

PROTAGONISTI
La cucina è arte

Da Rovereto
 Teresa Di Marco
 con Cecilie Ferrè
 e Maurizio Maurizi
 tra blog, libri e premi

Un capolavoro i mille sapori di Calycanthus

MANUELA PELLANDA

In tempi di crisi è necessario reinventarsi. Meglio se a guidare la trasformazione è una passione che da tempo ci attraversa. Meglio ancora se a questa si aggiunge una buona dose di creatività, originalità e intelligenza. È quello che è capitato a tre amici, uniti dall'amore per l'arte, la bellezza e la cucina. Elementi, questi, che ben possono amalgamarsi e che hanno portato alla creazione di un cliccatissimo blog (www.lacucinadicalycanthus.net, 2.500 pagine al giorno), alla pubblicazione di due libri di ricette e a importanti riconoscimenti, tra cui la partecipazione, proprio nella giornata di oggi, al Salone del Gusto di Torino.

I protagonisti di quest'avventura sono **Maria Teresa Di Marco**, per metà trentina, **Marie Cecilie Ferrè** e il fotografo **Maurizio Maurizi**, residenti entrambi a Roma.

«Poco dopo essere ritornata, per motivi familiari, a Rovereto, dove ho trascorso infanzia e adolescenza - ci racconta Maria Teresa Di Marco - ho pensato che fosse giunto il momento di occuparmi di qualcosa di vitale. Così, quasi per caso, è nato il blog:

uno spazio dove sono raccolte svariate ricette di piatti fotografati da Maurizio Maurizi, recensioni di ristoranti o locali, immagini legate in qualche modo alla cucina».

Ma cosa differenzia questo blog dai tanti altri siti a tema?

«La cura dei dettagli - spiega -, la dimensione artistica, ma soprattutto l'attenzione al territorio. Abbiamo ad esempio dedicato un post alla macelleria Giuliani di Rovereto, l'unica a fare ancora i probusti, una specialità roveretana molto simile al wurstel. E ancora, sperimentiamo sempre le ricette, mangiamo tutto ciò che fotografiamo, evitiamo nel modo più assoluto lacche, prodotti o decorazioni false, che renderebbero artificiale i nostri piatti. Cerchiamo inoltre la coerenza tra il piatto e il modo in cui viene rappresentato, suggerendo cioè con le immagini se si tratta di un piatto caldo oppure di uno mediterraneo. Un'ultima accortezza consiste nel presentare i cibi accanto a materiali o oggetti (strofinacci, piatti, porcellane...) che rinviano al particolare luogo di cui il piatto è tipico».

Sarà per questa attenzione al dettaglio e per il rispetto evidente nei confronti di un'arte, quella



«La cucina di Calycanthus» come un quadro impressionista: Maria Teresa Di Marco, Marie Cecilie Ferrè e il fotografo Maurizio Maurizi

culinaria, che i tipi della milanese **Guido Tomasi Editore** hanno proposto a Maria Teresa, Marie Cecilie e Maurizio di uscire dalle pagine virtuali e di approdare su quelle reali, attraverso la realizzazione di una serie di volumi dedicati alla cucina regionale. I primi due, uno dedicato alla Sicilia, l'altro alla Toscana, saranno nelle edicole nel mese di novembre. «Non ti nascondo che l'idea dell'editore ci ha inizialmente spiazzato. Un altro libro di cucina regionale... Ci sembrava di ripercorrere un sentiero già tracciato. Poi però abbiamo accettato la proposta come una sfida: esisteva ancora

uno spazio per parlare di cucina regionale in una maniera nuova, mettendo al centro la cura formale, la grafica, la ricerca. Ci è voluto un anno: siamo stati per molto tempo in Sicilia e in Toscana, volendo tener conto della stagionalità dei prodotti, abbiamo scattato una miriade di fotografie».

È prevista anche un'uscita dedicata alla cucina trentina?

«Ci piacerebbe moltissimo. Sarebbe una sfida molto stimolante, perché quella trentina è una cucina strana: da una parte pesca nella tradizione veneta, dall'altra attinge a quella austro-ungarica». Nell'attesa, gli ideatori di «La

cucina di Calycanthus» si dedicano a due progetti collaterali: la mostra «**Ritratti alimentari**», una mostra allestita a Roma, ora a Milano, dal **22 novembre a Rovereto**, costituita da una galleria di immagini che vedono amici e blogger posare con il loro cibo preferito e la partecipazione al Salone del Gusto a Torino, cui sono approdati grazie ad un concorso promosso da un noto pastificio. Cucineranno la pasta alla zucca, anche se non si tratta proprio del piatto preferito da Maria Teresa. «Il freddo incalza - sospira -. Così, in questo momento, quello che mi viene in mente per primo è la zuppa di vino di Terlano».

24 ORE TEST DRIVE



24 ore per innamorarsi di Peugeot. Chiama il numero verde 800 13 23 22.

Peugeot ti offre la possibilità di scoprire il comfort, l'innovazione, il carattere sportivo dei suoi modelli. Basta telefonare al numero verde per un appuntamento, informarsi in Concessionaria oppure iscriversi al sito www.peugeot.it. E allora che aspetti? Prova subito la Peugeot che preferisci: per la tua auto avrai anche un **check-up gratuito**.

TI ASPETTIAMO ANCHE DOMENICA

Check-up gratuito salvo disponibilità delle Officine Peugeot. Iniziativa valida presso i Concessionari aderenti, scade il 31.12.2010. Immagini inserite a scopo illustrativo. Consumi max ciclo combinato e emissioni CO₂ rispettivamente: 4,6 l/100 km e 109 g/km per 107; 8,1 l/100 g/km e 171 g/km per 207 berlina; 7,6 l/100 km e 180 g/km per 308 berlina; 7,3 l/100 km e 176 g/km per 3008; 7,4 l/100 km e 181 g/km per 5008.



TRENTO Viale Verona - 0461 382 411
VOLANO Strada Statale 0464 490 454
ARCO Via S. Caterina - 0464 662 384

OFFICINE AUTORIZZATE:

Autocentro 3000 - Borgo Valturgina;
 Corrozzieri Zonzi - Levice Terme
 Nicolini - Pergine v.
 Bazzoli - Pelugo
 Autofficina Ottone - Lavis
 DG Car - Molino di Fiemme
 Zonella - Megris
 Globalauto - Arco
 Elettroofficina Zaovetter - Rovereto

L0101903