



Notizie

Donne e cibo: #ilgustononhagener per l'8 marzo contro il pregiudizio di genere nel food

3 Mar. 2021, 04:58 | a cura di Antonella Dilozenzo



IN OCCASIONE DELL'8 MARZO, GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA DONNA, TRE ESPERTE DEL DIGITAL E ILLUSTRAZIONE LANCIANO L'INIZIATIVA SOCIAL #ILGUSTONONHAGENERE, CONTRO IL SESSISMO NEL MONDO DEL FOOD.



“Per la signorina un'insalata?”, “Le posso suggerire un bel rosé fruttato”, oppure “Per lei una birra piccola chiara poco alcolica?”. Sono solo alcune frasi entrate nel linguaggio comune, così comune come può essere mangiare e bere, che ormai non ci si fa più caso. Esiste davvero, in certe espressioni pronunciate nel mondo gastronomico, un sessismo che – ancora una volta – reputa la donna il sesso debole? Quello “delicato” che non paga al ristorante, che non conosce i “veri sapori”, che si limita ad aver un gusto definibile prettamente femminile, quindi di poca sostanza e che passa in secondo piano?

Le influenze di gusti, di piacere a livello gastronomico, non derivano oggettivamente dalla distinzione del genere sessuale, ma sicuramente da altri fattori, magari socio-ambientali o genetici (azzardiamo una spiegazione giacché questa non è nemmeno la sede adatta) che riguardano l'individuo, l'umano in sé che sia uomo, donna, o altra tipologia.

L'iniziativa social #ilgustononhagener

Ed è con queste forti premesse che nasce l'iniziativa #ilgustononhagener, in occasione dell'8 marzo, in cui si celebra la Giornata internazionale della donna. **Maria Chiara Montera** (consulente di content marketing e content creator), **Rossana Borroni** (project manager e social advertising expert) e **Valentina Merzi** (illustratrice e fotografa) sono le ideatrici di questo progetto che mira a sconfiggere i pregiudizi di genere sul rapporto donne e cibo.



L'invito per l'8 marzo è quello di condividere su Instagram, nel feed o nelle stories, l'illustrazione realizzata da Valentina Merzi accompagnata da una caption o da un commento sull'argomento che riguardi anche un'esperienza personale legata a un pregiudizio su donne e cibo, usando l'hashtag #ilgustononhagener e taggando, preferibilmente, le tre ideatrici per essere ricondivisi.

Illustrazione di Valentina Merzi

“La realtà è che non esiste un palato femminile, non esiste un gusto femminile, non esiste una lingua femminile, perché non esiste un solo modo di rappresentare, raccontare, e indicare il corpo e la fame delle donne” – sostengono Montera, Borroni e Merzi. “Liberiamoci dal sessismo a partire dall'attività più quotidiana che c'è: mangiare, e bere. Facciamolo a tavola, al ristorante, in occasioni conviviali, nei luoghi di lavoro. Libere di mangiare, libere di bere, libere di scegliere”.

Il progetto #ilgustononhagener a sostegno di Cuoche Combattenti

Ma come ogni iniziativa sociale, anche #ilgustononhagener sostiene un progetto simile, in questo caso realizzato proprio da donne. Si tratta di **Cuoche combattenti**, di cui [abbiamo ampiamente parlato sul nostro sito](#), un progetto di imprenditoria sociale di Palermo che mira a difendere l'emancipazione economica di donne vittime di violenza. Infatti, Cuoche Combattenti riunisce donne che hanno subito in passato vessazioni, soprusi e ogni genere di maltrattamento fisico e/o psicologico per ripartire insieme verso una nuova visione del mondo. Tutto questo si è poi concretizzato in un laboratorio gastronomico che produce marmellate, biscotti e prodotti con materie prime a km 0 caratterizzate, nel packaging, dalle cosiddette “etichette parlanti” con frasi motivazionali che incitano le donne a riconoscere e allontanarsi dalla violenza.

In occasione dell'8 marzo, #ilgustononhagener invita a sostenere Cuoche Combattenti con l'acquisto di prodotti alimentari sul loro [shop online](#).



A cura di Antonella Dilozenzo



PIGHIN

ULTIME NOTIZIE



Altrove apre a Palermo. Il caffè “in viaggio” di Moltiviti



2020 da record per l'agrifood tech: boom di investimenti sull'innovazione agroalimentare



Enoteche: asporto consentito dopo le 18. Il nuovo Dpcm “corregge” l'anomalia dei codici Ateco



Tac! al Capanno di Ostia. Pier Daniele Seu debutta al mare con la sua pizza romana



Carni magre: quali sono? Sfatiamo alcuni miti



Gambero Rosso Premium

TRATTORIA
La Grotta da Concetta
Un ristorante in cui andare e tornare, ancora e ancora. Paste mantecate a puntino, ortaggi e legumi del territorio, carni ... [Leggi la scheda](#)

RISTORANTE
La Barchetta dal 1924
Storico indirizzo alle spalle di piazza Cavour che in un'atmosfera curata e accogliente dispensa una proposta fortemente influenzata, ma non ... [Leggi la scheda](#)

BISTROT
Enoiteca Pomo d'Oro
Prima c'era soltanto la bottega con vendita di prodotti alimentari. Poi, verso la fine degli anni Novanta, è arrivata Letizia ... [Leggi la scheda](#)

PAUSA GOURMET
L' Angolino di Via Matteotti
La puccia salentina si farcisce qui di tanti squisiti ingredienti, scelti con cura tra salumi e formaggi del territorio, verdure ... [Leggi la scheda](#)

VINO
A. A. Moscato Giallo Passito Sissi 2016
... [Leggi la scheda](#)

VINO
Dolcetto d'Alba 2018
... [Leggi la scheda](#)

VINO
Soave Danieli 2017
... [Leggi la scheda](#)

VINO
Il Corzano 2016
... [Leggi la scheda](#)



Totani in agrodolce



Tortelli alle Prime Uve, Bettelmatt e pancetta ossolana



Ostrica Tarbouriech speziata



Triglia, pane e arance di Caterina Ceraudo



Gambero Rosso



Chi siamo
Investor Relations
Contatti
Termini e condizioni
Carta della qualità
Informativa Privacy
Informativa sulla protezione dei dati
Cookie policy
Impostazioni privacy

Notizie
Calendario eventi
Mensile
Settimanale Tre Bicchieri
Vini
Ristoranti
Oli
Bar d'Italia
Pasticcerie
Enoteche
Ricette
Pane
Street Food
Top Italian Restaurants

Premium
Store
Corsi di cucina
Guide e libri
Eventi Gambero Rosso
Abbonamenti