LCPUBLISHINGGROUP
MAG
119 • 15.04.2019

Kitchen Confidential
LA SECONDA VITA (IN CUCINA) DI CHEF SCALABRINI

Startup
RABARBARO ITALIANO, DALLA RICERCA AL BUSINESS

Calici e pandette
LA BANDA, LAMBRUSCO E VOGLIA DI GIOIOSA FOLLIA

Le tavole della legge
LA CUCINA SOSTENIBILE DEL TRE CRISTI MILANO

IL GELATO ARTIGIANALE VALE 15 MILIARDI DI EURO

Per aprire un negozio-laboratorio servono dai 120mila euro in su. Il guadagno annuale? Considerando una città italiana di medie dimensioni, potrebbe superare i 200mila euro

LA SECONDA VITA (IN CUCINA) DI CHEF SCALABRINI

Cuoca e imprenditrice, dopo una carriera nella comunicazione, nel 2014 avvia il suo Marta in cucina a Reggio Emilia. «Spero che uomini e donne possano giocare la stessa partita»

di francesca corradi

Emiliana, classe 1982, Marta Scalabrini è una chef imprenditrice, promessa della cucina italiana. Dopo dieci anni di "prima vita", che comprendono una laurea in comunicazione e marketing, un master in visual merchandising allo IED di Madrid e un lavoro nel mondo dell'organizzazione aziendale, molla tutto per la cucina. All'età di 29 anni infatti Scalabrini si rimette in gioco andando a bussare alla porta di cuochi stellati per imparare l'arte della ristorazione. Dopo la gavetta, da Leemann a Stabile, nel 2014 decide di aprire il suo locale: "Marta in cucina". Grazie al progetto Vicolo Folletto Art Factories, nel centro storico di Reggio

© Brambilla-Serrani

MARTA SCALABRINI

Emilia, racconta il suo territorio attraverso un'esperienza di gusto ma anche arte e ospitalità. A MAG la professionista ha parlato della sua "seconda vita" in cucina.

Un passato nella comunicazione e un presente nella cucina?
Si, sono sempre stata affascinata dalla comunicazione e dal marketing che, tra gli anni Novanta e Duemila, era una disciplina in grande ascesa. Perciò ho deciso di laurearmi in questo settore. La cucina infatti, durante l'adolescenza, era solo un hobby poi è diventata qualcosa di più...

Cioè?
Con una carriera avviata, ho deciso di mollare tutto e seguire un'altra strada. Ho approcciato il settore della ristorazione come se fosse un esame universitario. Mi sono chiesta cosa sarebbe servito per "passarlo" ovvero sapere come si gestisce un ristorante e apprendere la tecnica. Mi sono fatta la mia "to do list" e mi sono rimboccata le maniche. In un attimo mi sono trovata 12 ore in cucina ogni giorno a prendere ordini da ragazzi con dieci anni in meno di me, quasi tutti uomini.

Dove ha fatto esperienza?
Ho lavorato nelle cucine di professionisti come Andrea Incerti Vezzani del Cà Matilde di Quattro Castella nel Reggiano, Pietro Leemann del Joia di Milano, Giorgio Nocciolini a San Vincenzo, e Marco Stabile all'Ora d'Aria di Firenze, il mio mentore e colui che mi ha insegnato a non mollare.

E com'è andata?
È stato scarnificante, perché è un contesto senza nessun tipo di fronzolo. Dietro a piatti così belli spesso c'è un lavoro di tecnica, velocità ma soprattutto essenzialità, la stessa che ho ritrovato nelle relazioni diametralmente opposte al mondo lavorativo da cui provenivo. Il lavoro in cucina richiede grandi sforzi sia fisici sia emotivi.

> LA CUCINA RACCONTA MOLTO DEL LUOGO IN CUI CI SI TROVA. MARTA IN CUCINA HA TUTTO E NIENTE DI TRADIZIONALE.

Essere donne è uno svantaggio in cucina?
A volte. Perché capita ancora purtroppo di dover fare i conti con pregiudizi legati al genere quali la forza fisica o l'incapacità di reggere ritmi frenetici e tensione. Ma mi ritengo fortunata. Ho incontrato persone lungo la mia strada che non hanno mai nemmeno per un attimo ceduto ai pregiudizi di genere. E quando mi è capitato - in realtà più ora che sono un'imprenditrice che prima quando ero parte di una brigata non mia - mi è venuta in aiuto la mia infanzia quando giocavo a calcio e con le macchinine in una compagnia dove non c'è mai stata distinzione di sesso. C'è però ancora molto da fare su questo tema.

Sono ancora poche le donne in questo settore...
Si, le donne in cucina sono pochissime e la maggior parte sono nella partita della pasticceria. Ho iniziato anch'io da lì poi però ho chiesto di fare altro. Così il mio maestro Marco Stabile de L'Ora d'aria mi ha assegnato "i primi", ricordo ancora quel giorno: fu un disastro.

E com'è il rapporto uomo-donna dietro ai fornelli?
In tutti i campi ci sono ancora oggi, nel 2019, degli stereotipi. Le donne vengono spesso viste fragili e frivole. Siamo in una fase in cui la massima aspirazione per una donna che lavora è essere trattata come un uomo. È giusto parlare di genere e quindi di differenze per non arrivare più in futuro a doverlo fare. Spero un giorno che uomini e donne possano "giocare la stessa partita".

Ma lei ce l'ha fatta ed è diventata addirittura un'imprenditrice...
Si, da cinque anni decido per me e mi assumo meriti e rischi. Questo ruolo richiede forse un po' più di fatica perché è un settore in cui le donne hanno un peso, almeno numerico, inferiore, perciò devono mettersi tutte insieme e collaborare. Il più grande vantaggio è scegliere di essere autonomamente quello che vuoi essere o scegliere di non esserlo.

Il suo ristorante si chiama Marta in Cucina...
Si, al di là dei fornelli ci sono io, Marta. Ho voluto sottolinearlo, sin dal nome. È un locale nel cuore di Reggio Emilia con soli 20 coperti.

Chi è al suo fianco in questa sfida?
Ivan Giglio, ex sous chef da Stabile, dove ci siamo conosciuti. In totale siamo tre (due in cucina e uno in sala).

"

LE DONNE IN CUCINA SONO POCHISSIME E LA MAGGIOR PARTE SONO NELLA PARTITA DELLA PASTICCERIA.

Come ha iniziato quest'avventura?
Attraverso un bando regionale che offriva 10mila euro di finanziamento per il passaggio generazionale di attività di ristorazione nei centri storici. Praticamente siamo subentrati a Trattoria della Ghiara, una realtà storica nel centro città che stava per chiudere.

Qual è la sua filosofia?
La cucina racconta molto del luogo in cui ci si trova. Marta in cucina ha tutto e niente di tradizionale. È tradizionale nei sapori e include quindi le origini, il vissuto personale, ma non manca la ricerca. Stabile mi ha insegnato che nella cucina così come nella vita è meglio raccontare una storia che si conosce bene. Io conosco l'Emilia e l'ho fatto con questa regione.

È riuscita a conquistare gli emiliani?
È stato molto difficile e lo è anche oggi. In Emilia si mangia molto bene dappertutto e soprattutto si spende poco. È complicato giustificare i 65 euro in media del mio menù quando di solito ne pagano la metà.

E cos'è rimasto della precedente vita lavorativa?
Credo fermamente che creatività, marketing e cibo possano fondersi insieme: questa è la mia ricetta della felicità. I miei studi in comunicazione mi sono serviti molto.

Com'è percepita la cucina italiana oggi, nel mondo?
Ho viaggiato e vissuto all'estero. La cucina italiana è molto apprezzata: genuina ed esclusiva ma bistrattata e non tutelata.

Fuori dallo Stivale è spesso abbandonata a se stessa e poco autentica. Abbiamo l'obbligo di restituirle dignità.

Uno degli obiettivi degli Ambasciatori del Gusto...
Si, faccio parte dell'associazione, la cui mission è proprio la tutela della cucina.

Quali sono i suoi prossimi passi?
A chi viene da me voglio far vivere un'esperienza perciò oltre alla cucina, nel centro di Reggio Emilia oggi si può alloggiare e si può godere di arte. Sto infatti portando avanti, insieme alla mia famiglia, il progetto Vicolo Folletto Art Factories, un altro sogno che era nel cassetto e che probabilmente mi vedrà imprenditrice anche in altri ambiti.