



L'8 MARZO NON È RETORICA: È IL BILANCIO DELLA LEADERSHIP ITALIANA

8 Marzo | Donne | Il potere delle donne | Donne di successo

Mentre la FAO proclama il 2026 Anno Internazionale della Donna Agricoltrice, l'Italia si conferma capofila in Europa per imprese dirette da donne, cambiando i mondi vino, cucina e ospitalità.



Alessia Manoli | 08.03.2026

Il 2026 segna un punto di svolta per il settore primario: la **FAO** ha ufficialmente proclamato questo come l'**Anno Internazionale della Donna Agricoltrice**. Un riconoscimento prezioso che arriva a supporto di un motore economico strutturale per il nostro Paese. In Italia infatti i dati parlano chiaro: circa il **30% delle aziende agricole è oggi a guida femminile**. Deteniamo la più alta percentuale in Europa di imprese "in rosa" nel settore, e in cosa ci differenziamo? La spinta femminile predilige la rigenerazione dei suoli, la trasparenza di filiera e il valore aggiunto rispetto ai volumi industriali.

Che siano vigne o imprese alimentari, cucine rinomate a livello internazionale o Grand Hotel, l'eccellenza italiana passa sì anche dall'eredità, questo non lo neghiamo, ma senza visione manageriale e cura non avremmo i risultati che stiamo per illustrarvi. Ecco le protagoniste che hanno ridefinito i confini dei loro settori. Una piccolissima parte, s'intende.

PARLIAMO DI VINO

Il Barolo, oggi vertice del mercato globale, deve la sua stessa esistenza a **Giulia Colbert, Marchesa di Barolo**. Senza la sua visione agronomica rivoluzionaria nell'Ottocento, che la portò a trasformare un vino dolce e instabile in un rosso secco da invecchiamento, il Barolo come lo conosciamo noi oggi, e il suo enorme indotto economico per le Langhe, semplicemente non esisterebbe. Questa eredità prosegue oggi con **Graziana Grassini**, enologa consulente di etichette che hanno fatto la storia, una su tutte **Sassicaia**. A dimostrazione che la costanza qualitativa dei grandi cru passa per una direzione tecnica ferma e analitica. Nondimeno, da una firma precisa.

Sul fronte dell'identità produttiva, **Arianna Occhipinti** è il volto di riferimento degli ultimi tempi. Con lei Vittoria e il Frappato sono diventati di rilievo a livello internazionale, dimostrando che il "vino naturale", quando è ben fatto, può essere un prodotto di altissimo pregio e precisione, lontanissimo dalla sua interpretazione amatoriale.

A dare solidità accademica e strategica a tutto il comparto è poi **Cristina Mercuri**, la prima donna italiana a fregiarsi del titolo di **Master of Wine**, colmando un gap culturale e portando il linguaggio del vino italiano a un livello di competenza internazionale senza precedenti.





GIUDICATE VOI SE LE DONNE IN CUCINA SONO UN CLICHÉ

Nell'alta ristorazione, **Annie Féolde** rimane il pilastro fondamentale: prima donna in Italia a conquistare le tre stelle Michelin all'**Enoteca Pinchiorri**, ha definito gli standard dell'accoglienza internazionale e ha saputo integrare la raffinatezza francese con la sterminata cantina del marito Giorgio Pinchiorri. Il loro ristorante fiorentino è un indirizzo senza eguali. Uno standard che conosce bene anche **Nadia Santini**, "**Dal Pescatore**". Mantenere le tre stelle per decenni in un borgo isolato come Canneto sull'Oglio? Solo una donna ce l'avrebbe fatta, una con un controllo qualità e una gestione della brigata familiare che fanno scuola.

Diverso ma altrettanto rigoroso è l'approccio di **Antonia Klugmann** a "**L'Argine a Vencò**", che rappresenta la **cucina intellettuale e sostenibile**. Klugmann ha costruito un ecosistema gastronomico in un territorio di confine, dove l'orto e la stagionalità non sono slogan alla moda ma vincoli creativi che portano a una cucina tecnica e profondamente etica.



Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri



HOTELLERIE E STRATEGIE DI ACCOGLIENZA

L'hotellerie vive oggi una stagione di trasformazione radicale guidata da figure come **Valentina De Santis**. Con **Passalacqua** sul **Lago di Como**, è la game changer dell'ospitalità di lusso contemporanea. Grazie a lei la storica Villa Passalacqua è sulla bocca di tutti (eletto miglior hotel al mondo da The World's Best Hotel nel 2023), una location che ha riscritto i codici della villeggiatura di lusso attraverso una strategia imprenditoriale basata sull'apoteosi dell'estetica.

La forza d'urto economica di **Elisabetta Fabri** è altissima. Presidente e AD di **Starhotels**, gruppo che fattura di più in Italia nell'alberghiero, è l'unica ad aver scalato il modello italiano oltre i confini nazionali, gestendo hotel di proprietà che sono delle chicche tra Londra e New York. E poi c'è **Cinzia Primatesta**, il motore manageriale dietro l'impero mediatico e gastronomico targato **Antonino Cannavacciuolo**. Mentre il marito è il volto, lei è la mente che ha scalato il brand **Laqua Resorts**: da una singola eccellenza ristorativa ecco una collezione diversificata di ospitalità di alto livello.





ECCELLENZA DELLA MATERIA PRIMA: NON DIMENTICHIAMO LA PRODUZIONE

L'eccellenza si misura infine sulla trasformazione della materia. Un settore con forse meno appeal e di cui si discute meno, ma fondamentale per il **Made in Italy**. Partiamo con **Carolina Vergnano**, quarta generazione dello storico caffè piemontese, che ha saputo internazionalizzare il brand anche attraverso il progetto **"Women in Coffee"**: dalla commodity alla definizione di filiera etica e manageriale. Lo stesso rigore agronomico si ritrova nell'olio di **Antonella Titone**. Perché non si parla mai di **olio extra vergine di oliva?** Il **Titone DOP** è una costante nelle classifiche dei migliori oli biologici al mondo grazie a una gestione tecnica della terra che non ammette approssimazioni.

Infine, **Cecilia Tessieri Rabassi**. Dopo aver fondato **Amedei**, brand di **cioccolato premium**, è diventata la **prima donna Maître Chocolatier al mondo**, creando di fatto un mercato che prima non esisteva, e cioè quello del cioccolato "cru" artigianale di altissima fascia. Oggi ha scelto di intraprendere un nuovo percorso indipendente con **Cioccolato Cecilia Rabassi**: un progetto che introduce un elemento unico: **la lavorazione del cacao in vasche di alabastro di Volterra**, una roccia tipica della Toscana che contribuisce a creare armonie sensoriali inedite e sorprendenti.

Quindi non è propriamente una questione di quote, né di retorica celebrativa fine a sé stessa. È una questione di risultati. Le donne che guidano oggi il vino, la ristorazione, l'hôtellerie e la produzione agroalimentare si prendono tutto lo spazio che compete loro. E a ragione. Come abbiamo visto presidiano mercati, costruiscono modelli replicabili, generano indotto. L'eccellenza non ha genere. Ma oggi, in molti dei settori che definiscono il Made in Italy nel mondo, ha sempre più spesso una firma femminile. Keep pushing (e non chiamatela Festa della Donna)!

