua visione onirica della cucina: ovviamente buona e saporita, ma anche colta. Sono passati più di tre anni dall'avvio del suo Bistrot Letterario, di quelli che ti aspetteresti nella parigina Montmartre o nella londinese Notting Hill più che a Seregno.

Ma i sogni sono come le pietanze cotte a puntino: le metti in tavola e sono già un piacere. Le abbini a pagine estratte da romanzi e saggi di scrittori più o meno noti e fanno la magia: trasformano una colazione, un pranzo o una cena in un gioco erudito e in un'esperienza dotta. Una cosa è certa: la ristorazione pedagogica di questa calabrese che nel piccolo locale di via alla Porada impiatta i libri assieme alle prelibatezze gastronomiche, è diventata una delle parabole al femminile più curiose e intriganti della Brianza monzese. Una piccola rivoluzione copernicana: il cibo si gusta con il palato ma anche con gli occhi e la mente. E, infatti, la mastica diventa un rito di rimando a



brani di Luis Sepulveda e Banana Yashimoto, tra i fiori di zucca fritti che trovano la complicità delle "Ricette immorali" del grande Montalban, l'insalata matta abbinata al passo tratto da un noto libro di Fiammetta Soffientini e Il risotto con pere rosa cotte nel vin brulé accostato ad un testo di Massimo Montanari.

Per non parlare degli aperitivi sapienti, con autori ed autrici convocati da Festina Lente che assaggiano delizie e degustano drink dialogando a distanza con gourmet e lettori collegati in streaming. Come capiterà proprio stasera alle 18,30, omaggio anticipato dell'8 marzo, con Margherita Belardetti e il suo "Se son donne fioriranno". O il prossimo 19, stessa ora, con Francesco Muzzopappa e il suo libro «Un uomo a pezzi». Tra una docenza all'Istituto Parini e le ore al Festina Lente con il marito Omar a ideare nuovi piatti per il delivery e l'asporto, Simona torna nel suo luogo elettivo: tra le pagine dell'ennesimo libro. Rilanciando a clienti e amici del bistrot il suo invito, nemmeno tanto subliminale: «Serata galante per celebrare le donne? Mettetevi a tavola. Mangiate. E leggete».

INTELLETTUALE

La calabrese lancia un invito ad amici e clienti: «Cena galante per celebrare l'8 marzo? Mettetevi a tavola Mangiate e leggete»

© RIPRODUZIONE RISERVATA