



Da oggi la rubrica di cucina con la foodblogger Rosa

di MARCO GIAVELLI

PEPE come il pepe, capace di insaporire i piatti e di metterci quel pizzico di fantasia. Rosa come Rosa Del Gaudio, 47 anni, foodblogger di Rubiana, mamma di quel simpatico "Folletto panettiere" che anima le pagine del blog "Giallo Zafferano". "Pepe Rosa" è il nome della nuova rubrica di cucina che da oggi prende vita sulle pagine di Luna Nuova: uscirà a cadenza quindicinale e avrà quel tocco di qualità in più che solo una foodblogger professionista può garantire. L'esperienza, per quanto relativamente breve, non le manca di certo. La passione, neanche da chiedere. Se la porta dietro fin da bambina, quando saliva su uno sgabellino per osservare cosa combinava in cucina nonna Teresa. «Avevo 3-4 anni, mi coinvolgeva sempre nella preparazione dei suoi piatti - racconta - e con la scusa di farsi dire i vari ingredienti, coglievo l'occasione per insegnarmi a leggere. Oggi queste tradizioni si sono un po' perse, per mancanza di tempo o forse per una questione di disordine, perché si sa, con i bambini la cucina si trasforma in un "campo di battaglia": è un peccato, però, perché è una bella abitudine rendere la preparazione del pranzo o della cena un momento di unione familiare».

Una volta aperto il suo blog "Il folletto panettiere", che ha festeggiato i tre anni l'11 aprile, Rosa si è quindi lanciata nell'organizzazione di corsi per bambini, ragazzi e adulti, appoggiandosi a enti, scuole o associazioni: a tutto ciò, da buona autodidatta, abbina una costante formazione personale, frequentando a sua volta corsi di cucina per tenersi aggiornata e sperimentare nuove frontiere del gusto. Recentemente ha inoltre collaborato con la Coop nell'ambito di un corso contro lo spreco alimentare, finalizzato al recupero degli scarti di cibo. E poi ci sono i concorsi: ogni opportunità che le si presenta è buona per fare un pezzo di strada in più, esplorare nuove risorse, avviare contatti e inserirsi nel mondo food.

Il risultato più brillante lo ha conseguito nell'edizione 2018 del concorso "Pomorosso d'autore", organizzato dalla piattaforma "MySocialRecipe" e dedicato al celebre chef Gualtiero

Marchesi: entrata fra i cinque finalisti, Rosa ha vinto il primo premio nella categoria "ricetta più cliccata" grazie alla sua "Fusion di pappa di pomodoro", scelta in omaggio al tema del concorso "In sugo veritas". Ora è in lizza anche nell'edizione 2019, che ha come tema "Sani e mediterranei", con una "Pasta e fagioli 2.0".

Nella rubrica "Pepe Rosa" che troverete sulle nostre pagine, nome che ha scelto dopo un sondaggio web tra i suoi followers, troverete ogni due settimane la proposta di una ricetta di stagione, o perché legata ad una ricorrenza, o per la stagionalità dei suoi ingredienti. Insomma: una ricetta declinata al presente, perché una buona cucina non lascia nulla al caso o all'improvvisazione. Il tutto dando spazio agli aspetti nutrizionali e alle proprietà dei singoli piatti. «L'obiettivo, anche di questa rubrica, è quello di diffondere la cultura del cibo, che purtroppo nell'era della globalizzazione si sta un po' perdendo. Mio papà diceva sempre che nella vita si può risparmiare su tutto, ma non sul cibo, e andava sempre a ricercare prodotti di origine artigianale e non industriale: una filosofia che sposo in pieno. Un recente sondaggio dice che il 60 per cento delle donne italiane non vuole più cucinare e preferisce affidarsi al ristorante: in molti casi il "mettersi ai fornelli" viene visto come una faccenda domestica al pari di tante altre, mentre cucinare dovrebbe essere anzitutto un piacere, un momento creativo. Anche per questo organizzo corsi per bambini e ragazzi, ma anche per adulti e un domani, chi lo sa, mi piacerebbe poter aprire una mia scuola. La cucina è cultura, è saper scegliere: ai miei figli racconto sempre la storia dei piatti che preparo e le tradizioni

da cui derivano». E allora, per questo primo "Pepe Rosa", cominciamo con una pastiera napoletana: «Una ricetta pasquale che negli ultimi tempi sta spopolando. Anche in cucina ci sono le mode: devo dire che io non le amo troppo, ma bisogna pur stare dietro al gusto delle persone».

