

ROSANNA MARZIALE

40 ANNI, HA FATTO LA GAVETTA DA GIANFRANCO VISSANI E DA MARTIN BERASATEGUI. IL SUO RISTORANTE LE COLONNE DI CASERTA HA CONQUISTATO UNA STELLA. È AMBASCIATRICE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA NEL MONDO.



San Sebastião. «Rifiutavo un destino già segnato», dice invece Anne-Sophie Pic (Best female chef 2011), della Maison Pic di Valence, l'unica donna di Francia ad avere tre stelle. Perfino Rosanna Marziale, chef del ristorante di famiglia Le Colonne di Caserta, ha fatto gavetta da Gianfranco Vissani e da Martin Berasategui, genio della cucina basca. «E uso le ferie per fare stage dagli stellati in Europa».

INCONTRI FORTUNATI La prima italiana a ottenere tre stelle Michelin è Nadia Santini, da quest'anno la più brava cuoca del mondo (secondo Veuve Clicquot World's Best Female Chef). A cambiare la sua vita è stato l'incontro in treno con il marito Antonio. I genitori di Antonio volevano vendere la loro trattoria. I due ragazzi si sono guardati in faccia e hanno deciso di dar vita al ristorante Dal pescatore a Canneto sull'Oglio. Helena Rizzo è invece un'ex modella brasiliana che con il Mani di San Paolo è entrata nella classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo. Suo marito Daniel anche lui chef? Nessuna rivalità: oggi lui preferisce stare in sala. Per Vijianna Varese, 39 anni, il successo è nato invece dall'incontro con Sandra Ciciriello, maître sommelier. Nel 2012 ha ottenuto una stella Michelin, e adesso sta per iniziare una nuova avventura: guiderà il ristorante di Eataly Milano.

HÉLÈNE DARROZE

46 ANNI, ALLIEVA DI DUCASSE. NELLA SUA CARRIERA È STATA PREMIATA CON DUE STELLE MICHELIN E VIVE DIVISA FRA TRE RISTORANTI: HÉLÈNE DARROZE AT THE CONNAUGHT, A LONDRA, IL RISTORANTE HÉLÈNE DARROZE DI PARIGI E IL RAFF HOUSE A MOSCA.



LA PIÙ CONTROCORRENTE Guai a chiedere a Gabrielle Hamilton, chef e proprietaria di Prune a Manhattan e columnist del *New York Times*, perché sono poche le donne al top: «Se vuoi puoi benissimo farcela. Mi viene l'orticaria quando sento cose tipo: le donne vanno difese perché sono meglio degli uomini». Con la chef inglese Angela Hartnett e Claire Smyth, patron chef del ristorante di Gordon Ramsay, ha dato vita a Girls Night Out, la serata delle donne cuoche che si tiene a Londra. Siamo alle quote rosa in cucina? «Che orrore sarebbe», replica Cristina Bowerman. «E smettiamo anche di sottolineare negli articoli quanto sono belle le chef. La rivoluzione in cucina nasce anche con la fine di questi stereotipi sessisti». ■

GABRIELLE HAMILTON

47 ANNI, CON IL SUO RISTORANTE PRUNE, NELL'EAST VILLAGE, HA VINTO PIÙ VOLTE IL TITOLO DI MIGLIORE CHEF DI NEW YORK. È ANCHE SCRITTRICE. IN ITALIA È USCITA LA SUA BIOGRAFIA SANGUE OSSA E BURRO (BOMPIANI).



► pioniere, si definisce una food reporter. Tra viaggi, foto e ricette esotiche non manca mai un tocco piemontese. **LISA CASALI** (www.ecocucina.com): è la paladina del riciclo e della cucina senza sprechi. Ha stupito i suoi visitatori, lanciando la cottura in lavastoviglie. **KATIE QUINN DAVIES** (www.whatkatieate.com) ha vinto diversi Best Food Awards, il suo stile molto scenografico fa seguaci tra le food blogger nostrane. **DEB PERELMAN** (www.smittenkitchen.com): scrive in diretta dalla sua cucina di New York. È tra le più amate, vantando un archivio da far invidia ai grandi chef. (Ilaria Mazzarotta)