

# Ai fornelli... in rosa

**Mestieri** In Ticino le cuoche sono ancora poche ma non mancano di energia, forza e determinazione

## Romina Borla

Tre grandi cuoche che vivono e lavorano in Ticino, tra le poche invitate a *ICucinatori* (sul sito del programma Rsi le donne sono solo 6 su 49 chef). Diverse per età, formazione e modo di intendere la cucina, ma accomunate da una passione incontenibile per la gastronomia e da percorsi professionali fuori dalla norma. L'instancabile Agnese Meret, la più alternativa e bio. L'artista del *catering* Athena. Vogliamo scoprire i loro segreti.

## Agnese, Meret e Athena sono accomunate da una passione incontenibile per la gastronomia

Incontriamo Agnese Brogginì a Intragna, nel suo *Ristorante della Stazione* ([www.daagnese.ch](http://www.daagnese.ch)). Minuta e sorridente, non dimostra i suoi 68 anni. È nata a Basilea e giovanissima ha cominciato a lavorare nella ristorazione. In un'epoca in cui le donne non avevano accesso al tirocinio di cuoca, è entrata nella cucina di un grande albergo, il *Baselstab*, dove ha imparato «a viziare i clienti» da uno chef ticinese. Nel 1965 si è trasferita a Intragna per lavorare

nell'osteria del marito Fabrizio e l'ha trasformata in un hotel-ristorante di successo, specializzato in piatti ticinesi. «Nel 1997 ho ingaggiato Adriana – ci racconta – una cuoca stupenda di Göschenen che ha fatto innamorare mio figlio. È lei oggi il capo della brigata di cucina». Però Agnese non lascia il locale nemmeno per un minuto. Si occupa ancora dei dolci e discute con i clienti in sala. «Solo conoscendone i desideri, si può cucinare per loro», sostiene. Perché ci sono poche donne chef? «Le donne hanno grandi capacità – afferma decisa – in cucina sono più pazienti ed equilibrate degli uomini. Tante però decidono di dedicarsi alla famiglia. Solo alcune pensano alla carriera e rinunciano ai figli, come mia nuora Adriana che sta ai fornelli 15 ore al giorno. È una scelta individuale, la gastronomia richiede sacrificio».

Meret Bissegger, 50 anni, amante della cucina a base di prodotti locali di stagione, biologici e integrali, nonché grande conoscitrice di spezie ed erbe selvatiche, è d'accordo. «Quello della gastronomia è un mondo duro – esordisce – ma noi donne sappiamo essere rapide e resistiamo bene alle situazioni di stress». Anche lei nata nella Svizzera tedesca, è arrivata in Ticino all'età di 6 anni. Dopo aver praticato mille mestieri diversi e viaggiato molto, ha ottenuto il diploma alla Scuola esercenti e preso in gestione prima la *Buvette Teatro Dimi-*

*tri* a Verscio, poi il ristorante *Ponte dei cavalli* a Cavigliano. «Desideravo però avere un posto mio, uno spazio dove organizzare tavolate e corsi di cucina», confessa Meret. Il suo sogno si è realizzato nel 2006 con l'inaugurazione di *Casa Merogusto* a Malvaglia ([www.meretbissegger.ch](http://www.meretbissegger.ch)). «Non ho avuto una formazione classica – ammette – a 26 anni volevo iniziare un apprendistato per recuperare le basi. Mi ricordo cosa mi disse allora Angelo Conti Rossini (il grande chef brissaghese scomparso nel 1993, ndr): «T'è bona da fa pulenta e brasaa? Alura continua inscì». Secondo il senso comune, saper cucinare i piatti della tradizione era più che sufficiente per una donna, non valeva la pena perdere tempo per perfezionarsi. «Alla fine non mi pento delle mie scelte – conclude – sono riuscita comunque ad entrare nel mondo della cucina professionale. Sono stata la chef di me stessa fin dall'inizio. Forse per questo non ho avuto problemi». Particolare anche il percorso di Athena Bellotti. Una formazione artistica alle spalle, molti amici cuochi, un debole per gli ingredienti esotici e la cucina *fusion*. La bella 33enne ha iniziato l'attività di *catering* per caso, cucinando per le feste di amici e parenti ([www.athena-catering.ch](http://www.athena-catering.ch)). «Dopo un aperitivo natalizio nello studio di mia madre – ci racconta – diverse signore mi hanno chiesto di cucinare anche per loro». D'impulso si è lanciata nella ga-



**Meret Bissegger è una grande conoscitrice di erbe selvatiche.** (Tipress/Golay)

stronomia. «È un lavoro difficile e pesante – specifica – sia a livello fisico che mentale. Ci sono tempi da rispettare, si lavora la domenica e i giorni di festa. Non so se vorrei lavorare in un ristorante. Il *catering* concede delle pause tra una bufera e l'altra. Adoro inoltre la complicità che si crea con i clienti quando arrivo a casa loro, una magia che al ristorante non avviene».

Il giornalista e gastronomo ticinese

Grimod sottolinea la questione fisica: «La cucina casalinga è un mondo femminile. Professionalmente tuttavia la donna ha più difficoltà ad emergere. Il suo fisico non è fatto per stare 12 ore al giorno in piedi, tra i fornelli che cacciano calore e fanno sudare». A noi sembra più rilevante il dato culturale. Comunque sia, di donne chef in Ticino ce ne sono poche. E, a quanto pare, sono tutte energiche, forti e molto determinate.