

Natalia Cattelani in cucina con impegno e fantasia da

Gran piene alla Mondadori di Genzano per l'incontro con l'autrice e conduttrice televisiva Natalia Cattelani, che ha pubblicato per Rai Eri il libro "Le torte salate di casa mia". Il noto volto de "Laprova del cuoco" ha raccontato di sé e della sua esperienza, trasmettendo la passione per la cucina ai numerosi presenti, incuriositi dalla piacevole chiacchierata. Arrivata al suo decimo anno di attività in tv, la "regina delle torte salate", così come viene simpaticamente definita dagli addetti ai lavori, ha raccolto in un volume alcune ricette sfiziose ed esemplari. "Le torte salate danno meno problemi dei dolci" – ha detto la Cattelani – "e inoltre mi piace molto sia farle che mangiarle. Bisogna divertirsi quando si lavora con le proprie passioni, ed è quello che ho cercato di fare io. Il libro è diviso in otto capitoli, in ognuno dei quali c'è un tipo di impasto. Questo risulta comodo al lettore perché a seconda del tempo può decidere da cosa trarre spunto. Mi piace pensare, però, che chi è ai fornelli ci metta anche la fantasia, personalizzando le ricette". L'autrice ha svelato anche qualcosa delle sue prime esperienze in cucina, come ad esempio il suo primo impasto, fatto per gioco con acqua e farina: "Ricordo che il primo impasto fu con acqua e farina, tipo pasta di sale, mentre il primo impasto mangereccio lo feci per cucinare lo gnocco fritto con mia madre e mia nonna. Ho ritrovato anche un quaderno dei tempi della quarta elementare in cui lo raccontavo: la maestra ci aveva dato un tema, e presi 9. Un bel voto, ma scrivevo malissimo! Forse però ero talmente orgogliosa di aver raccontato quell'episodio che piacque anche all'insegnante". Il contesto dei Castelli Romani, da Ariccia a Genzano, non ha lasciato affatto indifferente Natalia Cattelani: "Qui ogni strada ha il profumo di cucina, mi sembra disintendere sempre il rumore di piatti. L'idea delle persone in cucina la ho tenuta ben presente nella scrittura del libro, ecco perché definisco le torte scambiabili, nel senso che con gli stessi ingredienti si può variare l'impasto. Quante volte in frigo resta un po' di tutto, verdure, salumi... nulla di più indicato per fare una torta salata, che poi diventa un pranzo al sacco, una cena o una merenda. Sono ricette, queste, molto versatili". Fra le preferenze dell'autrice c'è una motivazione geografica che rimanda alle sue origini: "Se dovessi indicare una torta che preferisco di più tra quelle che ho messo, dico l'erbazzone. È semplice, con farina, acqua, olio, bietta, spinaci, cipollotti e parmigiano, e sono tutti prodotti di Reggio Emilia e di Sassuolo. Io personalmente la faccio in versione vegetariana". Sono tante le chicche contenute nel volume della Cattelani, come i monkey bread, palline di impasto della pizza tuffate nel pomodoro e condite con l'olio. O ancora i condimenti, che si possono mischiare dando vita ad alchimie culinarie di ottimo gusto. Al termine della presentazione, come sempre, foto ricordo e firma-copie con l'autrice che ha parlato con tantissime persone e dato loro consigli in ambito gastronomico. Per la Mondadori Bookstore di Genzano un sabato pomeriggio diverso con un'ospite gentile, disponibile e simpatica. Per la Libreria genzanese sono già in arrivo altre date, intanto a Velletri fine settimana da ricordare con Chiara Gamberale il prossimo venerdì 29 marzo e Giovanni Savastano per l'omaggio a Volonté sabato 30.

[Read More](#)