

S'inaugura oggi, con Rosanna Marziale, chef titolare del ristorante "Le Colonne", la rubrica "Donne in carriera" che punta ogni mercoledì ad accendere i riflettori sulle figure femminili di primo piano, in diversi settori, di città e provincia

Donne in carriera

L'intervista
Rosanna Marziale

Io, chef nata e cresciuta tra i vapori della cucina



METTO INSIEME CREATIVITÀ, PRODOTTI E RICETTE AUTENTICHE DEI LUOGHI CHE MI SONO CARI CON LA CONSAPEVOLEZZA DI UNA "CASERTANITÀ" SINONIMO DI TERRA FELIX

UN'EMOZIONE IL RICONOSCIMENTO DELLA MATTEL CON LA BARBIE CHE HA LE MIE SEMBIANZE PER POTER DIRE ALLE BAMBINE CHE GRAZIE ALLA PASSIONE POSSONO ESSERE CIÒ CHE VOGLIONO

Nadia Verdile

Rosanna Marziale, chef stellata, Barbie, sostenitrice della mensa per i poveri dell'Opera Sant'Anna, autrice di libri di successo, divulgatrice, rivoluzionaria ideatrice di "tradizioni capovolute", è la nostra "donna sotto la lente". Più di 15mila follower su Facebook, ospite e giudice nelle più famose trasmissioni nazionali televisive dedicate al mondo della cucina, titolare dello storico ristorante "Le Colonne".

Qual è la sua giornata tipo? «Per fortuna la mia giornata non è mai sempre la stessa. Dipende dalle prenotazioni che abbiamo e dagli impegni ma, ogni giorno, la prima cosa che faccio è arrivare, prima delle 8, al ristorante. Qui controllo che tutti i prodotti siano arrivati, che siano esattamente quelli che avevo richiesto, che ci siano tutti i nostri collaboratori e che l'ordine di servizio di ciascuno sia in linea con quanto programmato. Bisogna essere sempre molto attenti e scrupolosi perché le persone si affidano a me e questa fiducia deve essere non solo ben riposta ma rispettata. Deve essere sempre tutto perfetto».

Cosa vuol dire essere una chef stellata?

«Da sempre, e quest'anno ricorre il mio 40esimo anno di lavoro, perché papà morì quando io avevo 16 anni. Loreto 17 e le altre due sorelle erano molto piccole, mi sono occupata del ristorante. Mamma non si era mai interessata di ristorazione e io ho iniziato da subito, prima ancora di fare i tanti corsi che mi hanno poi permesso di accedere in cucina. Quello che era stato il luogo dove avevo giocato con i miei

amici divenne la palestra della mia vita professionale. Ho sperimentato molte vie, ho imparato ad essere maître, sommelier, barman poi i fornelli mi hanno sedotta e conquistata. Raccolgere il testimone di papà Gaetano non è stato facile. Da allora il mio impegno è stato sempre lo stesso, sia quando mi è stato dato il riconoscimento della stella Michelin sia quando non l'ho avuto, la mia tensione e la mia dedizione sono state sempre le stesse perché il mio obiettivo è stato sempre quello di trasformare i prodotti locali in qualcosa di altro e quindi creare una nuova proposta culinaria per le persone che venivano al

Protagonista del cartoon "La cuoca girovaga" per incuriosire i piccoli

sa sui meleti ad "arrossarsi". In "Rosanna pane e vino", racconta la lievitazione del pane e il lungo cammino dell'uva per diventare vino; in "Botte da olio" c'è tutta

l'avventura delle olive, delle diverse cultivar, delle bacciate a mano. In "Crik-crok, un mare di pasta", la cuoca girovaga si tuffa, come zio Paperone nei suoi dollari, in

una ammiccante piscina di vermicelli e pennoni di pasta di Gragnano; poi, in "Una grande famiglia" coprotagonista è il grana padano che Rosanna porta dalla Pianura Padana con sé a Caserta. Gli ultimi due capitoli sono dedicati, in "Sorelle di latte", al sempre sorprendente latte di bufala, l'oro bianco per le mozzarelle, e "L'epoca della pizza", viaggio nelle meraviglie della piazza napoletana.

Instancabile promotrice dei prodotti del suo territorio e appassionata divulgatrice, attenta alle esigenze dei più piccoli, Rosanna Marziale è chef a tutto tondo, donna dai mille progetti, ambasciatrice non solo della mozzarella di bufala campana Dop nel mondo.



IN TV Rosanna Marziale tra i giudici Bastianich, Cracco e Barbieri della trasmissione "MasterChef"

«Questo è il lavoro che sognavo di fare perché io sono nata nel ristorante di famiglia; certo, non era scontato che io mi ap-

passionassi così tanto però ho avuto questo amore fin da piccola ed è stato alimentato dal fatto che ho vissuto lì». In Italia 395 chef stellati, solo 37 sono donne. «Diciamo che per le donne è sempre tutto più difficile. E veramente mi piacerebbe che giungesse il momento in cui parlare di queste cose divenisse un ricordo lontano. Ma così non è. Molto c'è da fare e molto dob-

biamo fare anche noi per combattere atavici pregiudizi, ma questo in tutti gli ambiti lavorativi». Quali sono le "doti" necessarie per realizzarsi nella vita lavorativa? «La passione, la determinazione e la voglia di fare sempre di più, mettersi alla prova con se stesse, con obiettivi più grandi di quelli raggiunti; credere e perseguire l'obiettivo che fino al giorno prima non pensavi potesse essere alla tua portata». Qual è stato il momento più difficile? «Un anno fa avrei detto sicuramente la morte di papà, oggi invece dico sicuramente la perdi-

ta di Loreto perché a distanza di quarant'anni ci siamo ritrovati nuovamente a dover affrontare un periodo molto duro; la perdita di un fratello e anche di un socio ha creato un dolore potente, che ha richiamato con forza anche quello mai sopito di papà. Certo oggi ho una maggiore consapevolezza, non sono più un'adolescente ma una donna, ma questo non cambia il dolore, solo la gestione».

Quale quello più emozionante?

«Il riconoscimento della Mattel omaggiandomi con la Barbie con le mie sembianze per poter parlare alle nuove generazioni. Cinque anni fa pensarono a me per il loro "Dream gap project" che celebra nuovi modelli femminili, su scala mondiale. Provai una profonda emozione. Credo molto nel valore simbolico di questa scelta e ne sento tutto l'onore. Incarnare un possibile ideale di una bambina è una grande responsabilità».

Alle bambine che giocano con la Barbie Rosanna cosa augura?

«Faccio mio l'hashtag promosso dalla Mattel, che è insieme un augurio e un invito #PuoiEssereTuttoCioCheDesideri - e aggiungo a sé lo farai con passione». Qual è il suo sogno nel cassetto?

«Sono molto superstitiosa quindi non lo dico mai, quando si realizza lo racconto».

Mozzarella Dop e i sapori di Terra di Lavoro sono il fulcro della sua cucina.

«I prodotti del territorio hanno determinato la mia creatività in cucina perché è attraverso questi che ho creato nuovi piatti che mi auguro possano diventare poi i nuovi piatti della tradizione. Ho messo le mani sulla mozzarella di bufala campana Dop cucinandola, facendola diventare una palla di mozzarella ripiena di pasta e frittata, ho creato l'uovo mozzo, infagottato nella mozzarella... Omaggi alla mia terra mettendo insieme la mia creatività con la cucina autentica del territorio, la consapevolezza di una casertanità che è sinonimo di Terra felix».



la cuoca girovaga
CHEF ROSANNA MARZIALE

FUMETTI DI CRO
NELLA RUBRICA
DEI PRODOTTI DI
ECCELLENZA



na. ve.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA