



Per informazioni:
www.cavolettodibruxelles.it

un cavoletto per capello

Sigrid Verbert, creatrice del blog di cucina con fotografia “il cavoletto di Bruxelles”, ha realizzato un libro di successo

di Maurizio Ranucci

Nella rete di internet c'è un blog realizzato da una ragazza giovanissima, Sigrid Verbert, molto seguita da ammiratrici donne.

Basti pensare che ha una media di 5 mila click al mese; per ogni ricetta messa nel sito mediamente vengono lasciati 80 messaggi... veramente un successo mediatico rilevante.

Dopo 5 anni di gestione di un “diario delle ricette” accompagnate da meravigliose foto, ha deciso di farne un libro veramente molto gustoso: *Il libro del cavolo. Ricette, foto e racconti da www.cavolettodibruxelles.it* (256 pagine, 160 fotografie a colori, 97 ricette, Cibebe Editore, 28,00 euro).

La scrittrice è originaria del Belgio e vive a Roma da sei anni; appassionata di lettere, ex futura giornalista belga, per un periodo ha fatto anche del marketing, poi ha seguito un corso al Gambero Rosso sul marketing gastronomico e da due anni è indipendente.

Oggi, nella vita reale, si occupa, di fatto, di cucina e di fotografia, scrivendo e fotografando le sue ricette e realizzando servizi fotografici a sfondo gastronomico. “La mia prima ricetta – ricorda Sigrid – è stata orecchiette con broccoli. Fino a quel momento non avevo mai cucinato”. La cosa incredibile di questa ragazza è che la sua avventura è iniziata per caso, cucinando per amici, organizzando pranzi della domenica quando era in Belgio, visto che i suoi invitati erano italiani. “Ho un piatto che non riesco a realizzare – sottolinea Sigrid – è la crema di castagne, che mi si attacca sempre. E l'ultima volta ho dovuto buttare via la pentola”.

Dopo la passione per la cucina è arrivata anche quella per la fotografia, facendo due anni di pro-

ve, con molte foto buttate via, è riuscita a diventare veramente brava. Le sue foto sono talmente reali che a guardarle ti viene voglia sia di realizzare subito la ricetta che quella di mangiarti la fotografia.

“Mi piacciono le cose semplici e sono appassionata di verdure di stagione. Queste nel mio frigorifero non mancano mai. Mangio poca carne, ma mi piace la cucina giapponese, ad esempio la zuppa di miso e il sushi, oltre al pesce crudo all'italiana, i crostacei, i gamberi rossi, ma anche i salumi come il culatello. Posso dire che sono una golosa”.



*Sigrid Verbert all'opera (foto di Silvia Luppi)
A lato, bomard à la nage*



Sigrid è una ragazza semplice e alla presentazione del suo libro all'“Ambassador” di Bologna, la sala era piena, per la maggior parte donne che hanno aspettato quasi due ore per poter fare due chiacchiere con lei e farsi autografare il libro. Veramente una cosa incredibile.

“Ovviamente, la vera domanda che forse vi starete ponendo è: ma cosa c'è in questo libro? Bene, allora... *Il libro del cavolo* è diviso in 10 capitoli, che sono 10 luoghi ai quali per un motivo o un altro sono affezionata. Ogni capitolo contiene una decina di ricette, ciascuna con la foto, più le fotografie dell'ambiente, l'atmosfera, che raccontano anche qualcosa del luogo di creazione di queste ricette. Non sono poi solo mie le ricette: ci sono le vostre, quelle del pic-nic, poi qua e là c'è qualcosa di rubacchiato ad altri, 4 o 5 in tutto, ricette di persone care che sono perfette. Ovviamente ogni ricetta ha la sua introduzione cavolettiana, grosso modo come sul blog, magari giusto un filo meno dispersivo – anche perché sennò non si capiva più nien-

te... Quindi, 97 ricette e quasi 160 foto in tutto, fra cibo e luoghi svariati... Le ricette hanno ogni volta origine in quel luogo che è l'oggetto del capitolo, a volte sono rimasta molto vicina alla tradizione, altre volte no. Qualche ricetta viene anche dal blog, non le ho contate ma credo siano una decina in tutto, spesso fotografate ex novo – questo per quelli che temono che nel libro io stia per rifilargli il blog stampato tale e quale su carta. Nell'insieme, a sfogliarlo ora è abbastanza come volevo... almeno credo (i sogni non sono mai identici alla realtà che ne viene fuori, che è fatta di scelte, compromessi e problemi tangibili). Però penso che sia un libro vivo, mobile, non noiosamente lineare, dove le ricette sono in qualche modo l'espressione carnale delle emozioni e dei ricordi. Come tanto tempo fa mi scrisse Michel Tournier: 'Gli autori non sono tenuti a dover fare l'esegesi dei loro libri', per cui

alla fine sarete voi lettori a dire com'è”.

Il libro è un crogiolo di sapori e sentimenti, al quale attingere per reinventare la propria cucina di casa, condito di annotazione nell'ormai famoso cavoltese...

Per ogni ricetta c'è anche una piccola prefazione, come ad esempio per “L'Aragosta di mia Nonna” in cui Sigrid scrive “Per un motivo che ignoro, il cibo della domenica e dei compleanni, a casa mia era l'aragosta. Sia mia nonna che mio padre erano soliti cucinare la bestiolina, ma, c'è poco da fare, ho sempre preferito, all'Homard en bellevue di mio padre, l'elegante zuppa di mia nonna, saporita, fine, che spargeva i suoi profumi delicati per tutta la casa di fronte al mare. Mia nonna, che fra parentesi era una santa donna e una grandissima cuoca, non ha però avuto il tempo di trasmettere le sue ricette e così mi è toccato ricrearle dal nulla. Senza inutili



vaneggiamenti, credo che l'intento sia piuttosto ben riuscito...”.

Le ricette provengono dai ricordi, dagli incontri, dai viaggi e dalle sensazioni lasciate, dai profumi odorati, dai sapori assaporati, così è nata la voglia di scrivere e di realizzare delle vere piccole creazioni culinarie. Un libro veramente da comprare e che si trova solo prenotandolo via internet.

