

Veuve Clicquot

ATELIER DES GRANDES DAMES 2020

ASSEGNATO

IL PREMIO MICHELIN CHEF DONNA 2020 BY VEUVE CLICQUOT

A

MARIANNA VITALE

SUD RISTORANTE - QUARTO, NAPOLI

Milano, 9 settembre 2020 - Perché interrogarsi sulla presenza femminile nelle cucine italiane? Perché le donne nelle cucine sono tante, ma nella ristorazione come in molti altri settori, una posizione di leadership al femminile è spesso un caso atipico.

Accendere i riflettori sulle donne nell'alta cucina ha un triplice scopo di alto valore sociale.

Prima di tutto, motivare le giovani ragazze mostrando loro modelli di vita e di successo possibili, per incentivarle a non mollare e a non precludersi la possibilità di un futuro nel settore della ristorazione. Secondo, diffondere le storie di chef che sono maestre nelle arti culinarie, manager, comunicatrici oltre che donne, figlie, mogli o madri, è lo strumento per sollecitare l'opinione pubblica e ridurre i pregiudizi che le escludono dalla carriera. Terzo obiettivo, utilizzare l'attenzione mediatica sulla figura degli chef per lanciare una riflessione collettiva sul mondo del lavoro e la parità di genere.

La Maison Veuve Clicquot è da sempre nota per il suo sostegno alle donne più innovative e audaci. E dal 2016, con il progetto italiano **Atelier des Grandes Dames**, ha dato vita a un sistema virtuoso **per sostenere il talento femminile nell'alta ristorazione, uno dei soffitti di cristallo ancora da infrangere e per dimostrare al mondo**, e soprattutto alle giovani donne che vogliono intraprendere questo percorso, che anche una donna può vivere la propria vita a 360° ed essere allo stesso tempo chef.

Per la quarta edizione, Veuve Clicquot, partner di Michelin Italia, sponsorizza il **Premio Michelin Chef Donna** assegnato quest'anno a **Marianna Vitale**, 1 stella Michelin, **SUD Ristorante – Quarto, Napoli**.

Veuve Clicquot

Marianna Vitale è stata selezionata degli ispettori Michelin per la tenacia con cui ha costruito un progetto di ristorazione di qualità al di fuori dei circuiti turistici della sua regione.

Con spirito d'avventura, rigore e leadership, Marianna ha creato un locale che rispecchia la sua personalità. Piatti "classici" del territorio e percorsi di gusto elaborati giornalmente si affiancano a nuove invenzioni, facendo del ristorante SUD una tra le realtà più interessanti del panorama gastronomico partenopeo e italiano.

Marianna, classe 1980, intraprende studi accademici e si laurea con lode nel 2004. Si accorge presto però che la sua vera passione è quella per la cucina, il prodotto e la volontà di valorizzare il proprio territorio. A maggio 2009 nasce così SUD, che in soli tre anni conquista la stella Michelin e oggi si aggiudica il Premio Michelin Chef Donna 2020 by Veuve Clicquot.



Photo credits Andrea Moretti

Atelier des Grandes Dames vuole anche essere uno stimolo costante a non demordere, perché un mondo del lavoro con una partecipazione femminile maggiore è una realtà che scopre e sperimenta un modo diverso di lavorare, pensieri, dinamiche e caratteristiche diverse. E dalla diversità nasce l'arricchimento, la voglia di innovare e migliorare.

*“La Maison da anni prende le parti delle donne con questo importante progetto” afferma **Carlo Boschi, Senior Brand Manager Veuve Clicquot.** “Atelier des Grandes Dames ha lo scopo di supportare e valorizzare le grandissime potenzialità di queste donne, di renderle sempre più consapevoli delle loro capacità - e renderne consapevoli anche tutti coloro che ancora stentano a riconoscerle”.*

Veuve Clicquot da oltre quarant'anni **riconosce e valorizza a livello mondiale la parità di genere in ambito manageriale e imprenditoriale**, battendosi perché tutte le donne – non solo per diversi destini familiari – possano affermarsi e contribuire al progresso dell'alta cucina, dell'economia e della società tutta.

Veuve Clicquot

Questa vocazione trae ispirazione dalla figura di Barbe-Nicole Ponsardin, che a soli 27 anni prese le redini della Maison, divenendo una delle prime donne imprenditrici dell'Epoca Moderna. Una figura dalla storia unica e irripetibile, che seppure in un contesto totalmente maschile riuscì con audacia e coraggio a dare concretezza alle sue intuizioni visionarie e innovative, divenendo "La Grande Dame de la Champagne".

Ed è proprio Madame Clicquot ad aver ispirato il progetto **Bold by Veuve Clicquot**: un progetto ambizioso nato nel 1972, con il Veuve Clicquot Business Women Award, per rendere omaggio a colei che ha decretato la fama della Maison a livello mondiale e celebrarne il bicentenario.

Coraggio, in risposta alle evoluzioni della società succedutesi dal 1972. I modelli di successo femminile non si fermano più ai margini del mondo degli affari.

Coraggio per comprendere al meglio la personalità e la forza di queste donne audaci. Coraggio per pensare a un'ispirazione che vada oltre la mera dimensione lavorativa. Per comprendere queste donne dai molteplici percorsi e successi, divenute fonte di ispirazione per altre donne in ogni settore.

Bold by Veuve Clicquot è un programma nato per sostenere e far evolvere l'impegno della Maison nei confronti delle donne (ma non solo) che vogliono o hanno ottenuto successo a livello imprenditoriale e manageriale. Un progetto volto ad essere inclusivo, impattante e visibile a livello internazionale, attraverso alcuni premi che daranno alle imprenditrici e manager, rendendole visibili e dando loro una voce.

LA PARITÀ DI GENERE NELL'ALTA RISTORAZIONE OGGI

La ristorazione è uno dei pochi settori dove l'occupazione femminile supera quella maschile (52%, dati FIPE 2019) ma soprattutto in sala e dove si riescono a ottenere più facilmente i contratti part-time.

Ma l'Italia è anche il Paese con la più alta percentuale d'Europa di piccole e medie imprese e dove il settore della ristorazione è prevalentemente un affare di famiglia – dove si diventa chef perché si diventa prima di tutto imprenditrici, ereditando o fondando la propria attività, e non certo facendo carriera nelle brigate e nei grandi gruppi sostenuti da investitori esterni.

Se è molto apprezzato avere delle attitudini culinarie tra le mura domestiche, quando si passa alla professione è difficile infatti per una donna affermarsi con una posizione di leader,

Veuve Clicquot

perché essere uno chef per una donna è considerato meno accettabile – tanto quanto lo è assumere pari posizioni dirigenziali.

Il motivo non è neanche più un generalizzato pregiudizio sulle capacità femminili o una mancanza di meritocrazia, è un tetto di cristallo economico-sociale, che nulla ha a che vedere con l'estro gastronomico o la gestione del team o dei bilanci. Le aziende – grandi ristoranti compresi - hanno dei pregiudizi nell'affidare ruoli di primo piano perché sanno quanto le donne siano maggiormente coinvolte nella vita familiare, e la preoccupazione è che lo siano a discapito del lavoro.

In un 2020 segnato da drammatici avvenimenti su scala globale, interrogarsi sulla parità di genere ha un senso ancora più attuale: sono le donne che hanno subito maggiormente gli effetti del lockdown con la conseguente chiusura delle scuole e l'impossibilità di servirsi della rete sociale e di aiuti esterni alla famiglia. E saranno le donne a essere maggiormente penalizzate dalla crisi che si configura all'orizzonte. Sono il lavoro domestico, la cura dei figli e degli anziani la vera fonte di disparità fra generi poiché sono le donne a fungere da ammortizzatore sociale più degli uomini, in tutto il mondo, e con dati allarmanti soprattutto in Italia.

Premio Michelin Chef Donna by Veuve Clicquot

2019 Martina Caruso * – Hotel Signum - Malfa Salina (ME)

2018 Fabrizia Meroi * - Ristorante Laite – Sappada (UD)

2017 Caterina Ceraudo *- Dattilo - Strongoli (KR)

Atelier des Grandes Dames _ Le chef

1. Martina Caruso * – Hotel Signum - Malfa Salina (ME)

2. Caterina Ceraudo *- Dattilo - Strongoli (KR)

3. Maria Cicorella * - Ristorante Pasha – Conversano (BA)

4. Tina Cosenza – Ristorante Teresa - Genova Pegli (GE)

5. Iside de Cesare * - La Parolina – Trevinano (VT)

6. Michelina Fischetti *- Oasis-Sapori Antichi – Vallesaccarda (AV)

7. Giuliana Germiniasi * - Ristorante Capriccio – Manerba del Garda (BS)

8. Maria Paola Geroldi Gavazzi * – Al Gambero - Calvisano (BS)

9. Gaia Giordano – Spazio Niko Romito Ristorante, Spazio Niko Romito Bar e Cucina -Milano
– Roma

Veuve Clicquot

10. Antonia Klugmann * - L'Argine a Vencò – Dolegna del Collio (GO)
11. Katia Maccari * - I Salotti del Patriarca – Chiusi (SI)
12. Solaika Marrocco - Primo Restaurant - Lecce
13. Isa Mazzocchi * - La Palta – Borgonovo Val Tidone (PC)
14. Aurora Mazzucchelli * - Ristorante Marconi – Sasso Marconi (BO)
15. Fabrizia Meroi * - Ristorante Laite – Sappada (UD)
16. Valentina Rizzo – Farmacia dei Sani - Ruffano (LE)
17. Anna Tuti – Castello di Trussio dell'Aquila d'Oro – Dolegna del Collio (GO)
18. Marianna Vitale * - SUD Ristorante – Quarto (NA)
19. Mara Zanetti * - Ristorante Osteria da Fiore - Venezia

www.veuveclicquot.com

Live Big, Bright & Beautiful

Una dichiarazione che Madame Clicquot avrebbe potuto incarnare, ma soprattutto ispirare. Nel 1805, affrontando le incertezze, Madame Clicquot assunse la guida della Maison fondata nel 1772. Quella scelta audace cambiò per sempre la sua vita e la storia dello Champagne. Così facendo, prese in mano le redini della sua vita e divenne una delle prime imprenditrici dei tempi moderni. All'età di soli 27 anni! Analogamente alla cometa che nel 1811 sfrecciò scintillante nei cieli della Champagne, Madame Clicquot rivelò altrettanta audacia ed eleganza, con un'innata *art-de-vivre* tutta francese, che permeava ogni aspetto della sua Maison. La sua fu una vita traboccante di audacia, curiosità e inventiva. Nel 1810, creò il primo Champagne Millesimato della storia. Nel 1816 inventò la *table de remuage*, l'attuale pupitre, applicando un processo ancora in uso oggi in tutta la regione della Champagne, che garantisce la perfetta limpidezza del vino. Inoltre, nel 1818, creò il primo Champagne Rosé per assemblaggio, unendo al vino alcuni dei suoi amati vini rossi Pinot Noir di Bouzy. Non furono certo invenzioni casuali: nascevano infatti dal suo gusto impeccabile e dalla passione per l'eccellenza. "Una sola qualità, la migliore". Madame Clicquot poteva esigere quell'eccellenza, poiché la esigeva a stessa. Ecco perché è famosa come "La Grande Dame de la Champagne" e costituisce il modello di come la Maison tramanda il suo savoir-faire. L'assemblaggio è parte essenziale della creatività espressa dallo stile Veuve Clicquot, è un'arte che richiede anni di esperienza e attenzione. I vinificatori devono valutare la qualità dei vini, ma devono anche essere capaci di prevedere come si evolveranno in futuro. Tuttavia, la vera ricerca dell'eccellenza ha inizio nel *terroir*, ovvero i vigneti della Maison, il 95% dei quali è classificato come Grands Crus e Premiers Crus. Veri capisaldi dello stile Veuve Clicquot sono le tre varietà di vitigno che prevalgono come percentuale, per fornire struttura e forza a ciascun vino. La Maison possiede un'esclusiva collezione di oltre 400 diversi vini di riserva ed eccelle nell'abilità di conservarli a lungo: alcuni di essi sono nelle cantine da 30 anni. Contribuiscono a creare i tipici aromi che perpetuano lo stile della Maison, indipendentemente dall'anno della vendemmia. Infine, le Cuvée Veuve Clicquot si affinano a lungo, ben oltre il tempo necessario, in condizioni perfette nelle centenarie Crayères di Veuve Clicquot, le antiche cantine di gesso. L'audace spirito di Madame Clicquot si rintraccia anche nell'avventuroso esperimento del brand "Cellar in the Sea". La sua inventiva è alla base di ogni insolito packaging creato dalla Maison, mentre la sua determinazione è incisa nel Premio conferito alle donne più audaci del mondo, ogni anno dal 1972. Il giallo Veuve Clicquot, il colore del sole e dell'ottimismo,

Veuve Clicquot

ha sempre trasmesso eleganza e audacia. Risplende con un sottile senso di eleganza, gioia e un tocco di follia: l'essenza dello spirito Veuve Clicquot.

Per approfondimenti e ulteriori informazioni:

ROBERTA ANTONIOLI PR STUDIO - Ufficio Stampa Veuve Clicquot

Via Novara, 216 - Milano - T +39 02 89354827

Roberta Antonioli roberta@rantonoli.it - Verdiana Radaelli verdiana@rantonoli.it