



Donne e Diritti

Vania Brino

Professoressa ordinaria di Diritto del lavoro
Coordinatrice del Corso di Laurea in Governance delle
Organizzazioni pubbliche, Università Ca' Foscari Venezia

Sara De Vido

Professoressa ordinaria di Diritto Internazionale
Delegata della Rettrice ai Giorni della Memoria,
del Ricordo e alla Parità di genere, Università Ca' Foscari Venezia

conversano con

Anna Barbina

Chef

Inclusività in cucina

In un mondo come quello dell'alta cucina, ancora spesso dominato da figure maschili, Anna Barbina rappresenta una voce forte e autentica del cambiamento. Chef determinata e appassionata, ha costruito la sua carriera superando sfide, rompendo stereotipi e affermando una visione inclusiva della ristorazione.

In questa intervista ci racconta il suo percorso, le difficoltà affrontate come donna nel settore, l'importanza di fare rete tra professioniste e il suo impegno per promuovere l'occupazione femminile. Un dialogo sincero e ispirante, pensato anche per le giovani donne che sognano di trasformare una passione, qualunque essa sia, in una professione, senza rinunciare alla propria identità.

Qual è stato il momento in cui hai capito che la cucina sarebbe diventata la tua strada?

Provengo da una famiglia in cui il cibo ha sempre rappresentato non solo un viatico per nutrire il corpo, ma anche un momento di convivialità per nutrire le relazioni e trascorrere momenti sereni con le persone care. I miei nonni avevano un orto, mia madre è sommelier nonché ottima cuoca e provengo da una cittadina del medio Friuli

a forte vocazione agricola. Questo contesto mi ha portata ben presto a rispettare i tempi dei prodotti che la natura ci offre e a voler imparare come valorizzarli al meglio. La mia famiglia mi ha sempre lasciata libera di sperimentare e coltivare questa mia passione, ma non ho capito fin da subito che avrei potuto trasformarla nella mia professione. Dopo il liceo scientifico e la laurea in Giurisprudenza, come la maggior parte dei miei colleghi, ho iniziato il periodo di pratica forense presso lo studio di un avvocato, con non molta convinzione a essere sincera. Nei (pochi) ritagli di tempo continuavo a seguire corsi di cucina, sulla panificazione, sull'abbinamento tra cibo e vino e anche l'alberghiero serale.

Dopo meno di un anno mi sono resa conto che percepivo la pratica forense come un ostacolo all'esercizio della mia vera passione, e più avevo la possibilità di seguire corsi sulla cucina e la ristorazione più mi convincevo che era quella la mia strada e quello che avrei voluto fare per vivere (bene). Quando in studio mi è stata fatta un'offerta economica, mi sono sentita che quello era il momento giusto per lasciare la strada vecchia e imboccare la nuova e... non ho esitato.

Come vedi il futuro delle donne nella ristorazione e cosa ti auguri cambi nei prossimi anni?

Negli ultimi anni, anche grazie al boom mediatico di programmi di cucina e ristorazione, questo settore è stato in un certo senso 'riscoperto'. A ben guardare, però, i giudici nelle competizioni anche televisive, i conduttori e i protagonisti della cucina stellata sono per gran parte uomini. Ritengo quindi che la narrazione dei media abbia contribuito a enfatizzare quel radicato stereotipo per cui la cucina e la ristorazione di alto livello siano ambienti professionali per uomini, mentre la cucina della donna rimanga quella domestica, quella del comfort food per coccolare la famiglia.

Io penso che questi due aspetti non siano escludenti ma che anzi la cucina, anche di alto livello, dovrebbe essere non solo un luogo di sperimentazione ma anche di calore, di cura del cliente. Anzi, questo sguardo 'materno' al cliente dovrebbe essere un valore aggiunto, così come la cucina tradizionale e casalinga che mantiene vive le tradizioni e le radici culturali del nostro Paese. Mi auguro che si smetta di ragionare per dicotomie (es. cucina alta/cucina casalinga; chef uomo/cuoca donna, ecc.) ma che la

cucina diventi semplicemente quel luogo inclusivo in cui chi la gestisce, maschio o donna che sia, possa esprimere e realizzare se stesso e la propria e personale idea di cucina e che il settore della ristorazione riesca ad accompagnare questo cambiamento, culturale prima di tutto.

Nel corso della tua carriera, hai mai sperimentato discriminazioni di genere o ostacoli legati al fatto di essere donna? Come li hai affrontati?

La cucina, anche nei ristoranti stellati, è un ambiente molto rigido e duro da affrontare, sia psicologicamente sia fisicamente. Certamente dipende dalla capacità dello chef che la guida creare un clima di lavoro sereno e collaborativo in cui tutti si sentano inclusi allo stesso modo. Avendo lavorato in diversi ristoranti prima di aprire il mio, quasi tutti a prevalenza maschile, non nego che ci siano stati ambienti lavorativi più duri di altri in cui la battuta goliardica o l'atteggiamento diventava espressione di maschilismo. Ma, a essere sincera, ho sempre continuato a fare con determinazione il mio lavoro, senza dare la possibilità di valutarlo in quanto donna, ma perché meritevole. Probabilmente, il fatto di aver dovuto affrontare

esami molto ostici all'università mi ha aiutata a concentrarmi sul mio lavoro e sui miei obiettivi senza farmi distrarre da eventi esterni inutili e fuorvianti.

Accade spesso che facendo il classico giro in sala per salutare i clienti, qualche nuovo commensale si complimenti e mi riferisca che il menù non può che essere frutto di una mano femminile; ancora non mi è chiaro a che caratteristiche si riferiscano in questi casi, ma sicuramente la sensibilità delle donne è diversa ed è un valore aggiunto.

Pensi che oggi il settore della ristorazione offra pari opportunità a uomini e donne? Dove vedi ancora margini di miglioramento?

Nonostante l'aumento di iscrizioni nelle scuole alberghiere, i dati ci raccontano ormai da qualche tempo la difficoltà per molte realtà imprenditoriali del settore, non solo stagionale, di reperire addetti, dai camerieri di sala ai *sous chef*. Questo è dovuto al fatto che, fuori dagli studi televisivi o dai banchi di scuola, la vita in un ristorante è oggettivamente pesante da sostenere nel lungo periodo: nonostante le retribuzioni siano ragguardevoli, i turni possono essere lunghi, si passano molte ore in piedi, solitamente si lavora quando amici e parenti festeggiano. A ciò si aggiunge che chi è titolare di un'attività, combatte costantemente contro le lungaggini burocratiche e amministrative, che talvolta possono essere davvero sfiananti. Pertanto, se questo mondo può risultare ostico per un uomo, lo è a maggior ragione per una donna, che si trova biologicamente a dover affrontare periodi di sospensione dal lavoro (io stessa ho dovuto ritornare nella mia cucina a lavorare a tre settimane dal parto) o a conciliare la vita privata con quella lavorativa. Potrà sembrare una banalità, ma un sistema di welfare territoriale più presente e strutturato (penso a più asili nido e dopo-scuola, ad esempio) permetterebbe alle donne di non dover scegliere tra lavoro e vita

familiare, facilitando anche il reperimento di addetti nel settore.

Hai avuto mentori, colleghe o reti di supporto femminile che ti hanno aiutata a crescere professionalmente?

Metto mia mamma al primo posto. Di professione infermiera professionale, quando ancora non era necessaria la laurea per esercitarla, appena la normativa ne ha previsto il requisito e si è rimessa sui libri, a 50 anni. Parallelamente ha sempre coltivato la passione per l'enologia diventando sommelier ormai una quarantina di anni fa. Mi ha trasmesso sia l'etica del lavoro e della disciplina, sia la necessità dello studio per affrontare ogni sfida. La cucina è creatività e passione, ma implica molta preparazione e ricerca (sulle materie prime, sugli accostamenti, sulle cotture). Lavorare con la chef Antonia Klugman è stata un'esperienza importante per la mia carriera: il modo in cui da sola e dal nulla sia riuscita a creare la sua cucina stellata in un luogo così poco conosciuto (Vencò, località Dolegna), la determinazione nel creare una cucina così personale e riconoscibile sono state per me fonte di ispirazione e incoraggiamento. Ma altre sono state figure di riferimento in maniera diversa: Michela Fabbro, chef del Rosenbar di Gorizia e Caterina Tamussin, titolare del rifugio Marinelli, entrambe personaggi di rilievo nella ristorazione del Friuli Venezia Giulia.

Quanto conta fare squadra tra donne?

È essenziale creare rete e collaborazione, ma non credo che sia costruttivo ragionare per compartimenti o categorie: ritengo più proficuo ragionare in termini di 'fare squadra' tra persone che si trovano nelle medesime condizioni professionali, che hanno le stesse passioni, che possono trovarsi nelle stesse difficoltà e che vivono la cucina nella stessa maniera, indipendentemente dal fatto che esse siano donne o uomini. Inoltre, se è vero che può essere utile fare rete tra

imprenditrici del settore, la cucina rimane in ogni caso un ambiente promiscuo in cui il rispetto dei ruoli e delle professionalità è l'unico elemento davvero rilevante

In che modo pensi che il tuo lavoro e la tua visibilità possano contribuire a promuovere l'occupazione femminile nel tuo ambito?

Spero, in particolare, di spingere le persone a realizzarsi in quello che sono portate a fare. Il mio percorso di studi per certi versi 'anomalo' dimostra che non ci sono strade precostituite, anche perché la formazione giuridica che ho avuto è stata di grande aiuto per avviare l'attività, districarmi nelle questioni amministrative, svolgere le funzioni di datrice di lavoro. Per le donne, oberate, anche a livello psicologico e indotto, di impegni familiari e privati, è difficile talvolta seguire liberamente le proprie inclinazioni, ma credo che sia l'unica strada per una vita appagante, non sempre semplice forse, ma appagante!

Se potessi proporre un cambiamento concreto per favorire l'accesso e la permanenza delle donne nel mondo della cucina professionale, quale sarebbe?

Forse bisogna ragionare più concretamente sugli ostacoli che si trovano ad affrontare le piccole imprese di fronte all'assunzione di personale femminile; la scelta di solito ricade più spesso sul candidato di sesso maschile proprio per questi motivi. Dovrebbero essere previsti dei sostegni nel caso della maternità e facilità di assunzione di personale (peraltro introvabile) per tamponare le costanti emergenze che si verificano di giorno in giorno.

Nel mio caso, non nego che ho vacillato quando ho dovuto fare i conti con la gravidanza e la gestione delle problematiche del mio ristorante in quanto improntato su un tipo di cucina identitaria come la mia, ma per fortuna la passione aiuta a superare i momenti di difficoltà.

Anna Barbina

Friulana di Mortelegiano (UD), si laurea in giurisprudenza nel 2012 e inizia la pratica forense, ma dopo qualche mese decide di lasciare la strada dell'avvocatura per rispondere a quel bisogno, cresciuto nel tempo, di fare della ristorazione non solo un piacere estemporaneo, ma una vera e propria ragione di vita. Così a 26 anni parte alla volta dell'accademia guidata dallo chef Niko Romito, consolida la sua esperienza in diverse realtà gastronomiche italiane, tra cui la stellata Antonia Klugmann e, nel 2018, inaugura la sua Ab Osteria Contemporanea a Lavariano, in provincia di Udine. Fondamentale per lei è il legame con il territorio, proprio per questo sceglie di dare nuova vita a uno storico ristorante chiuso da anni, e la sostenibilità, che cerca di applicare nella realizzazione del suo locale, nei processi organizzativi del ristorante e nella sua cucina, attenta alla stagionalità, alla provenienza delle materie prime, ai processi con cui i prodotti vengono trattati o processati.

