

La fantasia in cucina: intervista a Valeria Cicotti e Fabio Sepe food blogger di Giallo Zafferano

Data: 6 novembre 2015 | Autore: Luigi Cacciatori



ROMA, 11 GIUGNO 2015 - "Tutta la storia umana attesta che la felicità dell'uomo, peccatore affamato, da quando Eva mangiò il pomo, dipende molto dal pranzo" affermava George Gordon Byron.

Secondo una recente ricerca, gli esseri umani passerebbero circa 7 anni della loro vita a mangiare ed oggi, nell'epoca più social della storia del Pianeta, anche chi si avvicina da neofita all'arte culinaria, grazie a tutorial presenti in rete, a innumerevoli programmi televisivi e ai preziosi consigli di molti blogger, può cimentarsi nella realizzazione di ricette e trasformare il proprio "karma culinario" passando da una situazione di digiuno in materia ad una conoscenza più approfondita.

Abbiamo intervistato per InfoOggi, due food blogger di Giallo Zafferano, il famoso ed affermato sito di cucina nostrano, fondato da Sonia Peronaci. Si tratta di Fabio Sepe, autore del blog "Pasta Amore Fantasia e..." e la sua collega Valeria Cicotti di "Vale Cucina e Fantasia".

Fabio e Valeria, entrambi per il vostro blog presente sulla piattaforma di Gz avete indicato nel titolo, il termine "fantasia". È il requisito fondamentale in cucina?

V: Il nome è nato per caso. In realtà volevo che il blog avesse qualcosa del mio nome quindi ho pensato Vale, Cucina e visto che la fantasia non mi manca, l'ho inserita. Direi che è un requisito importante, ma la cosa fondamentale, oltre la fantasia, è la passione che ci si mette nel realizzare ricette.

F: La fantasia è importante in cucina, è alla base di tutto e permette di sperimentare e creare nuovi piatti, ma il nome del mio blog deriva da uno dei miei film preferiti "Pane, Amore e Fantasia", ma sono un vero amante della pasta e quindi l'ho adattato.

Quando è nata la vostra passione?

V: Con una mamma cuoca ed appassionata di cucina, la passione l'ho avuta fin da piccola. Ricordo che ogni domenica mattina restavo incantata nel vederla preparare la pasta fatta in casa. Poi, nel tempo è cresciuta sempre più fino a voler aprire un blog e a condividere la mia passione con tante persone.

F: Io cucino da quando avevo 12 anni; ho iniziato a fare la besciamella in casa e ogni tanto facevo la pasta con un pesto di rosmarino. Abitando con mamma, però ero molto limitato, in quanto lei era un po' scettica. Ora mi fa cucinare quando voglio e soprattutto si fa preparare dolci. Comunque è stato un crescendo e mi è sempre piaciuto cucinare per gli altri, lo ritengo un gesto di attenzione e di affetto/amore nei confronti di chi ci sta vicino.

[MORE]

Avete un ottimo riscontro di pubblico che vi segue sul sito Giallo Zafferano. In molti hanno imparato a cucinare seguendo le vostre ricette?

V: Devo dire di sì e sono molto felice per questo. Tante persone mi scrivono ogni giorno e mi mandano le foto dei loro piatti fatti realizzati seguendo le mie ricette ed è una bella soddisfazione.

F: Sinceramente per quanto mi riguarda più che imparare a cucinare, in molti lettori hanno realizzato una mia ricetta e quindi sperimentato, per loro, qualcosa di nuovo.

C'è un piatto nella cui realizzazione non vi siete ancora mai cimentati?

V: Si certo, ce ne sono tanti a dire il vero; vado molto cauta con i piatti regionali, non è facile specie se non sono della mia regione.

F: Mi piacerebbe provare i macarons che esteticamente mi attirano molto, ma un po' li temo, perché se si smonta il composto non si cuoce bene la meringa e addio....

L'accostamento più impensabile che avete fatto?

V: Non amo accostamenti assurdi, mi piace la praticità e semplicità. I miei piatti sono alla portata di tutti, quindi non ho mai fatto accostamenti impensabili.

F: Una volta feci dei muffins alle carote e cioccolato bianco accompagnati da una confettura di cipolle rosse di Tropea. Per me questo è davvero osare.

Secondo il vostro parere, perché si è persa un po' l'abitudine di attingere dalle ricette di parenti ed amici e si preferisce affidarsi ai consigli dei food blogger?

V: Dico sempre non sono una chef ma una donna che cucina e tante mamme, donne che lavorano, ma anche ragazzi che vivono da soli, si rivolgono a me perché sanno che io cucino per la mia famiglia e per le persone che amo e, per questo motivo, possono stare tranquilli.

F: Con l'avvento di internet e dei social si è persa l'abitudine di attingere materialmente dalle ricette di amici e parenti, in quanto, cercando una ricetta in rete, c'è una maggiore facilità di poter reperire quello che ci interessa e magari in diverse varianti.

A quale piatto potreste essere paragonati?

V: Una carbonara, ovviamente! Non solo è il mio piatto preferito, ma è bello, deciso e di carattere proprio come me.

F: Una carbonara. Pur non essendo romano di origine mi associo a questo piatto che amo soprattutto per la sua semplicità, ma al tempo stesso che richiede molta attenzione.

Quale ricetta consigliereste ad un primo appuntamento?

V: Fammi pensare... la prima volta che ho cucinato per il mio compagno ho fatto un risotto con gli asparagi, ma lui non amava né il riso né gli asparagi. Consiglierei un primo piatto di pesce ed una torta cioccolato fondente e peperoncino, un vero mix afrodisiaco.

F: Per un primo appuntamento bisogna puntare su qualcosa di non troppo pesante e comunque occorre fare bella figura con l'altra persona. Io proporrei un soufflé al cioccolato fondente accompagnato da panna e fragole e, se non è periodo di fragole, basta la panna. Un soufflé al cioccolato è un dolce semplice da realizzare ed è sempre ben gradito.

Luigi Cacciatori

Immagini da giallozafferano.it

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/in-cucina-con-fantasia-intervista-a-valeria-ciccotti-e-fabio-sepe-food-blogger-di-giallo-zafferano/80690>

