

Come reinventarsi passando dai fornelli

DA GIORNALISTA A CHEF STELLATA: IN UN LIBRO **L'ASCESA FOLGORANTE** DI VERENA LUGERT. CHE ORA È PRONTA PER LA SUA TERZA VITA

Insegnava nelle università di Shanghai e Kuala Lumpur, faceva la giornalista, ma ha mandato tutto all'aria per ritrovarsi alla leggendaria scuola di cucina Cordon Bleu di Londra. A Verena Lugert, tedesca di Amburgo, è bastata l'email giusta: «Corso intensivo in sette mesi invece di nove, iscriviti!». A 39 anni s'imbucava tra i fornelli. E visto che scrittura e cucina sono da sempre le sue passioni, di questa scelta parla in *La mia seconda vita tra zucchero e cannella* (Astoria edizioni, sotto). «Era una scuola che non conosceva perdono. Con l'uniforme abbiamo ricevuto cinquanta coltelli dentro una borsa che pesava sette chili, e che doveva diventare tutt'uno con noi».

Col diploma in mano, la prendono come aiuto-cuoco in uno dei ristoranti londinesi di Gordon Ramsay, chef famoso anche per le sue intemperanze.

«Arrivo e i colleghi mi salutano con un bel "fucking idiot": le gerarchie in questo mondo sono quasi tutto. Ma tra una pasta sfoglia di 973 strati e ore in ginocchio a strofinare i fuochi, supero gli esami per il Gordon Ramsay Award of Excellence: finalmente mi accolgono!».

Ma proprio allora il sogno si interrompe: il mal di schiena la blocca.

«Ero tristissima. Ho ripreso a scrivere e viaggiare, in giro per il



Verena Lugert sarà a Milano il 16 novembre alla Cascina Cuccagna e dialogherà con lo chef Filippo La Mantia.



mondo, intervisto gli chef. Impossibile negarlo: mi manca la cucina, la sua adrenalina, la felicità di servire un bel piatto».

C'è un piano C?

«Ho appena finito un corso come sommelier di spezie. Scrivo sempre di food, ma adesso preparo anche ricette, collaboro con grandi aziende come la Unilever e sto iniziando a metter su la mia società di consulenza, la LooneySpoons».

La cucina dei grandi chef non è un luogo per donne?

«È vero: la divisa non abbellisce, la manicure, il trucco e i gioielli sono vietati. La prima cosa che facevo dopo il mio turno di lavoro era mettermi il rossetto. Credo che l'aspetto femminile in questo mondo sia la bellezza, il coraggio dietro un piatto perfetto e l'armonia dei colori e delle forme».

La donna che più ha influito sulla sua vita?

«Mia zia Marianna. Grande cuoca, ci metteva il cuore. Ma anche la mia capa al Gordon: lavorava con umanità, dote rara in questo mondo».

Dolce o salato?

«Salato. Adoro la cucina bavarese tipica, ma il mio piatto preferito è il ragout fin: mi ricorda il Natale, lo cucinava mia zia».

Non avrebbe mai immaginato che...

«Che si può amare un coltello come il tuo animale e che le capesante si raccolgono a mano. Che una lombata di tonno può costare 390 sterline e che cucinare può renderti così felice da farti piangere».

Rossana Campisi



Dalla parte DELLE BAMBINE

Dietro ogni donna meravigliosa, c'è una bambina meravigliosa anche se non a tutte è concesso di sognare in grande. Ma dare un calcio alle discriminazioni di genere dipende da noi. Ovs ci ha pensato lanciando lo scorso giugno il contest online #LaMiaVoce, protagonista la scrittrice e attrice Chiara Francini. E ora, in occasione della Giornata mondiale delle bambine (11 ottobre), Ovs si schiera a fianco di Save the children proponendo una felpa (in vendita dal 10 ottobre in una selezione di negozi e sul sito ovs.it) parte del cui ricavato finanzia i progetti di empowerment che la Ong realizza in Italia e in altri Paesi. La felpa (scritta nera su fondo bianco) è disponibile in due versioni: Wonder(ful) Woman e Wonder(ful) Girl.

Chiara Francini, 39 anni, scrittrice e attrice, è la protagonista del progetto di Ovs #LaMiaVoce.