

.lifestyle

Le Cesarine. Il network di 600 cuoche/i in 90 città mette a tavola la cucina regionale attraendo appassionati e turisti stranieri

A cena qui da noi, quasi quasi tra amici

a cura di
Fernanda Roggero

La chiamano *Foodcation* (crasi di *food* e *vacation*) e sembra essere la tendenza del momento tra i viaggiatori. Sempre più a caccia di esperienze autentiche a tavola. Nelle statistiche sui viaggi la voce di spesa legata al cibo è aumentata del 61% nel 2018 e se in Italia i turisti stranieri spendono 36,4 miliardi l'anno, un terzo, 12 miliardi, viene utilizzato proprio per cibo ed esperienze enogastronomiche. Sempre più spesso declinate in corsi di cucina, social eating e soprattutto home dining.

Egeria di Nallo non ha la passione per gli anglicismi ma come girava il vento l'aveva capito già dal 2004, quando ha fondato Le Cesarine, "associazione culturale di protezione e trasmissione della cucina regionale attraverso ospitalità delle cuoche italiane domestiche". In poche parole, a cena a casa di signore molto abili ai fornelli, senza troppi esoterismi gastronomici ma con una solida conoscenza delle ricette tradizionali. Per un "conto" di 65 euro a testa, che sale fino a 145 se ci sono anche lezioni o esperienze come la spesa al mercato.

Da associazione culturale al web, con prenotazioni in crescita del 120% e nuovi investitori

Da allora Le Cesarine di strada ne hanno fatta molta - non ultima quella che le ha portate nella Silicon Valley a cucinare nella sede di Google - e hanno cambiato pelle, ma senza mai abdicare ai principi di lealtà alla autentica cucina regionale. Nel 2016 l'associazione è stata rilevata da Davide Maggi, imprenditore digitale, che ha applicato i criteri nella Internet economy a una realtà fino allora totalmente analogica. «Con Egeria di Nallo ci conosciamo da tempo - racconta Maggi -, è la docente di sociologia dei consumi con cui mi sono laureato». Lei gli ha dato carta bianca e in questi tre anni Le Cesarine hanno spiccato il volo. Sito dedicato, marketing, attività di recruiting e soprattutto una solida

iniezione di capitali. Il primo round di finanziamento da un milione di euro di Le Cesarine-Home Food si è concluso nel 2018: sono saliti a bordo imprenditori e manager del settore food, dall'ad di Venchi Daniele Ferrero e Niccolò Branca, ad e presidente dell'omonimo gruppo, a due investitori in startup come Emmanuel Osti, ex managing director di L'Occitane e Marco Airolidi, ex ceo di Benetton group.

«Stiamo concludendo proprio in queste settimane il secondo round da un milione con altri partner», annuncia Maggi. I risultati sono stati abbastanza eclatanti. Ad oggi il network riunisce 600 Cesarine/i (il 10% sono uomini) distribuiti in 90 città, e le adesioni crescono del 10% al mese, mai abbastanza a Venezia, meta tra le più richieste. Nel 2018 il gruppo ha ottenuto una crescita del 120% nelle prenotazioni e già ci sono progetti per ampliare l'offerta con prodotti certificati a marchio.

«In realtà ciò che conta è l'esperienza - spiega Maggi -. Tre quarti dei clienti, che sono nella stragrande maggioranza stranieri con prevalenza di americani, non si accontenta della cena: chiedono guide alle ricette, visite al mercato, partecipazione alla preparazione dei pasti. Noi siamo la prima vera food company online in Italia e siamo diventati un'attrazione, perché l'autentica cucina italiana è quella di casa».

E infatti la selezione continua a essere severissima, con prove "sul campo" e condivisione del menù. «Per noi ad esempio - commentano due Cesarine milanesi - è sempre complicato il dessert perché, panettone a parte, non c'è molta scelta di dolci di tradizione cittadina». Ma spesso ciò che attrae i clienti non è solo quel che trovano nel piatto: «I miei ospiti sono soprattutto colpiti dalla vista mozzafiato sul golfo di Napoli», ammette Emanuela, ceramista, mentre Nicoletta e Fabio, giornalisti milanesi, spesso devono dare consigli, ad esempio su «dove comprare la carne migliore o quale sia il più fornito mercato regionale».

La cosa più bella - concordano tutti - è che spesso con gli ospiti si creano rapporti di amicizia, con inviti e addirittura vacanze condivise. E quasi sempre i "clienti" non si presentano a mani vuote, arrivano con una bottiglia di vino o un mazzo di fiori per la padrona di casa. Proprio come quando si va a cena a casa di amici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Prove sul campo

Per entrare tra Le Cesarine si devono superare diverse prove severissime sia nella preparazione dei menù sia nelle lezioni di cucina e altre esperienze molto richieste dai turisti stranieri

PASSIONE, CIBO E FANTASIA

Mara la giramondo che fa la ricotta in casa

Luca Zingaretti. Michele Placido. Giorgio Gaber. Giorgio Albertazzi e Rossella Falk. Ma la lista è ancora lunghissima. Sono tutti attori che hanno calcato le scene del teatro di Forlì e poi sono stati a cena a casa di Mara Mazzoncini. Mara è una vulcanica settantenne con una grande, ma non esclusiva, passione per la cucina. Gira il mondo da sola e non si perde un concerto, da Tom Jones ai meno scontati Alice Cooper e Steven

Tyler. Antiquaria, quattro volte miss, Mara ha l'ottimismo e l'energia di una ragazza. I suoi cavalli di battaglia in cucina sono i classici primi piatti romagnoli, tagliatelle, cappelletti, tortelli, «ma anche la mia zuppa inglese non è male», dice. È una Cesarina storica: «Ricordo quando sono venuti per la selezione, li ho convinti facendo la ricotta sul momento: è facile, basta montare il latte con l'acqua termale di Fratta».



Forlì. Mara Mazzoncini è stata una delle prime Cesarine

Il neurologo ai fornelli e l'arte delle polpette

Il suo piatto forte sono le polpette di chianina. Ma la chianina è carne toscana, lei non dovrebbe fare ricette romane? Massimo Marianetti, neurologo 41enne specializzato in terapie alternative nella cura dell'Alzheimer, non si scompone: «Queste polpette - spiega - sono espressione della cucina contadina della Toscana, terra originaria della mia famiglia, dove vengono allevate le Chianine, e sono una specialità perché cucinate completamente

senza aggiunta di aromi». La sua, racconta, è sempre stata una famiglia "cuciniera" e il tempo per mettersi ai fornelli lui lo trova sempre. Tanto che i laboratori di cucina, come la musica e l'arte-terapia, il dottor Marianetti li utilizza per la riabilitazione dei suoi pazienti. «La cucina è un valore - dice - e Le Cesarine sono un'esperienza di condivisione». Lo capiscono anche gli ospiti americani, quando si rendono conto che lasciare la mancia proprio non si fa.



Roma. Massimo Marianetti utilizza la Chianina della Tuscia

La crema (milanese) di asparagi o di risotto

La casa, elegantissima, è un tuffo nella migliore espressione della borghesia illuminata meneghina. Maddalena Montagnani, architetta di professione ma cuoca per passione, è una delle colonne delle Cesarine milanesi. Colta e curiosa, è prima di tutto un'amabile conversatrice. «Adoro cucinare - racconta - lo faccio da sempre: ho amiche che non organizzano una cena se sanno che non posso correre in soccorso». Quando non è ai fornelli

insegna come fare (corsi teorici di gastronomia in un'università della terza età). Si è inventata la crema di risotto (da provare) e tra i suoi must c'è il Manzo alla California, una cascina nei dintorni di Milano, e la crema di asparagi alla milanese. Non lo dice esplicitamente, ma ha abbandonato la professione per l'eccesso di mancanza di gusto di molti clienti: il gusto è di certo quello che non manca alle sue impeccabili mise en place.



Milano. Maddalena Montagnani ha il culto della mise en place

Il trucco è la pazienza, dieci ore per il ragù

«Non bisogna avere fretta»: come dare torto a Giuliano Catanzariti, Cesarino da poco meno di un anno specializzato nei piatti della tradizione napoletana? «In realtà - specifica - è l'antica cucina aristocratica del Regno delle due Sicilie: sartù alla finanziaria, timballo del Gattopardo o di Federico II, turbante di baccalà». Dopo 15 anni in banca, Catanzariti ha deciso che era ora di mettere a frutto il suo vero

talento, quella cucina complicata e raffinata appresa in famiglia, che tanto sorprende gli ospiti stranieri. «Ho studiato tutti i testi sacri - racconta - partendo da Ippolito Cavalcanti, il duca di Bonvicino». Un sapere che volentieri condivide con i commensali. Insegna loro anche qualche truccetto, come per il perfetto agrodolce, ma soprattutto la pazienza. «Il ragù deve cuocere 10 ore. E riposare una notte».



Napoli. Per 15 anni in banca, Giuliano Catanzariti ora è cuoco

Cantine Bonaparte

Quel «grande, piccolo vino» salvato dagli uomini ragno

Federico De Cesare Viola

Vengono soprannominati "uomini ragno". Si arrampicano fino a 15 metri di altezza per lavorare ai tralci, su strette e lunghe scale di legno, rigorosamente personalizzate perché i pioli siano alla distanza giusta per la presa della gamba. Sono vignaioli esperti e spericolati, gli unici capaci di potare e vendemmiare l'Asprinio, l'uva autoctona della pianura Aversana che da tempi antichi è coltivata ad

alberata, un metodo tradizionale del Casertano in via di estinzione. L'alberata indica un sistema di viti a piede franco "maritate" ad alberi, solitamente di pino o, più raramente, di olmo. I tutori delle viti, in questo caso, sono gli alberi, che si lasciano sviluppare in altezza. Le viti spingono i tralci a diversi metri dal suolo e, attraverso corde tese di ferro zincato, ricoprono come un muro di rami, foglie e grappoli la distanza che le separa dagli alberi a cui sono maritate.

Non sono molte le cantine che

L'alberata

I vignaioli si arrampicano fino a 15 metri per vendemmiare l'Asprinio di Aversa, amato da Mario Soldati



ancora mantengono in vita questi monumenti storici naturali e valorizzano l'Asprinio di Aversa, il «grande, piccolo vino» descritto da Mario Soldati. Meritevoli le Cantine Bonaparte, che dalle vigne di Casal Principe producono delle eccellenti versioni spumantizzate. L'Extra Dry Corte d'Asprinio è un vino dai profumi di mela, fresco e dinamico in bocca, con una bella spinta acida: nasce dalle uve vendemmiate per prime e il mosto fiore viene fatto fermentare in autoclave a bassa temperatura per 90 giorni. Il Brut

Corte d'Asprinio è prodotto invece da uve vendemmiate a distanza di dieci giorni, così da ottenere un vino più maturo e strutturato.

Di sicura personalità anche le grappe di quest'azienda casertana, distillate lentamente per mantenere le caratteristiche organolettiche dei vitigni: profonda ed elegante Carolina, r

invecchiata 8 anni in barrique di rovere francese; morbida e aromatica Murat, affinata in acciaio, ideale da degustare a fine pasto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

#TEMPOPERME

LA BARCA A VELA COME UN MODO DI ESSERE NELLA VITA

di **Monica D'Ascenzo**

La barca a vela è un modo di essere. Chi pensa che si tratti solo di uno sport è lontano dalle esperienze che i veri appassionati fanno in mare. Esperienze fatte di convivenza, relazioni, regole da rispettare e lezioni da prendere dagli altri e dalla natura. Carlo Gualandri, fondatore della startup fintech Soldo, lo ha scoperto 15 anni fa, quando dal windsurf è passato alla barca. E poi, come da suo carattere, da semplice allievo è diventato in cinque anni istruttore. Così da un paio di lustri c'è un appuntamento che non manca mai: la prima settimana di luglio come istruttore al Centro Velico Caprera in Sardegna. Gli unici sette giorni all'anno in cui spegne il cellulare e diventa irraggiungibile, perché quel tempo è dedicato ai ragazzi tra i 16 e i 19 anni, alla loro "iniziazione".

Le giornate iniziano in mare alle 6 di mattina e finiscono alle 11 di sera tra una bolina e un poggiate per trasmettere a una nuova generazione una passione in un confronto coltivato non solo a base di randa, rolla-fiocco e scotta, ma anche di esperienze, domande e dubbi sul futuro. Perché i ragazzi a quell'età si guardano intorno curiosi e spaventati e decidono cosa essere da grandi. E in quell'essere da grandi ci può stare anche il velista, come modo di vivere. Perché andare in barca a vela ha delle regole, che vanno rispettate anche nella sregolatezza e nella ribellione adolescenziale se si vuole andare in sicurezza. Quindi ci sta la battuta, lo scherzo, ma avendo sempre presente che ci vuole coscienza di sé e degli altri.

E così Carlone, questo il nome di battaglia di Gualandri, fra una battuta, una regola e un racconto, diventa punto di riferimento per gli adolescenti approdati a Caprera "solo" per una settimana di vela. Allo stesso tempo, però, lui si arricchisce nel rimanere a contatto con quell'età di sfide continue che ha imparato a conoscere prima ancora che ci arrivassero i suoi figli e dopo che questi ultimi l'hanno archiviata per andare oltre, trovando la loro strada nel mondo. Così Gualandri non ha smesso di farsi domande, come fanno loro, e di guardare al futuro sognandolo e realizzandolo poi con il suo lavoro.

La vera soddisfazione è tornare anno dopo anno e trovare lì i ragazzi cresciuti a cui ha insegnato anni prima. Ritrovarli con la passione che lui ha trasmesso al loro battesimo della vela, tanto che c'è chi ammette: «Carlone, tu sei stato il primo a farmi capire che potevamo amare la vela». D'altra parte, come dice Gualandri, «per una settimana siamo un equipaggio» e questo non si scorda mai.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In vela Carlo Gualandri con i ragazzi