

Baltuzzi, e è donna

manda da generazioni



quattro figli, con tempi da gestire per ognuno di loro che non erano conciliabili con i ritmi dell'ufficio. Così decide di lasciare l'Alenia e fare la mamma, lavora di tanto in tanto in pasticceria con suo marito, Gabriele Maiolani. In Francia si specializza nella canditura dei frutti e nella lavorazione del cioccolato. In seguito inaugurano il piccolo pastificio nel centro di Torino, che in questi anni è diventato un punto di riferimento per tutti gli amanti della pasta fresca artigianale, ma non solo.

Il segreto di questo successo è da ricercare, probabilmente, nella qualità della materia prima selezionata per realizzare le ricette: la pasta fresca ripiena, per la quale vengono utilizzate carni pie-

I contadini di fiducia

Il segreto è nella qualità delle materie prime: carni piemontesi, formaggi e farine

montesi, formaggi, farine e verdure acquistate da contadini di fiducia. C'è una precisa idea di sapori, di gusti, senza appesantire il prodotto finale. Gli agnolotti sono preparati partendo da una ricetta di nonna Caterina con il ripieno rigorosamente tradizionale composto dai tre arrosti e verza stufata. Il tutto avvolto da una pasta all'uovo sottilissima. Secondo i più esperti l'agnolotto si mangia, al tovagliolo, appena scolato.

Le ricette create da Barbara utilizzano, come ha detto, i migliori ingredienti: i tortelli di zucca, per esempio, vengono realizzati con una mostarda di frutta artigianale fatta di mele, pere e uvetta abbinata a una zucca Delica cotta in forno. Abbiamo chiesto alla chef qual è il suo segreto: «Non c'è un segreto, c'è tanta passione e un grande amore per questo lavoro. Senza questi due ingredienti sarebbe un mestiere come un altro. La soddisfazione più grande è vedere i clienti felici».

Sandra Salerno

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il resort Boscareto, uno dei 5 stelleseguiti da Nadia Afragola, che sta mutando pelle anche grazie all'arrivo dello chef Michelangelo Mammoliti, già due stelle Michelin e che proprio nel resort delle Langhe punta a ottenere la terza stella



In cucina come nel calcio, serve la squadra per avere successo»

Nadia Afragola, ghostwriter degli chef, racconta la sua professione

«**P**uoì pure comprare Cristiano Ronaldo ma, se non hai una squadra allenata e disponibile su cui contare, e che ti segua, non andrai da nessuna parte».

Inizia così, la telefonata con Nadia Afragola, ghostwriter di molti chef e giornalista votata soprattutto al food, ma, con un passato nel mondo della moda e dello sport. Sono in tanti a volerla: il Grand Hotel Fasano sul Lago di Garda, 5 stelle lusso con, al suo interno, quattro ristoranti guidati da altrettanti chef stellati; la Rocca di Arignano (vicino Chieri); Opera a Torino; Michelangelo Mammoliti (due stelle Michelin), con cui lavora da dieci anni e che seguirà anche ora, che si è spostato al Boscareto (5 stelle lusso, nelle Langhe). «La cosa che mi riesce meglio è seguire un progetto dall'inizio e farlo crescere gradualmente, com'è successo con Michelangelo Mammoliti e come sta capitando, da un paio d'anni a questa parte, anche con Stefano Sforza e Opera - spiega -. Immaginare un percorso di

Chi è



● Nadia Afragola, pugliese trapiantata a Torino, è una ghostwriter del cibo. Il Grand Hotel Fasano sul Lago di Garda, 5 stelle lusso; la Rocca di Arignano (vicino Chieri); Opera a Torino; Michelangelo Mammoliti (due stelle Michelin).

sviluppo, mattone dopo mattone».

La professionista spiega anche come, nel comunicare una nuova apertura, parta dai piatti e dalla storia dello chef per poi passare all'evoluzione della cucina, e di tutta la filosofia del progetto da cui nasce. Nata in Puglia, ma piemontese d'adozione (a seguito degli studi universitari), Nadia Afragola ha sempre amato lo sport e, per alcuni anni, è stata l'ufficio stampa del Torino Calcio a cinque.

«Un pezzo importante del mio percorso, e da cui m'ispiro ancora oggi, pur seguendo il food. Mi ha insegnato l'importanza del gruppo, e la sostanziale inefficacia di chi ragiona seguendo la teoria dell'uomo solo al comando». Com'è cambiata l'enogastronomia negli ultimi dieci anni? Cosa c'è ancora da comunicare? E, soprattutto: il consumatore ha ancora voglia di stare ad ascoltare cos'hanno da dire gli chef, dopo anni di spettacolarizzazione televisiva di questo mestiere? «Sono domande alle quali, chi fa il mio lavoro, deve saper rispondere ancor prima di proporre un pia-

no marketing - rivela Afragola. - Gli ultimi dieci anni, a mio avviso, hanno fatto qualcosa di grande: hanno contribuito a spostare l'attenzione del cliente dall'insegna, alla persona».

La ghostwriter si spiega meglio. «Una volta si andava a mangiare in un locale, e stop; oggi, invece, vai a mangiare da qualcuno e pretendi di trovarlo lì, ai fornelli, pronto a parlarti tra una portata e l'altra. La locazione va curata nel dettaglio, certo, ma ha un ruolo sempre più marginale rispetto all'unicità dell'idea che ti propone chi sta in cucina».

Non solo. «Quando ho iniziato a occuparmi di cibo, in Italia l'approfondimento di settore non esisteva si andava tutti, ogni anno, in pellegrinaggio a Bilbao, dove c'era uno dei congressi più importanti». Oggi,

Tutto è cambiato

«Una volta si andava a mangiare e stop; oggi, si pretende molto altro da un ristorante»

invece, «anche il nostro Paese ha il suo congresso sul cibo: Identità Golose».

Tornando a parafrasare nuovamente il calcio e le sue regole, Nadia Afragola spiega che «gli chef sono star, ma hanno il vantaggio di essere comunque personaggi davvero accessibili, a differenza dei grandi miti del calcio». E i loro fan sanno che «prenotando una cena nel ristorante del big che amano di più, potranno davvero conoscerlo, ascoltarlo, capire cosa sta dietro la sua filosofia di cucina». Un aspetto che rende i grandi chef ancora molto attraenti e popolari «anche dopo anni di Masterchef».

Non è stato facile convincere questa influencer del food (più di 36 mila followers su Instagram) a rilasciare un'intervista («testa bassa e al lavoro», dice sempre).

Quindi, ho deciso di approfittarne: domani ci trovate in diretta Instagram sulla pagina di Corriere Torino. L'obiettivo? Farci svelare tutto quello che gli chef non ci dicono.

Simona De Clero

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La birra



● Mignane Terre Alfieri 2016 Cascina Vengore Cisterna d'Asti. Il sogno di una giovane vigneron, Lucrezia Povero, con la doppia laurea in International Management e Marketing, si concretizza nel 2012 recuperando terreni a lungo abbandonati per dare vita ad una viticoltura dove il biologico incontra le buone pratiche dell'agricoltura rigenerativa. Valle Vengore, dal nome di un antico fundus romano, come testimoniano i ritrovamenti archeologici, conosciuta per il clima mite e le terre fertili si trova nel cuore delle Terre Alfieri, piccola doc piemontese diventata con la vendemmia 2020 docg. 100% Nebbiolo, coltivato su terreni tufacei, fermentazione naturale e affinamento di 10 mesi in anfore di terracotta, secondo l'uso antico che mantiene l'identità del vitigno. Fresco con rimandi floreali arricchiti da sfumature speziate. Tannino vivace, sapido. 20 euro (piera genta)



● Quando ho iniziato a scrivere di birre artigianali piemontesi pensavo che, dopo sei mesi (un anno al massimo), avrei dato fondo a tutte le etichette disponibili sul territorio. Invece, più scrivo e più scovo prodotti, nuove specialità, avventure tra amici che si trasformano in aziende strutturate. E' incredibile quanta energia e impegno stiano mettendo gli imprenditori della birra artigianale, con l'obiettivo di offrire nuove esperienze di gusto ai patiti delle bionde e delle rosse. Albaron è una di queste. Realizzata con acqua filtrata dalle pietre delle sorgenti Pian della Mussa, la loro birra (omonima e in diverse versioni) esprime al meglio la natura incontaminata delle alpi Graie. Provate la lager. I proprietari la definiscono «semplice e decisa, colpisce il palato come una pioggia estiva, forte e rigenerante». Basta con le mezze misure, abbiamo bisogno di osare. (s.d.c.)