

Di FIORENZA BARBERO

Intervista esclusiva a Sigrid Verbert autrice de "Il libro del cavolo"

“Ho sempre amato i libri e la scrittura: mi piace sfogliarli rannicchiata sul divano, con una tazza di the; mi piace, nei libri ben fatti, quel modo di far sorgere, in poche pagine, un intero universo e mi piace persino il contatto fisico del libro”. Quanti di noi si riconoscerebbero in questi pensieri ed in queste parole. Proviamo a scoprire insieme il personaggio che le ha scritte. Figura esile e carismatica, portamento elegante, linea invidiabile, nessun monile (a parte la fede all'anulare ed un orologio da polso), sguardo aperto alla vita, ma soprattutto una sana curiosità, una buona dose di autoironia ed una gran voglia di sperimentare e di mettersi in gioco.

È Sigrid Verbert, trentaduenne belga ma da sei anni italiana d'adozione, autrice de "Il libro del cavolo", curioso ricettario tutto da scoprire e gustare, edito da Cibeledizioni di Fossano (www.cibele.it) di cui fanno parte Enrico Castellano, Davide Dutto, Lorenzo Piccione di Pianogrillo, Monica Mazzucco, Giorgio Racca ed Alessandro Rivoira) ormai caso letterario o meglio culinario che, in meno di un mese, ha venduto 2.000 copie, esaudendo la prima stampa, grazie al solo canale on-line.

Cibele, piccola casa editrice fossanese gravitante tra Piemonte e Sicilia, è nata per raccontare - attraverso la fotografia, il cibo, gli incontri ed altre forme di espressione - storie di uomini e donne, della loro vita, cultura, personalità e umanità. Il 2 dicembre scorso la "casa editrice di casa nostra" (scusate il gioco di parole) al Circolo dei Lettori di Torino, si è aggiudicata il premio "Libri da gustare" con il volume "Ibleide: uomini e olio" di Davide Dutto e Lorenzo Piccione di Pianogrillo. Ma la vera innovazione che Cibele ha portato con "Il libro del cavolo" è di tipo editoriale, nell'interminabile dibattito tra editoria gastronomica on-line e cartacea. Le guide gourmet di solito non vendono e i libri sui blog hanno successo! Intuizione editoriale, quella di Cibele, di fare un giusto mix, proprio come nelle ricette! Dietro le quinte un lavoro capillare e certosino: alta qualità di stampa, packaging curato, grafica personalizzata e centralità massima sull'autrice, attenzione verso il dettaglio e nella scelta della rete di vendita (senza l'ausilio di distributori) con una commercializzazione del prodotto mirata a contenitori specifici e di nicchia: web e librerie a parte, dall'enoteca, alla birreria, al negozietto di alimentari, al bookshop di museo... da Nord a Sud, isole comprese.

Dieci capitoli, scanditi in altrettanti viaggi per il mondo, nello spazio e nella memoria; 97 ricette condite da golosi appunti di viaggio e 160 fotografie per raccontare la cucina che Sigrid ha conosciuto, nei suoi spostamenti e trasferimenti per lavoro e di piacere, e fatto propria rivisitandola, ibrida e divertente, meglio battezzata come "cucina di casa cavoleto". Non si dimentichino le sue origini: il Belgio, appunto, dove il cavoleto di Bruxelles ne è il simbolo per eccellenza e che, di riflesso, ha battezzato il blog di cucina e fotografia www.cavolettodibruxelles.it a cui ha dato vita qualche anno fa, con 9/10 mila lettori giornalieri (la media italiana è

Il successo di un libro... del cavolo

di 3.000 contatti) dove si mescolano ricette, racconti, dettagli ed atmosfere mutuati da ogni dove e fatte esclusivamente proprie, e in ultimo il titolo del libro, dal tono irriverente, con l'intento di non prendersi troppo sul serio. E così, i foodies, ovvero i 4,5 milioni di italiani con la passione per il buon cibo, avranno di che dilettarsi con questa "new entry" del panorama enogastronomico

2000 copie vendute on line in neanche 30 giorni...
al via la ristampa!
Un must per chi ama la cucina creativa

on-line e cartaceo.

Si, a tavola Sigrid è una buona forchetta, apprezza la buona cucina, ha imparato a testare prima di giudicare ed il suo metabolismo è così veloce da regalarle una silhouette da modella. Quindi nulla a che vedere con lo stereotipo tipico del cuoco medio: dopotutto, è lei a confessarci che non è necessario essere cuochi per cucinare bene. E se lo dice lei, ci crediamo.

Giornalista, appassionata di lettere e di fotografia, eterna sognatrice, Sigrid non ha le idee chiare sul suo futuro, su che cosa vorrà fare da grande, ma intanto il suo spirito creativo e vulcanico, bilanciato da una pacatezza e riservatezza nei modi tipica delle popolazioni nordiche, continua ad elucidare, produrre, scrivere, realizzare, perché non si sa mai... tutto può servire. E come darle torto, in una società che ci richiede versatilità a 360 gradi?

L'abbiamo incontrata al Loggiato di Palazzo Righini, per una colazione tardiva (e come poteva essere diversamente?) all'indomani della presentazione del suo succulento libro a Eataly di Lingotto nella "Giornata del cavolo" ed insieme abbiamo approfondito le motivazioni che l'hanno spinta a scrivere la sua prima vera fatica, quella di cui è pienamente disposta a riconoscere la maternità, sperando non sia l'ultima.

Ci vuoi raccontare l'esperienza ad Eataly?

Si, certo! Premessa: Eataly, ogni lunedì ospita una persona, non cuoco, a preparare il suo piatto forte, che sarà proposto in uno dei ristoranti tematici del circuito e dunque ai clienti. Beh, tutto è iniziato da un mini

concorso che ho bandito sul mio food blog www.cavolettodibruxelles.it in cui cercavo persone disposte a partecipare a questo momento offerto da Eataly, chiedendo loro di darmi un buon motivo per aderirvi. Ho scelto le 20 risposte più originali ed ho portato con me 20 persone.

Qual è stata la risposta più simpatica?

Quella di Ilaria che, incintissima, voleva venire a cucinare con noi per godersi i suoi ultimi momenti di libertà.

E le provenienze?

Italiani tra i 30 e 40 anni, di cui 18 donne e 2 soli uomini.

E come si è sviluppata la giornata?

Siamo arrivati in mattinata, ci siamo conosciuti, ho dato due dritte logistiche e nel pomeriggio abbiamo iniziato a preparare i piatti per la cena: 7 portate da 50 porzioni, per un totale di 350 piatti.

Un menù completo?

Praticamente sì; il cavolo, come ingrediente, compariva in più piatti.

Certo... essendo la "giornata del cavolo" non poteva essere altrimenti.

Sì, e poi c'è stata la presentazione del libro, con due grandi pannelli che pubblicizzavano l'evento, arricchiti da cavoletti ornamentali e kit composti da libro e t-shirt. Alle 18,45 si sono aperti i ristoranti di Eataly e c'è stato l'assalto alle portate; si è avanzato pochissimo e più tardi è stata la volta della nostra grande tavola con gli amici di Cibele che, con me, hanno vissuto e condiviso quest'esperienza... del cavolo!

Com'è nato il food blog del cavolo?

In una noiosissima pausa pranzo di 5 anni fa, quando a Roma lavoravo per il ministero in qualità di consulente consumatori. Avevo con me il pc e per combattere la noia, tra un frutto e l'altro, l'ho messo giù.

Perché proprio un blog dedicato al cibo?

In Belgio, ero giornalista per il quotidiano "Le soir" e mi occupavo di cultura, recensioni librerie e cinematografiche e di tendenza; tra queste ultime, spesso mi capitava anche la cucina, il cibo. Poi, arrivata in Italia, ho lavorato per numerose riviste enogastronomiche e la cucina iniziava ad appassionarmi.

In particolare, hai fatto un'esperienza che ti ha arricchito...

Sì, quella col Gambero Rosso, frequentando il II master di Giornalismo enogastronomico, che mi ha fatto crescere e permesso di incontrare chef prestigiosi e creativi.

Che cosa ci hai messo nel blog?

Ho sempre amato organizzare cene a casa mia ed avevo ricette ovunque, sparse in ogni dove, su block-notes, fogli sparsi, annotate nei posti più impensati. Era giusto fare ordine. Il blog di fatto è un diario culinario, a cui alla ricetta unisco fotografie, racconti ed impressioni di esperienze, viaggi e luoghi legati alla cucina ed all'attenzione verso il cibo.

Per te, che funzione ha il blog?

È la mia corte di ricreazione, è un posto tutto mio dove poter scrivere cosa e come voglio; è una mia creatura che mi dà libertà a 360 gradi! E che, quasi giornalmente, aggiornano con nuove ricette e racconti.



E come hanno risposto i lettori a questa novità?

Beh, non sono l'unica blogger gastronomica, ma di certo la cosa è piaciuta. Inizialmente non arrivavano risposte o feedback. Ora, al contrario, ho numerosissimi lettori con cui interagisco grazie ai loro commenti ed interventi puntuali. Ne nasce una vera comunità.

Che cosa ti affascina della cucina?

Che è un esercizio zen: ti svuota, perché aiuta a concentrarsi su quello che fai, ti assorbe totalmente, soprattutto la preparazione dei dolci. Non devi essere cuoco per cucinare bene.

E il cibo, che valore ha?

Il rapporto con il cibo è fondamentale per conoscere gli alimenti che lo compongono ma soprattutto per conoscere se

risultato...

Affatto! Sono soddisfattissima!

Ma veniamo al libro...

Sì, un centinaio di ricette tradizionali (diverse da quelle del blog ndr) di vari paesi del mondo che ho conosciuto, più o meno rivisitate, legate da riflessioni ed immagini che ho scattato in loco. Il libro, rispetto al blog, ha un taglio più onirico ed emotivo; vuol fare viaggiare il lettore con la fantasia. Nella trattazione, c'è un bilanciamento tra dolce e salato, con un capitolo dedicato al tea-time ed i suoi dolcetti, che adoro. In buona sostanza, è un viaggio nelle mie voglie.

E le foto?

Sono tutte farina del mio sacco; una sorta di scampagnata virtuale in profumi, colori e sensazioni... tutti insieme appas-

Ho sempre amato i libri e la scrittura: mi piace sfogliarli rannicchiata sul divano, con una tazza di the; mi piace, nei libri ben fatti, quel modo di far sorgere, in poche pagine, un intero universo e mi piace persino il contatto fisico del libro.

Sigrid Verbert da "Il libro del cavolo"

stessi ed è l'elemento più adatto per unire culture diverse, per far dialogare popoli diversi, generando contaminazioni culturali. Quale miglior collante di una tavola imbandita con commensali di etnie diverse?

E l'idea del libro invece com'è nata?

Il pretesto sarebbe stato scegliere alcune foto di piatti, comparse sul sito, che avevo scattato e che mi piacevano molto, con la finalità di pubblicarle in un libro, dando loro il giusto rilievo ed importanza, ma poi l'idea originaria è mutata.

Come mai?

Perché, per lavoro, a Milano, ho conosciuto lo chef Nicola Cavallaro, amico di Lorenzo Piccione di Pianogrillo, socio di Cibele, dalla cui idea è nato il libro, che a sua volta mi ha presentato Davide Dutto e Michele Marziani, uno tra i primi a pubblicizzare il mio blog sul suo, autore del volume "Gambero Nero", progetto legato alla cucina nelle carceri, i cui scatti sono appunto di Davide.

E così ti sei avvicinata a Cibele ed a Fossano...

Già, proprio così! Cibele, casa editrice fossanese, distribuiva solo in rete e quest'aspetto lo vedevo come una limitazione; per me, il libro è anche libreria.

Infatti, oggi vari punti vendita ce l'hanno il tuo libro, vero?

Sì... anche a Fossano e Cuneo.

Comunque, 2.000 copie vendute on-line in meno di un mese, non è male come

sionatamente.

Che ruolo ha la fotografia nella tua vita?

Capitale, nel senso che attraverso la fotografia dico ciò che direi con le parole, è una valida alternativa alla verbalità. Attraverso l'immagine racconto, come succede con la parola. Di fatto, il libro ed il blog sono un giusto mix tra questi due elementi. Anche se il libro, pur mantenendo il cosiddetto stile cavolettese, spontaneo, fresco e veloce, è più levigato.

Accattivante la foto di copertina...

Me l'ha scattata mio padre in un locale a Bruxelles, ma non è stata pensata allo scopo. Da giovane è stato fotografo per testate locali, poi ha cambiato lavoro. Non mi hai mai spinto a fare fotografia, anche se la prima reflex me l'ha regalata lui: una Canon Eos 350d, fuori commercio. Da allora, ne ho avute altre tre.

In passato hai curato pubblicazioni per svariate riviste e case editrici enogastronomiche, che cosa non ti ha mai soddisfatta spingendoti a fare un libro tutto tuo?

Soprattutto l'aspetto grafico,

che mi sfuggiva di mano e puntualmente mi deludeva. Questo, invece, l'ho curato in tutto e per tutto, anche la grafica, nonostante sia stato un lavoro di squadra.

In che senso?

Che abbiamo lavorato in team: io, la grafica Chiara Borda, Davide Dutto con i suoi preziosi consigli, e tutti gli amici di Cibele. Abbiamo trovato le sinergie e le persone giuste; non così scontato al giorno d'oggi. Il confronto e lo scambio di idee, soprattutto per me, sono stati utili per costruire delle certezze.

Come mai ti sei trasferita dal Belgio all'Italia?

Per amore: mio marito Gaetano è italiano e lavorava in Belgio. Ha vinto un concorso in Italia, a Roma, ed è voluto tornare. Io l'ho seguito.

Difficoltà nel trasferimento?

Beh, per lo meno all'inizio sì. In Belgio, il sistema è molto più meritocratico. Se vali, non hai difficoltà a trovare un buon lavoro e sono gli stessi giornali che hanno delle rubriche dedicate a proporteli. Qui funziona in modo diverso ed è estremamente faticoso.

Cosa fai nel tempo libero?

In un certo senso, non mi serve. Mi spiego: la fotografia da passione è diventata lavoro e non è così immediato scoprirsi fotografa a 28 anni, tanto da poterci lavorare e vivere. Ho imparato esercitandomi sul campo e devo un grazie particolare al mio mentore fotografico Davide Dutto. Ritengo di essere fortunata, potendo vivere di ciò che mi appassiona, consapevole di stare in un percorso che mi piace.

Cavolettese, cavolettiano, calabritudine, cucinamenti sono solo alcuni dei neologismi che hai coniato; ti senti un'innovatrice della lingua italiana?

A prescindere dal fatto che sono termini nati per caso e, certo, per sbaglio, perché dopotutto sono francofona e capita che nella mia testolina una lingua contaminata l'altra... sono parole che rendono l'idea che voglio, a cui mi sono affezionata. Tendo a fare la stessa cosa in francese, la mia lingua madre perché mi piace quel carattere elastico delle lingue, che evolvono nel tempo, si adattano, vengono contaminate. Insomma, la lingua è un insieme vivo, capace di accogliere elementi sparsi e in questo senso non sono affatto allergica ai neologismi, dal momento che rendono un'idea o una sfumatura precisa e facile da cogliere. Comunque, no, innovatrice no, non mi permetterei; cerco semplicemente di far aderire il linguaggio al mio pensiero.

Cosa pensi direbbero i puristi?

Che il mio italiano è pessimo, anzi l'hanno già detto! Ma non si può piacere a tutti, mai. Questi giudizi un po' tranchant, mi fanno sorridere perché io sono la prima a non sopportare gli errori ortografici, grammaticali, la punteggiatura approssimata o certe forme grafiche contemporanee che tendono al minor sforzo; ho pur sempre studiato lettere e linguistica! Nel giudicare il mio stile, spesso ci si dimentica che l'italiano l'ho imparato in tarda età e che, in realtà, gran parte degli italiani stessi commentano un bel po' di errori quando scrivono... Poi è chiaro che nel blog, essendo un media praticamente istantaneo, i refusi sfuggono. Non si può correggere il testo di un post come si correggono le bozze di un libro.

Progetti in cantiere? C'è odore di nuovi libri?

Sì, ce ne sono... anzi, c'è una bella sporta di libri che vorrei scrivere. Dopo il mio girovagare per l'Italia a presentare quello del cavolo, torno finalmente a lavorare e, di certo, non mi fermo qui.

Dove si può trovare

Fossano: Palazzo Righini (via Negri 20); libreria Novità Cattoliche (via Dante 7); Le Nuvole (via Cavour 23); Cooperativa Peraltro (via Matteotti 34).
Cuneo: L'Ippogrifo (piazza Europa 3); Salomone (via Roma 64); Stella Maris (via Statuto 6).

