

IL FORUM DI ISTANBUL

# Le donne del cibo

## Sfida di chef e scienziate "Basta uomini in tv il futuro siamo noi"

di Licia Granello

ISTANBUL – Benvenuti al #metoo del cibo, sesta assemblea mondiale dell'alimentazione al femminile. Una formidabile pattuglia colorata e multilingue di donne approdate in Turchia da una cinquantina di Paesi (new entry Costa Rica e Ucraina), agguerrita e consapevole pur se decimata dalle "policy" figlie del coronavirus. Dovevano essere quattrocento, sono poco più della metà. L'ultima defezione, quella di Alain Ducasse, che avrebbe dovuto testimoniare il supporto maschile alla battaglia delle donne del cibo. Pazienza.

La creatrice di tutto questo si chiama Maria Canabal, giornalista franco-spagnola figlia di diplomatici e cittadina del mondo. Il suo progetto di ricerca e condivisione è dedicato a chi il cibo lo pratica da sempre, in ogni angolo del pianeta. Le donne nutrono, fanno la spesa, organizzano i pasti e riempiono le dispense, cuochino di mense e superstellate, gastronomo e sommelier valenti, «ma sulle copertine dei magazine e sotto i riflettori televisivi continuano ad andarci quasi solo gli uomini», chiosa Canabal. Che ha intitolato il forum alla Marchesa de Parabere, nome di fantasia per Maria de Echague, madre di otto figli e proprietaria di due ristoranti tra Bilbao e Madrid nei primi anni del Franchismo.



chiali fatti con l'amido di patata e le bucce d'uva processate e reinventate come etichette delle bottiglie di vino, un mix di etica e genialità che affascina gli studenti dell'Università di Ankara.

Oppure Janet de Neefe, australiana trapiantata in Indonesia, che quasi vent'anni fa a Bali ha sconfitto l'angoscia per le stragi dei terroristi inventando due festival dedicati a ci-

bo e letteratura, che oggi coinvolgono i migliori scrittori, poeti, cuochi e contadini di tutta l'Asia, all'insegna della cultura delle comunità, dalle poesie alle ricette della tradizione.

A ogni testimonianza, le emozioni attraversano la sala come un brivido elettrico. C'è Claude Roden, esperta di cucina mediorientale, nata in Egitto e cresciuta a Londra, che ha fatto innamorare del cibo gli spettatori della Bbc ben prima dell'avvento di Master Chef, raccontando la cultura degli ingredienti e l'intreccio tra la storia dei popoli e l'evoluzione della cucina. In quanto a Corinna Hawkes, docente di normativa alimentare alla City University di Londra e consulente del sindaco Sadiq Khan per il programma di lotta all'obesità infantile, ieri ha snocciolato grafici e numeri, a dimostrare che l'agricoltura sostenibile passa dai contadini con piccole e medie aziende, che la ricerca più efficace sa cogliere le sfide sociali e che l'educazione alimentare abbate i costi sanitari legati alla cattiva nutrizione. Il prossimo appuntamento del Parabere, marzo 2021, sarà a Parigi, sotto l'Alto Patrocinio del presidente Macron. Cuori di panna e cervelli d'acciaio, la lotta delle donne del cibo continua.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ Agguerrite Partecipanti al "Parabere", summit sull'alimentazione al femminile

L'intervista

### "Mettiamo al bando trucchi e avidità. Insegno il valore di un piatto sano"

ISTANBUL – Attivista, docente, cuoca e scrittrice amatissima con venti libri all'attivo, Darina Allen dirige la scuola internazionale di cucina "Ballymaloe", nella contea di Cork, in Irlanda, fondata nel 1983. Il suo intervento al Parabere Forum ha un titolo senza fraintendimenti possibili: "La terra, l'ingrediente nascosto".

**Perché aprire una scuola di cucina 40 anni fa in Irlanda?**  
«Perché eravamo una giovane coppia di agricoltori disperati. Il nostro Paese era in una crisi economica terribile. Vendevamo i nostri prodotti ai supermercati, che ci pagavano una miseria. Un giorno mio marito disse basta. Mia suocera era una grande cuoca (Mytle Allen, stella Michelin, ndr). Abbiamo deciso di aprire una scuola di cucina per esaltare il valore di quello che coltivavamo».



▲ **Attivista**  
Darina Allen, attivista, docente, cuoca e scrittrice, dirige una scuola di cucina in Irlanda

**Grande successo. Oggi a Shanagarry arrivano studenti da tutto il mondo.**

«Ho studiato tanto. Conoscere per diffondere cultura. Niente può migliorare nel futuro del pianeta se non impariamo a rispettare il cibo, il modo in cui viene prodotto, il lavoro di chi lo produce, senza trucchi e senza avidità. La mia scuola ha un solo obiettivo: promuovere un'alimentazione intelligente».

**In che modo?**  
«Mettendo al bando i veleni che stanno distruggendo la terra. Prima di tutti il glifosato, che nessuno ha il coraggio di bandire. La corsa a produrre al minor costo possibile e a pagare il cibo il meno possibile è cieca e insensata. Quando riusciremo a far capire alla gente che tutto quanto risparmiamo in cibo lo spendiamo in medicine, quello sarà un gran giorno».

– I.g.

Le protagoniste

**Janet de Neefe**  
Vive a Bali. Sua l'idea dell' Ubud food festival



**Sibel Kutlusoy**  
Industrial designer alla METU University di Ankara



**Roberta Sudbrack**  
La più celebre chef brasiliana, guidò le cucine presidenziali



**Claudia Roden**  
Antropologa egiziana, vive a Londra, dove parla di cibo sulla Bbc



*Dall'agricoltura sostenibile all'educazione alimentare che abbate i costi sanitari della cattiva nutrizione*

A quel tempo, solo alle aristocratiche era permesso scrivere libri o sui giornali. Così Maria si trasformò nella Marchesa de Parabere per codificare la cucina regionale spagnola. Ogni anno, cuochi e sociologhe, designer e scienziate, contadine e docenti universitarie si confrontano su un tema. L'edizione numero sei, dedicata al futuro del cibo, ha delle testimonianze straordinarie, come Sibel Kutlusoy, mutuando il decalogo stilato da Dieter Rams nel 1976, la designer turca rivendica per il cibo le stesse coordinate: innovazione, utilità, estetica, onestà, durata, sostenibilità. Il risultato è un concentrato di bio-creatività, tra bellissimi cuc-

# EMOZIONE NOIR



Opera composta da 40 uscite. Ogni uscita a 7,90 € in più. L'editore comunicherà, nel rispetto del D.Lgs. 147/2007, eventuali ulteriori numeri della collana che, per sua natura, è suscettibile di estensione.

## PAROLE CHE UCCIDONO.

**Uno scrittore scomparso, un traduttore, un libro che parla troppo.**

Un traduttore, che trascorre un'esistenza solitaria dopo la scomparsa della moglie, lavora su un romanzo di uno scrittore suicida, che aveva ordinato di non pubblicare mai la sua opera in lingua originale: tra quelle pagine, si nasconde la verità sulla sua morte. Da Hakan Nesser, un'inquietante 'storia nella storia'.

IN EDICOLA

GED I la Repubblica