



ROSANNA MARZIALE UNO CHEF... DECINE D'IDENTITÀ

ROSANNA MARZIALE È LA CUOCA DEL RISTORANTE LE COLONNE DI CASERTA. Questa è la sua identità convenzionale. Quella con la quale chi legge riesce a farsi un'idea di lei, ma è anche quella che è scritta sul campanello di casa sua. Ma questa identità è uno pseudonimo. Dentro di lei c'è una popolazione. Lei è anche un contadino appassionato, un mangiatore sensuale, un bambino che si costruisce il suo catalogo di sapori, un vecchio fornaio, un pescatore di alici, un pastore, un mastro casaro, un navigatore di Internet e tanto altro ancora. Sono le sue identità nascoste: dal loro dialogare e dal loro avvicinarsi nella mente, nascono le scelte che compie in cucina. Se ha scelto come identità prevalente quella di Chef è perché questa le dà la possibilità di avere il ruolo di solista creativo in questo coro di voci che ha dentro e che canta il cibo. Le sue partiture sono le ricette. È con le ricette che uno Chef si esprime, non con discorsi teorici. Come un pittore con i suoi quadri, un contadino con i suoi campi e un cacciatore con il suo carniere. Mostrando una ricetta lo Chef dice tutto, racconta la sua storia e dà voce alle sue identità. Forse!

gS: Il suo concetto di cucina: si mangia per scoprire nuovi sapori, per esplorare nuove culture, per conoscere la tradizione di un popolo, oppure per necessità?

Tutte e nessuna di queste cose. Per me si mangia per nutrirsi di energie che ci fanno star bene.

gS: Come nasce la sua passione per la cucina?

Il mio amore per la cucina credo sia innato, ci sono cresciuta dentro. Respiro cibo da sempre. Sin da piccola sono cresciuta nel ristorante di famiglia. Sono sempre più convinta di aver ereditato questa passione per il mio lavoro da mio padre.

gS: Ci vuole raccontare un po' della sua vita lavorativa?

La mia vita lavorativa è fatta di tanto lavoro fisico e mentale. È difficile staccare la mente, tutto può essere fonte di ispirazione; mi viene naturale cedere agli stimoli che mi circondano e lasciarmi trasportare verso un nuovo piatto. La fatica fisica, amando quello che faccio, non è difficile da sopportare.

gS: Il suo concetto di gusto.

Il gusto in senso assoluto è qualcosa che si ha, è innato. Si può affinare, si può allenare per

cercare di migliorare, ma serve comunque una base solida. Il gusto in senso più personale, invece, è qualcosa che appartiene a ciò che ci piace perché legato ai ricordi del passato, ai bei momenti della nostra vita e alla nostra evoluzione come individui.

gS: Come vive uno Chef donna in un mondo di uomini?

Non ci sono grosse differenze rispetto agli altri lavori, la caparbieta delle donne permette di superare anche gli eventuali pregiudizi. Certo è un lavoro duro, ma ho imparato a farmi rispettare e a far riconoscere il mio merito.

gS: Il suo approccio alla cucina è più innovativo o tradizionale?

Io parto sempre dalla tradizione, per me è imprescindibile. Chi padroneggia alla perfezione la tradizione e le basi può permettersi davvero di innovare, non perdendo mai di vista da dove arriviamo, la concretezza della cucina.

gS: Qual è la caratteristica principale della sua cucina?

Credo sia un bel mix di sorpresa e sostanza: chi assaggia i miei piatti capisce sempre cosa sta per mangiare e, a un certo punto, viene sorpreso da un elemento che non si aspetta di trovare. Credo che questo renda l'esperienza della mia cucina per certi versi rassicurante, per altri curiosa.

gS: Il piatto preferito che adora preparare.

Palla di mozzarella ripiena di tagliolini, basilico e Grana Padano DOP: è un piatto molto semplice, ma che racchiude in sé due ingredienti che mi piace tantissimo usare in cucina, la mozzarella e il Grana Padano. Gusto e sostanza con due prodotti che chiunque ha in casa.

gS: Il piatto preferito che adora mangiare.

Non sono mai riuscita a decidermi, me ne piacciono diversi, non ho un solo piatto preferito.

gS: La persona che l'ha influenzata di più in cucina.

Ho cercato di non farmi influenzare da maestri o colleghi, ho voluto trovare la mia strada e perseguirla con tenacia e convinzione. Le persone che mi hanno influenzato di più non hanno attinenza con la cucina, fanno parte della mia vita privata e sono persone per cui nutro affetto e stima.

gS: Come nascono i nuovi piatti?

Inizia tutto con un'ispirazione improvvisa, ma poi per metterli a punto, finalizzarli e ottenere esattamente il risultato che ho in testa, il più delle volte, ci vuole molto tempo e molto lavoro.

gS: Il segreto per una cena di successo.

Non è una questione di piatti, sta tutto nell'armonia che nasce intorno al tavolo, nella chimica fra le persone che un bravo padrone di casa riesce a creare.

gS: Quella del cuoco è diventata una professione di eccellenza, a cosa è

dovuto secondo lei l'aumento d'interesse tra i giovani verso questo mestiere?

Credo che in buona parte la responsabilità sia delle trasmissioni televisive che tendono a mostrare gli aspetti affascinanti e il lato glamour della nostra professione, tralasciando però le rinunce che chi vuole perseguire questo lavoro seriamente spesso è costretto a fare. Ciò che si vede in tv non è del tutto veritiero, o meglio, manca la parte di grande fatica che sta dietro a una cucina che funzioni davvero.

gS: Come creare cuochi di elevato profilo, che tutelino e diffondano in Italia e all'estero la nostra cultura salustica enogastronomica?

Il patrimonio enogastronomico italiano è inimitabile ed è fondamentale che si pensi a tutelarlo. Bisogna iniziare a trasmettere nozioni sulla corretta alimentazione sin dalla scuola materna. Si dovrebbe studiare la storia della cucina italiana a prescindere dalla formazione. Questo aiuterebbe a formare adulti responsabili in grado di fare scelte consapevoli in difesa della propria salute. Nel mio piccolo ho scelto di utilizzare, dove possibile, prodotti garantiti dai Consorzi di

Tutela che seguono disciplinari rigidi e mi garantiscono di non incorrere in sofisticazioni alimentari.

gS: Nella sua cucina quanto è importante l'attenzione posta alla salute?

Massima attenzione! Tanto è vero che il nostro menu, denominato "La carta marziale" è un libretto con l'elenco dei prodotti con tanto di illustrazione e descrizione, fino ad arrivare all'elenco dei fornitori con i loro contatti. La tracciabilità è un elemento fondamentale per garantire la massima qualità.

gS: Cosa ne pensa della cucina biologica?

Per quanto mi riguarda l'ideale sarebbe che tutti i prodotti fossero naturalmente biologici, ma per fare questo è necessario cambiare tutto il sistema, altrimenti non riusciremo a produrre alimenti davvero biologici. È necessario fare numerosi passi indietro rispetto alle modalità di coltivazione attuali. Per anni abbiamo solo pensato a distruggere la terra, a costruire togliendo sempre più spazio alle colture. La corsa al consumismo ci ha portato alla situazione attuale che, per quanto mi riguarda, credo non sia più sostenibile.

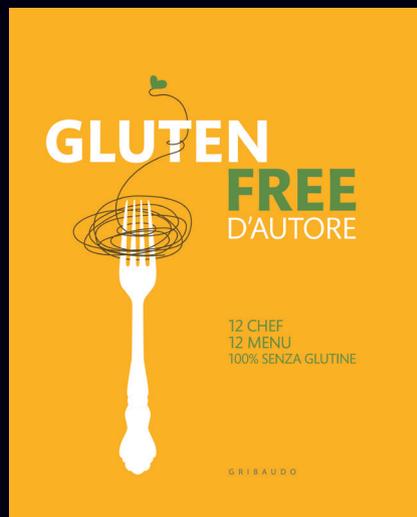
gS: Quanto importante è l'affiatamento dello staff in cucina e una regola da seguire sempre nella sua.

È importantissimo avere un team affiatato, capirsi al volo e sapere di poter contare su chi ti sta a fianco per così tante ore al giorno. La mia regola è: da soli non si fa niente.



LE COLONNE DI CASERTA

Un locale carico di storia, rinnovato nel corso degli anni, ma con una grande attenzione nel conservare il gusto e le atmosfere delle epoche passate. Un ambiente elegante, animato da un servizio accurato. La cornice ideale per una cucina che non si sottrae alle sfide dei grandi piatti della cucina italiana e internazionale e dei classici campani.



GLUTEN FREE D'AUTORE

Rosanna Marziale è uno dei dodici Chef che hanno dato vita al primo libro griffato dalle stelle della cucina pensato per i celiaci. Dalla frisella di ceci, verdura e frutta estiva agli spaghetti con una zuppa fredda di pomodoro e caviale; dal filetto di maialino in manto di pancetta con asparagi di Zambana e pino mugo al tortino di cioccolato, crema di carote e polvere di nocciole; una successione di eccellenti preparazioni per dimostrare che una cucina gourmand senza glutine è possibile. Alla realizzazione del libro, accanto all'ideatrice Monica Ranzi, madre di un ragazzo celiaco, hanno

contribuito Mistral Comunicazione e Relazioni Pubbliche (che ha sviluppato l'intero progetto e ha reso possibile l'uscita del libro), Paola Ricas, storico Direttore de La Cucina Italiana e il dott. Giorgio Donegani. Gli altri Chef che hanno aderito con entusiasmo al progetto sono: Franco Aliberti, Stefano Baiocco, Enrico Bartolini, Cristian Bertol, Pino Cuttaia, Annie Féolde, Filippo La Mantia, Philippe Léveill , Davide Oldani, Tano Simonato, Daniele Zennaro.

Edito da Gribaudo
Prezzo al pubblico consigliato: € 26

Biancomangiare

INGREDIENTI PER 4

300 g di mandorle pelate
200 g di confettura di ciliegie
10 g di colla di pesce
200 ml di panna da montare

PER IL LATTICELLO DI MOZZARELLA

1,2 kg di mozzarella

PROCEDIMENTO

Per ricavare 500 ml di latticello, sminuzzate la mozzarella e passatela al passaverdure, aggiungendo un po' del suo liquido di governo. Tritate le mandorle in un mixer, mettetele in una ciotola e unitele al latticello in modo da coprirle interamente. Aggiungete anche la confettura di ciliegie e lasciate il tutto in infusione per qualche ora. Filtrate il composto e fatelo cuocere a fuoco lento. Aggiungete la colla di pesce ammorbidita prima in acqua fredda e fatela sciogliere aiutandovi con una frusta. Lasciate raffreddare, montate la panna e unitela al composto. Versate il biancomangiare negli stampini e lasciatelo addensare in frigorifero per mezz'ora.



Minestra maritata con Grana Padano



INGREDIENTI PER 4

30 g di misto di cicoria, bietola, verza, scarola, broccoli neri, borragine e broccoli

10 g di piede di maiale

10 g di cotica di maiale

15 g di salsiccia

15 g di costine di maiale

10 g di pezzo a cannella (è una delle parti posteriori del manzo)

8 g di pancetta fresca

15 g di cipolla

20 g di olio extravergine d'oliva

Sale

Pepe

PER LA SALSA DI MOZZARELLA

20 g di latte di mozzarella

50 g di formaggio filato di bufala

1 acciuga dissalata

PER LA SALSA DI GRANA PADANO

100 g di Grana Padano Riserva 24 mesi

40 g di latte

40 g di brodo di pollo

PER LE CIALDE

50 g di Grana Padano Riserva 27 mesi

50 g di riso

20 g di friarielli

PROCEDIMENTO

Cucinate le verdure singolarmente iniziando prima dalla più tenace. Sbollentate tutte le parti del maiale e del manzo e dividetele in piccoli pezzi. Soffriggete la cipolla con olio e pancetta e fate rosolare tutti i piccoli pezzi di carne aggiungendo il brodo di pollo e infine le verdure. Lasciate sobbollire e regolate di sale e di pepe.

Per la salsa di mozzarella, frullate il latte di mozzarella col formaggio filato di bufala, passate allo chinois e mettete da parte il latte che sbatterete con un frullatore a immersione insieme all'acciuga.

Per la salsa di Grana Padano a specchio, scaldate latte e brodo a 60°, aggiungete Grana Padano grattugiato e portate a 85°, mescolate con un frullatore a immersione e passate con un colino fine.

Per le cialde ai friarielli, cucinate il riso a 100° per 45 minuti mescolando i friarielli e il Grana Padano. Stendete le cialde su carta da forno e seccatele per 6 ore a 55°.

Mettete a specchio su un piatto la salsa al Grana Padano, unite il misto di carne e verdure, profumate con la salsina di mozzarella e acciughe e guarnite con le cialde ai friarielli. ●