



5 marzo 2020

POSTER

Un anno  
di donne  
su Cibo

PAG. 22 E 23



# Tutte le donne che producono, cucinano, raccontano il cibo e il vino

Rare le "chef" ma molte in cucina, "caratteri forti" in vigna e molte le agricoltrici con idee innovative nei campi

**ROMAGNA**

**LAURA GIORGI**

In un anno di "Cibo" abbiamo parlato abbastanza delle donne e del loro impegno sulla scena enogastronomica romagnola? Non quanto avremmo voluto. In questo mondo, come in altri, la scena è spesso ancora occupata da uomini, specie se si tratta di ruoli a cui è ri-

servata la ribalta vera e propria. Mettiamo gli chef ad esempio... in Romagna è una specie di deserto, in Emilia va un poco meglio. Eppure le donne in cucina ci sono, in tanti tipi di cucine, in tanti ruoli, spesso in quello di tramandare, tenere vivo, insegnare il cibo. Abbiamo intervistato Maria Grazia Soncini, unica donna chef nella Brigata del Diavolo. Lei guida la cucina della

blasonata Capanna di Eraclio a Codigoro, e ammette che la cucina è un lavoro totalizzante e presto o tardi se arriva quel periodo che è la maternità, per una donna le cose si

complicano. Nelle cucine, fra donne nascono storie di integrazione bellissime come quella che ci racconta la già chef Giuliana Saragoni della Locanda al Gambero Rosso di





5 marzo 2020

San Piero in Bagno che inventò una cucina di recupero e un modo di "fare osteria" che non esisteva e che ha trasmesso alla figlia Michela e alla "figlia adottiva" Alyna, entrata a far parte della famiglia e che oggi continua quella cucina. Le donne ci sono, e sono brave, anche nel mondo del vino, e qui forse sono un po' più visibili. In Romagna un gruppo si è anche organizzato sotto la spinta di Cristina Geminiani della Fattoria Zerbina. Si sono chiamate "Caratteri forti", e non parlano solo dei loro vini... Poi ci sono le molte agricoltrici nei campi, che portano avanti aziende di famiglia con idee innovative, rivoluzionando tutto e guardano al futuro. Ne abbiamo raccontate alcune decine, l'impegno sarà di raccontarne sempre di più su queste pagine.



Ambra Lenzi e Rosa Tozzoli da 35 anni l'Osteria del Vicolo Nuovo di Imola



Carla Briglatore coordina la scuola di cucina di Casa Artusi



5 marzo 2020



Lisa Paganelli, veterinaria, allevatrice e coordinatrice del biodistretto Valbidente



Sonia Thioro Io dal Senegai cucina romagnolo nella sua trattoria a Rimini



Cristina Lunardini cuoca e maestra di cucina nella scuola cook di Cesena



Katia Sandri agricolaf dell'agriturismo Campo Rosso di Civitella



5 marzo 2020



Laila Tentoni presidente della Fondazione Casa Artusi di Forlìmpopoli



Lucia Ziniti nell'azienda agricola San Biagio Vecchi produce farine da grani antiche e vino



5 marzo 2020



Zin Zhi Done e il rito del tè al Giardino Wu di Forlì



Marika e Ilenia Servadei portano avanti l'azienda di famiglia Rio del Sol e coltivano melagrane e mirtili



5 marzo 2020



Stefania Palermo, bartender e ideatrice di eventi a Faenza



Elisa Ciceroni ha aperto una gastronomia con tre sorelle Claudia e Barbara



Stefania Bordini risponde nell'ambito di servizio alla Palermo a Montebelluna





5 marzo 2020



Michela Natl, coltivatrice di luppolo a Ravenna



Mia Fumini, storica, con "Ragù" documenta ricettari familiari



Samantha Santagada gelatiera all' "Altro Gelato" di San Marino



Maria Cristina Gemignani, vignaiola nella sua Fattoria Zerbins a Marzeno



Stefania Callegari Lady Marmalade, insegnante di cucina