

Il futuro della pasticceria è femmina

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Aprile 2015 19:30



In questo mio articolo non vi parlerò di tecniche o di grandi pasticceri, piuttosto che di preparazione o di ingredienti miracolosi, bensì solo di persone, ma esclusivamente di sesso femminile.

Sembra proprio che in **Italia** sia esplosa una sorta di corsa alla cucina, giovani e meno giovani, diplomati e laureati in discipline avulse ai fornelli, vogliono diventare tutti chef, mentre invece, gli alunni dell'alberghiero, di cucina non ne vogliono neanche a brodo! Qualcuno attribuisce questa moda alle televisioni che ad ogni ora del giorno e della notte ci propinano programmi culinari, di solito puro show o addirittura fuorvianti a causa dei messaggi sbagliati che veicolano. Fatto sta che, da parte di tanti, la presa di coscienza c'è stata, la cucina affascina ed appassiona, ma in particolar modo sembra aver catturato il sesso femminile.

Da sempre il mondo dei fornelli è stato diviso in due: a casa appannaggio assoluto delle donne, invece, nel comparto lavorativo, dominato dal genere maschile. A fine '800 **Escoffier**, con la gerarchia mutuata da quella militare, mise un ulteriore ostacolo al gentil sesso, quest'ostracismo femminile forse a quei tempi era giustificato, la cucina professionale non si poteva comparare con quella casalinga, era un luogo di fatiche immani per impegno di tempo e pesantezza del lavoro e inoltre, probabilmente, le rappresentanti del sesso femminile, poichè tenute ai margini dell'alfabetizzazione, non erano neanche capaci di leggere o di scrivere, libri di cucina e ricette. Oggi il lavoro di chef, piuttosto che quello di pasticciere, è profondamente cambiato, ahimè, dappertutto si sono diffusi i semilavorati che abbreviano e alleggeriscono i tempi di preparazione, in compenso le attrezzature rasentano quella che 50 anni fa poteva essere tranquillamente considerata fantascienza, ad esempio, i forni moderni hanno i programmi di cottura automatici, in base al peso e ingredienti, inoltre lo si può controllare anche in remoto da casa propria, per non parlare poi delle nuove tecniche di conservazione, tramite abbattitore, e cottura che può avvenire a vapore, sottovuoto, a bassa temperatura. In sostanza, oggi ci si deve concentrare di più sulle materie prime e sulla loro trasformazione e non su quanta legna bisogna preparare per tenere accesi i fornelli 7 giorni su 7! In questo scenario è entrata a piè pari la creatività del cake design, espressione artistica dove le donne, senza bisogno di avere particolari conoscenze di pasticceria, hanno sin da subito primeggiato. Questo è stato secondo me il primo passo che ha permesso lo sdoganamento del sesso femminile nel settore in questione, creando un effetto valanga che poco alla volta, dal dolce, si è esteso anche al salato.

Numerosi segnali reali mi portano quindi a pensare che nei prossimi anni vedremo sempre più donne in cucina e in pasticceria, uno di questi è quella cartina al tornasole costituita dal laboratorio della **Pasticceria Cappello di Palermo**, su cui mi sono basato per studiare più da vicino il fenomeno. In esso, negli ultimi anni, sono transitati un buon numero di giovani stagisti, provenienti da diversi indirizzi scolastici, diplomati piuttosto che laureati, italiani e stranieri, ma oggi vi presenterò tre esponenti del gentil sesso dalle storie emblematiche, ormai giunte alla fine del loro percorso formativo: **Maddalena Borsato, Federica Torregrossa e Alessandra Augello**.



Storia di **Maddalena**

Un prerequisito indispensabile per riuscire bene nel campo della cucina o della pasticceria è la propria disciplina interiore, quella forza che ci fa condurre studi difficili e non ci fa arrendere mai, una caratteristica comune a tutte e tre le storie che vi racconterò, ma forse quella di **Maddalena** è un pizzico più caratteristica rispetto alle altre. **Maddalena** è trevigiana, appassionata di pasticceria, si è diletta sin da piccolina con il forno, anche durante i suoi studi di filosofia condotti tra **Venezia** e **Berlino**. Dopo la laurea l'illuminazione, una scuola serale a **Venezia** con

Il futuro della pasticceria è femmina

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Aprile 2015 19:30

conseguente duro stage e poi la partecipazione ad un bando del **Ministero del Lavoro** chiamato **Botteghe di Mestiere**, che gli ha permesso di scegliere come sede la **Pasticceria Cappello**. Oggi **Maddalena**, appena ventisettenne, ha fuso la filosofia con la pasticceria, avvalendosi della collaborazione dell'amico **Jacopo Giacomoni** e dell'opera del fotografo **Matteo de Mayda**, ha creato il sito www.aristortele.it, come fare filosofia con il cucchiaino. In esso hanno trovato sede ricette come "Il semifreddo" piuttosto che "Non diciamo cassate", diventando da **Gennaio 2015** rubrica fissa sull'autorevole rivista **Pasticceria Internazionale**. **Maddalena** ama i lievitati, ma soprattutto i dolci al cucchiaino, come ad esempio il Tiramisù, tra l'altro dolce originario della città di **Treviso**. Tutto ciò, insieme ad altri particolari della sua vita, li potete ascoltare nella breve video intervista che mi ha gentilmente rilasciato.

{youtube}4iVqnoQ9DC4{/youtube}



Storia di **Federica**

La storia della ventiseienne palermitana **Federica Torregrossa** ha invece quasi dell'incredibile, poichè nessuno penserebbe che una giovane mamma di due figlie possa cambiare vita dall'oggi al domani a causa dei dolci! Anche in questo caso, sin da bambina, ritroviamo la stessa curiosità di **Maddalena**, ogni occasione era buona per intrufolarsi in cucina, ma poi i bimbi crescono e non si pensa che una passione possa trasformarsi in lavoro, anzi, a volte le due cose sembrano allontanarsi. Così è stato per **Federica** che ha ceduto all'amore per la pasticceria solo dopo due anni di **Facoltà di Ingegneria**, quando decise di cambiare radicalmente studi e abitudini nonostante il matrimonio, guarda caso con un cuoco, e la nascita di due figlie, investendo su se stessa con un corso all'autorevole **CastAlimenti** di **Iginio Massari**. La caparbità non comune di **Federica** l'ha portata a completare gli studi con uno stage da **Salvatore Cappello** e poi recentemente a superare gli esami con il massimo dei voti. **Federica** ha un debole per il dessert al piatto, ma si rende conto che in **Sicilia** questo aspetto della pasticceria non è molto curato ed apprezzato, ha infatti messo in conto di trasferirsi con tutta la sua famiglia dove il lavoro la chiamerà. Uno dei suoi modelli è [Loretta Fanella](#), innovatrice nel campo dei dessert al piatto. **Federica** ama i dolci con la ricotta, le cassate in primis, e poi di frutta, perchè secondo lei il dessert, dopo una lauta cena, deve pulire e rinfrescare il palato e mai appesantire. A tavola mangia di tutto, ma ha un debole per i piatti a base di pesce, come ad esempio la "pasta lido", e poi per lo street food più rustico di **Palermo**, la "stigghiola", soprattutto per i momenti di gioia della sua vita alla quale essa è collegata.



Storia di **Alessandra**

Alessandra, ventiduenne, è l'unica delle tre che possiede un diploma attinente al suo lavoro, abitando a **Menfi** (AG) ha infatti frequentato l'Istituto Alberghiero di **Sciacca**. Il suo interessamento alle arti culinarie risale alla tenera età di soli 5 anni, quando frequentava la cucina di casa ed in particolare seguiva le ricette della nonna. Da ragazzina, nella scelta dell'indirizzo scolastico non ci sono stati dubbi o tentennamenti: l'Istituto Alberghiero era

Il futuro della pasticceria è femmina

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Aprile 2015 19:30

d'obbligo. Dopo il conseguimento del diploma, però, galeotto fu **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, uno degli insegnanti, il quale interpellato su un possibile stage di approfondimento in pasticceria, mise una buona parola per il laboratorio di **Salvatore Cappello**. Durante il suo percorso da pasticciera, iniziato nel **2011**, **Alessandra** ha messo da parte la cucina, oggi si sentirebbe un pesce fuor d'acqua in una brigata, e dopo 7 mesi di stage, nel **Novembre 2013**, è stata assunta dal Maestro **Cappello** come aiuto pasticciere.

Alessandra, al di fuori della pasticceria, è una persona bizzarra, fuori dagli schemi, come tante altre giovani donne ama i bei vestiti, ma è fortemente predisposta verso le arti figurative, nel tempo libero preferisce dipingere, fotografare, fare la modella, in una sola parola: creare. Timida e introversa, apparentemente sempre sulle sue, una volta presa confidenza il libro di **Alessandra** si apre e si esprime attraverso le ambientazioni dove lei colloca e poi fotografa i suoi dolci e non solo, ogni dettaglio delle sue foto è studiato attentamente, questo forse è l'unico modo con cui riesce a manifestare la sua creatività. Alcuni suoi scatti sono esposti su [Instagram con l'anagrammatico nick Ladrasanse](#). Oltre ad essere particolarmente coinvolta dalla fotografia, **Alessandra**, durante un tirocinio nella cucina di una struttura con collegamenti internazionali, è rimasta particolarmente colpita dall'arte e dall'atmosfera trovata in **Russia**, neve compresa!

Testarda, ma umile al punto giusto, in pasticceria ama mettere insieme quello che la sua terra di **Sicilia** gli offre, in modo da rappresentarla al meglio però, non avendo ancora messo assieme le sue passioni, non è finora riuscita ad esprimersi con un dolce da lei inventato, ma quando lo farà, io ci vorrei proprio essere! I suoi dolci preferiti sono quelli più sostanziosi, a base di mousse e/o panna, mentre il suo piatto preferito è la pasta al forno in versione sicula, con anelletti, ragù manzo e maiale, niente piselli, pomodori secchi sott'olio e ricotta salata.