



LO SPECIALE

WOMEN  
IN FOOD  
2024  
IL RACCONTO  
IN FOTO

di  
**Alessandra  
Dal Monte**

12

# WIF 2024

## IL FOTORACCONTO

Due giorni di lavori, emozioni, amicizia e abbracci: il meglio (per immagini) del simposio delle donne del cibo, del vino e dell'ospitalità ideato da «Cook»

di **Alessandra Dal Monte**, foto di Lenny Pellico



Dopo la solita domanda «Cos'è Wif?», arriva l'altra solita domanda: «Com'è andato Wif?». La risposta la intuiamo nei volti sorridenti delle ospiti al momento dei saluti, ma con Angela Frenda, fondatrice di Women in Food e responsabile editoriale di *Cook*, facciamo sempre fatica a metterla nero su bianco. Una chiave ce l'ha data una relatrice interna-





zionale, Donna Hay, arrivata apposta dall'Australia per condividere con tutte noi i suoi vent'anni di esperienza come maestra del foodwriting. «È come se per due giorni ogni ospite si fosse dimenticata di sé stessa, avesse

spazzato via il proprio ego, sentendosi parte di qualcosa di più grande», ha detto. Uno smascheramento, dunque. Uno spogliarsi delle proprie difese per avvicinarsi le une alle altre. Non è mai un risultato scontato, perché implica un passaggio dal personale al collettivo. Dall'io al noi. Ma, lo possiamo dire, è successo anche quest'anno: le oltre 50 partecipanti di Wif hanno creato connessioni, relazioni, amicizie. Si sono viste e riconosciute, in uno spirito di sorellanza che non è solo metaforico. Tutt'altro: la quarta edizione di Women in Food, il summit delle donne del cibo, del vino e dell'ospitalità che Cook e il Corriere

della Sera hanno organizzato nei suggestivi spazi di Viesca Toscana, la storica residenza estiva della famiglia Ferragamo, si è chiusa con una promessa. Puntare sul mentoring. Fare in modo che le competenze di ciascuna possano essere messe a disposizione delle altre: l'idea è essere quanto più possibile d'aiuto nei confronti di quelle giovani donne che, oggi, sognano di fare le chef, le foodwriter, le docenti, le imprenditrici, le vignaiole. E che magari temono di non farcela, di non avere i mezzi e gli strumenti: Wif vuole rinforzare sempre di più la sua vocazione di rete di empowerment, mirando a scovarle e a contri-

buire alla loro preparazione. Abbiamo visto, infatti, che c'è ancora tanta strada da fare. Che il soffitto di cristallo è tutt'altro che sfondato: nelle brigate di cucina ci sono poche chef, nonostante le studentesse delle scuole di settore siano spesso più numerose dei maschi. «Dove finiscono? Perché ci perdiamo per strada metà del talento?», si sono chieste dal palco di Wif le chef stellate Antonia Klugmann e Nancy Silverton. Nel mondo del vino le enologhe, le agronome e le produttrici sono senza dubbio più di trent'anni fa, ma nei ruoli apicali se ne contano ancora pochissime. Per non parlare delle medesime difficoltà nel-





le università, nelle redazioni e via dicendo: è evidente che il *gap*, il divario, di genere è ancora ben presente. E allora, che fare? Lo scopo dell'evento è stato ribadire quanto sia importante raccontare le donne che hanno saputo farsi spazio. Perché le competenze da sole non bastano, è necessario renderle visibili: bisogna moltiplicare i modelli femminili in questo settore, per rassicurare le Wif del futuro sul fatto che possono consentirsi di sognare e che non devono subire un divario — un *dream gap* — anche nelle proprie aspirazioni. Le storie delle 15 donne del cibo, del vino e dell'ospitalità premiate da *Cook* sul palco del-

l'evento dimostrano esattamente questo. E anche gli *speech* di *The Room*, la metaforica stanza in cui nove ospiti italiane e internazionali (l'antropologa Giulia Paganelli, le food writer Ligaya Mishan e Ravinder Bhogal, la chef Pilar Valdes, la ginecologa Marina Meroia, l'imprenditrice Ajiri Aki, l'economista Azurra Rinaldi, la sceneggiatrice Mariolina Venezia, la storica della gastronomia Eleanor Barnett) hanno raccontato la propria vita professionale, partendo dal motore profondo che le ha portate a occuparsi in qualche modo di food. Riscatto, rinascita, unicità, fiducia, scommessa su di sé, nonostante la paura e gli

ostacoli: queste sono state le parole chiave da consegnare al di fuori di quella stanza, come preziosa testimonianza motivazionale. E poi c'è tutto il lavoro del Comitato scientifico della manifestazione — composto da Angela Frenda, dalla scrittrice Simonetta Agnello Hornby, dalla chef Viviana Varese, dalla titolare di Passalacqua e del Grand Hotel Tremezzo Valentina De Santis, dalla managing partner di Vinitaly Stevie Kim, dalle sponsor di Wif Chiara Coricelli (oleificio Pietro Coricelli), Marella Levoni (salumificio Levoni), Carolina Vergnano (Caffè Vergnano), Raffaella Orsero (Fratelli Orsero) e Paola Massobrio (Frigo2000) —:

l'idea è mettere a sistema un insieme di provvedimenti per aiutare quante più donne possibile, spesso vittime di violenze e sopravvissute a un passato problematico, a rinascere attraverso il cibo. Grazie alle borse di studio che gli sponsor di Wif e che la stessa ALMA, la

Scuola internazionale di cucina italiana di Colorno, rendono disponibili per frequentare i corsi di cucina e pasticceria, e alle donazioni dei partner alle associazioni Cadmi e Pangea, con cui Wif collabora da tempo, si prova a non lasciare indietro nessuno. Anche Barilla, altro sponsor della kermesse, ha aperto uno stage presso uno dei suoi stabilimenti. Ma è

anche vero che Wif non sarebbe Wif senza quella parte conviviale del riunirsi attorno a una tavola: Camilla Lunelli ha pensato ai brindisi con le bollicine Ferrari Trento e con Tassoni gin superfine al cedro, il maestro pizzaiolo Franco Pepe ha sfornato le sue leggendarie pizze, fritte e non, la chef Viviana Varese le sue brioche con lo zabaione, lo chef Andrea Campani con tutto il team della tenuta Viesca Toscana ha servito una cena di gala a base dei prodotti e dei vini del Borro, raccontati alle ospiti direttamente dai fratelli Vittoria e Salvatore Ferragamo. Tra le attività ludiche, le lezioni di yoga e la lettura dei tarocchi a cura di

Paola Ginevra Buonomo, la serata dj firmata dalla giornalista del *Corriere* Maria Egizia Fiaschetti, i laboratori di pizza e di frolla organizzati da Mulino Caputo. Immane anche le borse griffate Wif, a cura di Manteco, con all'interno prodotti Estée Lauder. E le confezioni Armani Dolci lasciate come omaggio alle ospiti. In attesa della prossima edizione si potranno vedere degli estratti degli *speech* di *The Room* sui profili social di *Cook*. E ci saranno presto aggiornamenti sul futuro della manifestazione, perché c'è ancora molto da fare per le donne. Del cibo e non solo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Più aiuti





per le donne  
che escono  
da situazioni  
difficili



L'ego è stato  
messo  
da parte per  
aprirsi alla  
sorellanza



40



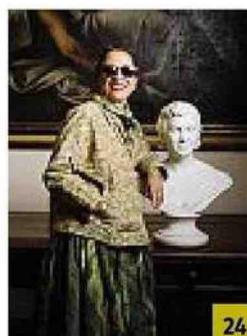
41

Da sole non  
si va da  
nessuna  
parte: serve  
una lobby



L'idea  
è creare una  
piattaforma  
di mentoring  
ad hoc







► 1 aprile 2024 - Edizione Cook





► 1 aprile 2024 - Edizione Cook



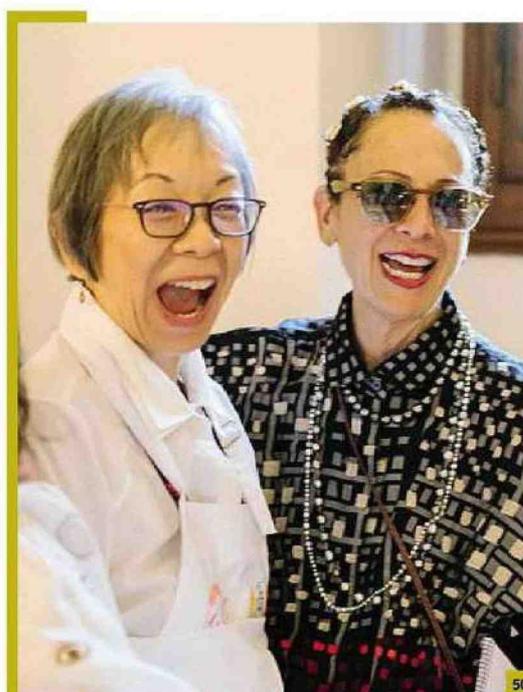
1. Sofia Fabiani, food influencer (@cucinarestanca)
2. Pilar Valdes, chef privata di Drew Barrymore
3. Eleonora Riso, vincitrice di MisterChef Italia 13-14, Stevie Kim, managing partner Vintitaly
5. Valentina De Santis, titolare Passalacqua e Grand Hotel Tremezzo (Como)
6. Emiko Davies, food writer
7. Luciano Lombardi, ideatore del format di beneficenza «A Casa di Antonio»
8. Sara Porro, giornalista enogastronomica
9. Alice Yamada, fondatrice di «Katsusanderia» e «Pans» (Milano)
10. Viola Buitoni, chef instructor e food writer
11. Giorgia Mazzuferi, pastry chef di «Farmacia del Cambio» (Torino)
12. Eleanor Barnett, storica della gastronomia
13. Azzurra Rinaldi, economista femminista
14. Carlotta Perilli, maître, pr e social media manager di «[Bur]» (Milano)
15. Tingting Dai, fondatrice di «Lao» e «Oh Crispal» (Torino)
16. Marie-Louise Scio, ceo e creative director del Pellicano Hotels Group
17. Alessandra Del Favero, chef «Carpaccio», una stella Michelin (Parigi)
18. Alessandra ed Elisabetta Angelini, titolari delle aziende vinicole Altesino e Caparzo (Montalcino)
19. Elisabetta Moro, docente di Antropologia culturale all'università Suor Orsola Benincasa (Napoli)
20. Caterina Ceraudo, chef «Dattilo», una stella Michelin e stella verde (Strongoli)
21. Antonia Klugmann, chef «L'Argine a Venezia», una stella Michelin (Dolegna del Collio)
22. Maria Teresa Di Marco, food blogger de La Cucina di Calycantus
23. Ligaya Mishan, giornalista del New York Times Magazine e New Yorker
24. Nancy Silverton, panificatrice e chef «Osteria Mozza», una stella Michelin e stella verde (Los Angeles)
25. Anissa Helou, food writer
26. Ajiri Aki, fondatrice di Madame de la Maison
27. Giulia Paganeli, antropologa e scrittrice, @evestazitta
28. Saghar Setareh, food writer
29. Donna Hay, food stylist e food writer
30. Gigi Passera, food writer e personaggio televisivo
31. Ravinder Bhogal, food writer e chef «Jikon» (Londra)
32. Marina Merola, ginecologa e oncologa
33. Roberta Garibaldi, presidente dell'Associazione Italiana turismo enogastronomico
34. Irene Berni, titolare del bbB Valdrosse (Firenze)
35. Marisa Passera, food writer e conduttrice radiofonica
36. Viviana Varese, chef Passalacqua (Moltrasio)
37. Grace Young, food writer
38. Giulia Liu, titolare di «Gong» (Milano)





**39.** Angela Frenda, responsabile editoriale di *Cook*, e Donna Hay durante il brindisi di benvenuto **40.** Il carrello dei gelati di Viesca Toscana (Reggello, Firenze), la tenuta della famiglia Ferragamo che ha ospitato Women in Food 2024 **41.** Gigi Passera e Maria Teresa Di Marco **42.** Nancy Silverton e Angela Frenda sul palco della Wif Big Night **43.** Il corso di pizza organizzato da Mulino Caputo **44.** Saghar Setareh si commuove durante uno degli interventi del talk «The Room» **45.** Angela Frenda e Vittoria Ferragamo, responsabile Sostenibilità de *Il Borro* **46.** La cena di gala con il menu firmato da Andrea Campani, executive chef di Viesca Toscana e *Il Borro* **47.** La conduttrice tv Antonella Clerici interviene durante la Wif Big Night **48.** La gift bag di Manteco, realizzata con il contributo di Estée Lauder







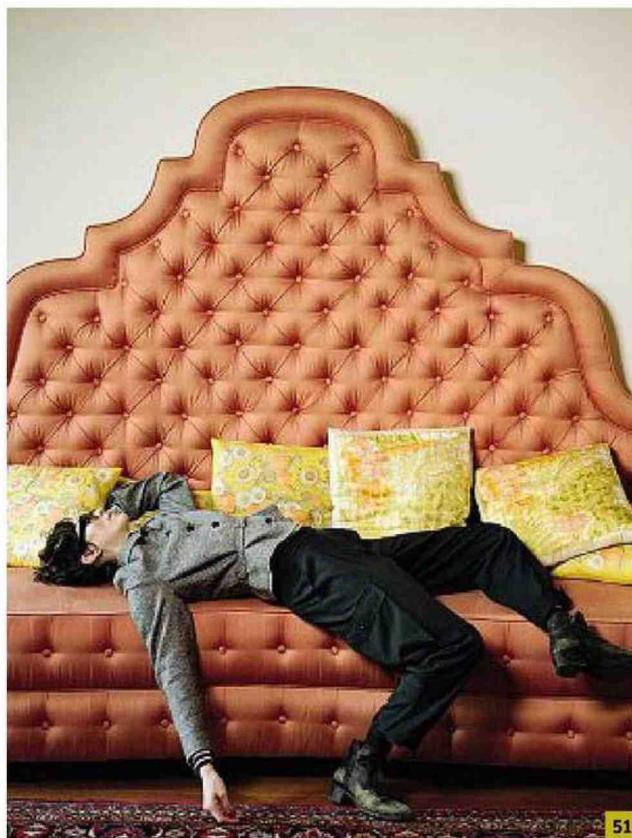
45



46

49. Alcuni partner e membri del Comitato scientifico di Wif. Da sinistra: Stevie Kim, Raffaella Orsero, vicepresidente e ceo di Fratelli Orsero, Carolina Vergnano, ad di Caffè Vergnano, Marella Levoni, responsabile comunicazione di Levoni, Angela Frenda, Chiara Coricelli, presidente e ad di Pietro Coricelli, Paola Massobrio, ceo di Frigo2000, Cinzia Bassi, direttrice dello stabilimento Barilla di Castiglione delle Stiviere (Mantova) e Valentina De Santis





**50.** Grace Young e Nancy Silverton **51.** Eleonora Riso  
**52.** Le donne del cibo, del vino e dell'ospitalità del 2024. Da sinistra: Roberta Garibaldi, Dominga Cotarella, Elisabetta Moro, Viola Buitoni, Alice Yamada, Giulia Liu, Eleonora Riso, Alessandra Del Favero, Caterina Ceraudo, Alessandra Angelini, Carlotta Perilli, Sara Porro, Giorgia Mazzuferi, Elisabetta Angelini, Marie-Louise Scìò, Luciana Lombardi





► 1 aprile 2024 - Edizione Cook



53



54



55

**64.** Angela Frenda con le speaker di «The Room», momento durante il quale nove ospiti sono salite sul palco di Women in Food per condividere la loro esperienza personale e lavorativa, in una metaforica «stanza tutta per loro». Da sinistra, Azzurra Rinaldi, Pilar Valdes, Giulia Paganelli, Angela Frenda, Ligaya Mishan, Eleanor Barnett, Ravinder Bhogal, Ajiri Aki, Marina Merola e Mariolina Venezia, sceneggiatrice della serie televisiva *Imma Tataranni - Sostituto procuratore*



57



56



62



61



60

**53.** Angela Frenda e Antonia Klugmann **54.** La cena di gala **55.** Antimo Caputo e la moglie **56.** Caterina Ceraudo **57.** Le bollicine di Ferrari Trento **58.** Maria Teresa Di Marco **59.** Angela Frenda e Alessandra Dal Monte (Cook) **60.** La Crisommola, pizza dolce di Franco Pepe **61.** Valentina Rossi (ALMA) **62.** Mirella Levoni, Chiara Coricelli, Camilla Lunelli (Ferrari Trento), Angela Frenda, Valentina De Santis, Carolina Vergnano e Vittoria Ferragamo **63.** Silvia Redigolo (Pangea)









**76.** Vittoria Ferragamo e il fratello Salvatore, responsabile Produzione vinicola e ospitalità Il Borro **77.** Il maestro pizzaiolo Franco Pepe («Pepe in Grani», Caiazzo) e Viviana Varese



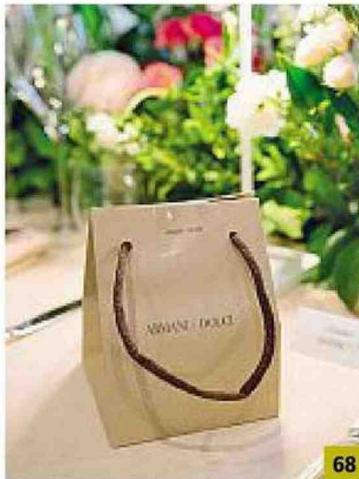


74



73

65. Angela Frenda e Azzurra Rinaldi  
66. Camilla Lunelli  
67. Manuela Ulivi (Cadmì) 68. Il cadeau di Armani Dolci  
69. Paola Ginevra Buonomo  
70. Il quaderno di Fratelli Orsero 71. Maria Egizia Fiaschetti, giornalista del *Corriere della Sera* e dj  
72. Il gift di Barilla  
73. Angela Frenda e Dominga Cotarella  
74. La lezione di yoga  
75. Giulia Paganelli



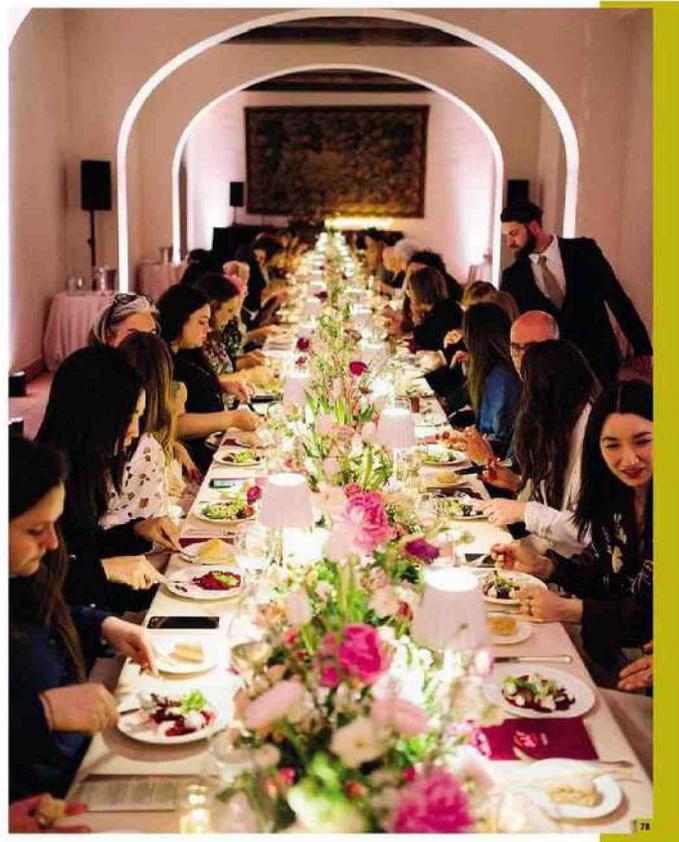
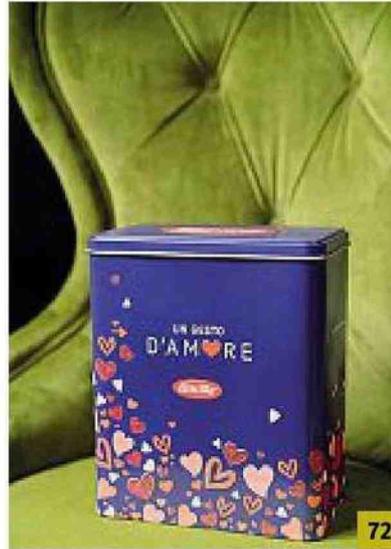
68



69



► 1 aprile 2024 - Edizione Cook



74. La cena di gala di Women in Food

