

Lei & Lui

In cucina



SIGRID VERBERT



La copertina de 'Il libro del cavolo'

Spaghettoni di riso al tacchino



Crème caramel di zucca e vaniglia

La Regina del cavolo e le sue ricette in rete

CHI È

NATA in Belgio 32 anni fa, Sigrid Verbert è una fotografa indipendente che gestisce, dal 2005, il blog www.cavolettodibruxelles.it, un diario on line ricco di ricette, fotografie, idee ed esperienze di viaggio dell'autrice.

di RITA SECHI

DA IMPIEGATA a blogger di successo, fotografa e ideatrice di ricette. Lei è Sigrid Verbert (nella foto), belga 32enne meglio nota come 'Cavoletto', il nome che ha scelto per il suo diario online www.ilcavolettodibruxelles.it.

Una storia molto particolare la sua. E' partita da una laurea in Lettere per approdare alla cucina e agli obiettivi fotografici. Come nasce questo amore per la gastronomia?

«Frequentavo da poco il ragazzo che poi sarebbe diventato mio marito e, come tanti studenti, cenavamo spesso insieme. Io però non avevo mai veramente cucinato, e lui sapeva fare solo la pasta con i broccoli. Così, dopo un po', ho iniziato a pensare che, a meno che non volessi mangiare solo quello tutta la vita, sarebbe forse stato il caso di informarmi. Sembrerebbe che da lì mi sia fatta prendere la mano...».

Nel 2005 lavorava come impiegata. Perché ha aperto un blog e che rapporto ha con i lettori?

«L'ho aperto per curiosità. Volevo mettere in ordine le mie troppe e disorganizzate ricette, pensando che magari a qualcuno sarebbero servite. Il rapporto con i lettori è invece un fenomeno

tutto da studiare: per loro spesso sono una vera e propria amica, anche se virtuale: ci parliamo tutti i giorni, li aiuto a preparare cene, a creare momenti golosi da condividere. E anche se appunto sono rapporti virtuali, devo ammettere che ricevo tantissima energia positiva».

In rete i blog di cucina si stanno moltiplicando.

«Intanto, per dire un'ovvietà, tutti devono mangiare. Così molti devono anche cucinare, e viene facile poi interrogarsi, voler scoprire cose nuove tramite il cibo, un vettore fantastico per parlare di molto altro, per esempio di culture diverse. Il blog

poi ha due vantaggi su libri e riviste: innanzitutto sei sicuro che ciò che vedi è il risultato della ricetta descritta. Poi la parte interattiva è fondamentale: se vuoi capire perché i tuoi bigné all'uscita del forno si schiacciano, beh, basta chiederlo. Davanti al cartaceo invece siamo più soli».

Intanto, per i tipi di Cibebe, qualche mese fa è uscito il 'Il libro del cavolo'.

«Volevo fare il libro che avrei voluto leggere. Ovviamente non il 'Libro dei Libri', ma un qualcosa di intimo, che viaggiasse fra Paesi, umori, atmosfere, che non fosse solo un manuale pratico. E da Cibebe sono stati abbastanza pazzi da aiutarmi. Ho voluto che il libro, come il blog, fosse intimo e insieme aperto su storie, orizzonti, scorci. Vivo, insomma. Chiaramente, il libro è un po' più limato e strutturato rispetto all'imperfezione del blog, ma è giusto che rimanga così».

Per chiudere: all'estero amano molto la cucina italiana, ma spesso la omaggiano con riproduzioni davvero 'horror'. Un esempio?

«Non posso non citare la carbonara, quella degli studenti belgi. Tra l'altro non so se veniva poi veramente percepita come 'cucina italiana' ma in ogni caso, all'università, era il piatto in assoluto più cucinato alle cene fra coinquilini, amici, compleanni etc. In sostanza: pasta scotta, valanghe di panna, tonnellate di lardons e tanta groviera grattugiata. Adesso adoro la vera carbonara, ma ci sono voluti anni prima che avessi il coraggio di assaggiare quella vera».

FONDANTS AU CHOCOLAT

Ingredienti: cioccolato fondente 250g, burro 280g, zucchero 250g, farina 75g, uova 3.

Preparazione: in un pentolino fate bollire mezzo bicchiere di acqua con lo zucchero. Abbassate il fuoco e aggiungete il cioccolato e il burro a pezzetti. Mescolate a fiamma bassa fino a quando otterrete un composto liscio. Versate la farina in una ciotola e aggiungete, mescolando bene, le uova una a una. Versate il composto al cioccolato su quello di farina, rimescolate bene e versate in una tortiera (o in piccoli stampi) di 26-28cm. Cuocete in forno a 160 gradi per circa un'ora.



Ricetta tratta da www.cavolettodibruxelles.it



Pizza napoletana? Solo se Stg

Per chiamarsi 'napoletana' la pizza deve avere questi requisiti: contenere pomodoro, mozzarella di bufala Dop o mozzarella Stg, olio extravergine d'oliva, origano, diametro non superiore ai 35 cm, bordo rialzato tra 1 e 2 cm, essere morbida ed elastica. E i titolari delle pizzerie devono essere iscritti in un apposito registro.

Agropirateria, business da 60 miliardi di euro

L'agroalimentare made in Italy resta il più clonato del mondo, con ben 60 miliardi di euro di business. Per la Cia-Confederazione italiana agricoltori i prodotti più taroccati sono il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma e quello di San Daniele, il Grana Padano, la mozzarella di bufala e l'Asiago. In crescita anche i 'falsi' Gorgonzola.



L'idea

E' nato 'Cioccolati d'Italia' il nuovo marchio che mira a offrire una vetrina nel mondo e valorizzare le migliori espressioni del cioccolato artigianale, rigorosamente made in Italy. Da qui, l'avvio di un portale web e di due iniziative 'Le strade del cioccolato' e, il 2 maggio, 'Cioccolaterie aperte'.



Sapevate che...

Più di otto italiani su dieci (83%) scelgono prodotti alimentari nazionali, soprattutto se tipici e tradizionali, mentre l'85% esprime contrarietà nei confronti degli Ogm. Lo rileva un'indagine della Cia - Confederazione italiana agricoltori.



La citazione

«La 'Fondazione El Bulli' è dedicata agli innamorati della gastronomia di avanguardia e sarà un vivaio di idee e di talenti. Le nostre creazioni potranno essere degustate in un certo periodo da diversi commensali, ogni anno, dal 2014».



Ferran Adrià
Chef catalano, patron del ristorante 'El Bulli'

MARTE DÌ

MEDICINA e BENESSERE
Nuove cure per l'ernia inguinale

MERCOLEDÌ

FAMIGLIA SPA
Fisco e pensioni: lo sportello per i lettori

GIOVEDÌ

MODA e TENDENZE
I grandi protagonisti del made in Italy

VENERDÌ

VIAGGI e WEEKEND
Mete e ponti primaverili

SABATO

MOTORI e NAUTICA
Speciale Salone di Ginevra

DOMENICA

IL CAFFÈ della DOMENICA
Dischi, libri e cinema: le classifiche