

Il ristorante “Le Colonne Marziale” a Caserta e la chef *Rosanna Marziale*

Un ristorante stellato di antiche tradizioni, “Le Colonne Marziale”, che quest’anno compie 60 anni. Sito nei pressi della Reggia di Caserta, i suoi punti di forza sono la carne e la mozzarella di bufala campana dop. A curare la cucina del ristorante di famiglia è Rosanna Marziale, la chef, che ha mosso i primi passi propri qui, mentre studiava da sommelier e da barman, per poi dare inizio alla sua sfida di esaltare le materie prime del territorio, tra cui la mozzarella di bufala dop appunto, creando nuovi e innovativi piatti. Oggi, il ristoran-

te “Le Colonne” è gestito da lei, dalla mamma Pasqualina e dai fratelli Loreto e Maria. Rosanna Marziale è inoltre chef di un’altra struttura a conduzione familiare, la tenuta “San Bartolomeo Casa in Campagna” a Caiazzo, Nord di Caserta. “Questa è la mia identità convenzionale. Quella con la quale chi legge riesce a farsi un’idea di me ma è anche quella che è scritta sul campanello di casa mia. Ma questa identità è un pseudonimo. Come quella di ognuno di voi, forse. Dentro di me c’è una popolazione. Io sono anche un contadino appassionato, un mangiatore sensuale, un bambino che si costru-





isce il suo catalogo di sapori, un vecchio fornaio, un pescatore di alici, un pastore, un mastro casaro e un navigatore di internet e tanto altro - spiega la chef - Sono le mie identità nascoste: dal loro dialogare e dal loro avvicinarsi nella mia mente nascono le scelte che compio in cucina. Se ho scelto come identità prevalente quella di chef è perché mi dà la possibilità di avere il ruolo di solista creativo in questo coro di voci che ho dentro e che canta il cibo. Le mie 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 carneire. Mostrando una ricetta lo chef dice tutto, racconta la sua storia e dà voce alle sue identità". E proprio Rosanna è stata scelta da Mattel, in occasione del sessantesimo anniversario di Barbie, per ispirare insieme ad altri modelli femminili il potenziale infinito che c'è in ogni bambina. Con la Stella Michelin del suo ristorante "Le Colonne" di Caserta, infatti, la chef Rosanna Marziale fa parte della generazione di chef donne che sta rivoluzionando l'alta cucina. Campana DOC, prende spunto per la sua cucina ispirata alla tradizione locale dalle preziose materie prime del territorio. Testa, cuore, passione e creatività le hanno fatto meritare la stella Michelin nel 2013. È ambasciatrice nel mondo della mozzarella di bufala campana DOP e da oggi fa parte del programma SHE-RO di Barbie, diventando modello di ruolo e ispirazione per le bambine che desiderano intraprendere la carriera di chef. "È una grande emozione per me essere di modello e ispirazione per le future generazioni di chef - afferma Rosanna Marziale - io stessa ho iniziato da giovanissima. Mi sono concentrata sin dall'inizio su quale passione mi faceva battere il cuore e l'ho trovata: la ristorazione è per me una vera missione. A chi sogna di diventare chef direi di perseguire il proprio obiettivo con grande passione e creatività. Solo così le bambine potranno realizzare i propri sogni e diventare ciò



che hanno sempre desiderato. Passione, cuore, impegno e fatica faranno di una bambina che sogna ai fornelli una chef felice e di successo".

RISTORANTE "LE COLONNE MARZIALE"
INDIRIZZO: VIALE GIULIO DOUHET, 7, 81100 CASERTA
TELEFONO: 0823 467494

www.rosannamarziale.it
www.lecolonnemarziale.it
www.sanbartolomeo-casaincampagna.it