

Marta Pulini, da casalinga a chef di fama internazionale

Era una casalinga, si è laureata in biologia, poi si è dedicata a seri studi gourmet e, con un impegno di anni e anni in Italia e all'estero, è diventata una chef di fama internazionale. Abbiamo incontrato e intervistato Marta Pulini per scoprire i segreti del suo successo.

La passione per la cucina è stato il motore della sua vita, quando ha incominciato a poter realizzare il suo sogno?

Fino a 35 anni sono stata la **tradizionale casalinga** dedita alla casa e alla sua famiglia, ma già allora gestivo la mia casa come fosse un ristorante, stabilivo il menu settimanale e andavo a far la spesa tre volte la settimana. Una routine che però non mi soddisfaceva, io **volevo rendermi indipendente**, quindi appena ho potuto **mi sono laureata** in biologia, ho seguito un corso di cucina alla **Scuola di Arte culinaria Le cordon bleu** e poi ho aperto a Modena la mia **brasserie**: cucinavo tantissimo, sperimentando e scoprendo nuove appaganti emozioni. Un'esperienza un po' impegnativa ma fondamentale per il mio futuro.

Quali sono state le tappe più importanti del suo percorso professionale?

Innanzitutto quella **americana**: appena i miei figli sono stati grandi sono partita per una straordinaria avventura: lavorare per un prestigioso ristorante di **New York**, incontrare nuove culture, ampliare i miei orizzonti e riuscire ad affermarmi professionalmente.

*Ma poi è tornata alle sue origini ed è riuscita a imporsi, come ha dichiarato anche Davide Oldani, con **una cucina italiana reinventata** e molto attuale. Non un passo indietro, quindi, ma uno sguardo al futuro partendo dalla tradizione.*

Ho voluto **tornare alla mia famiglia** e godermi un po' anche i nipotini, ma non ho rinunciato per questo al mio percorso professionale, anzi... ho aperto, in società con Sabrina Lazzareschi, **Bibendum Catering**.

Ma la più grande soddisfazione l'ho avuta quando **Massimo Bottura** mi ha chiesto di dare una nuova impronta al suo Bistrot, la Franceschetta: qui ho potuto creare un'atmosfera conviviale, una concezione innovativa dello stare insieme a tavola, quello che chiamiamo **comfort food**: piatti diversificati, tra tradizione e fantasia, messi in tavola sotto forma di **stuzzicanti assaggi** da cui ciascuno si può servire a piacere. Ma questo non è bastato perché sono sempre alla ricerca di nuovi stimoli, quindi all'inizio di quest'anno ho aderito con entusiasmo alla richiesta della **gallerista Rossana Orlandi** di prendere in gestione il ristorante del suo show room in via Bandello a **Milano**: un'altra sfida che mi sta già dando molte soddisfazioni.

Dicono che il suo è un carattere morbido e condiscendente, che non sa mai dire di no, ma che riesce sempre a ottenere il meglio dai suoi collaboratori. Qual è il segreto?

Essere **determinati ed esigenti** non significa alzare la voce e voler dominare, occorre puntare sull'esempio e sul lavoro d'équipe. Io considero uno chef come il capitano di una nave: lavora sempre con l'equipaggio ed è l'ultimo ad abbandonare la nave.

Cosa ne pensa della professione di chef al femminile?

Che è ancora considerata privilegio maschile, ma le cose stanno cambiando perché oggi sono **molte le donne che vogliono votarsi** a questo difficile mestiere mettendo in campo, oltre che l'innata passione, tenacia, perseveranza, gusto e soprattutto fiducia nelle loro possibilità di farcela anche da sole. Proprio come è successo a me.

Miriam Ferrari

18 dicembre 2015

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



TUTTI VOGLIONO QUESTO OROLOGIO TATTICO USATO DALLE
(oggibenessere.com)



SEI UN'AZIENDA O HAI PARTITA IVA? RICHIEDI LO SCONTO SULLA TUA
()



UNO STRANO METODO DI APPRENDIMENTO CONQUISTA L'ITALIA!
(apprendimento-della-lingua.com)



**LA CROSTATA DI
PISELLI**



**IL PLUM CAKE
MARMORIZZATO**



**CROSTATA DI PESCHE
ALLO YOGURT**

Raccomandato da

 **Ricette via mail**

Iscriviti alla nostra newsletter per ricevere settimanalmente suggerimenti, consigli e ispirazioni.

Inserisci Email...

INVIA

SEGUICI     

Ricette
Occasioni speciali
Scuola di Cucina
Luoghi e Personaggi
Vini
News ed Eventi
Video
Vegetariano

Nuove condizioni d'uso - in data 11/07/2017 sono entrate in vigore le nuove Condizioni Generali, ti invitiamo a prenderne visione [qui](#)

[Privacy](#)

[Cookie Policy](#)

[Privacy Policy](#)

[Gruppo Mondadori](#)

[Pubblicità](#)

[Note Legali](#)

© 2017 Arnoldo Mondadori Editore Spa
riproduzione riservata - P.IVA 08386600152

[MENU](#)