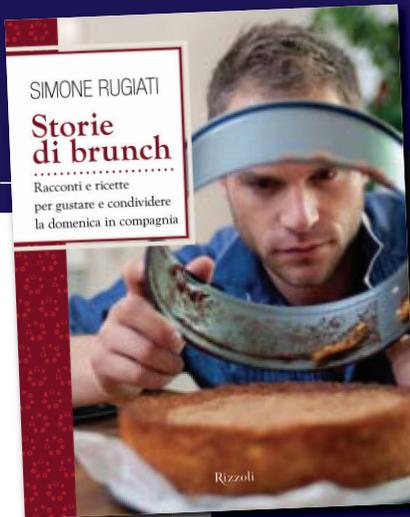


62

Simone Rugiati
Storie di brunch
 Racconti e ricette per gustare e condividere la domenica in compagnia
 Presentazione di Marino Niola
 Manuali



DI SERENA BASCIANI

La cucina è sicuramente un'arte, sempre lo è stata e sempre lo sarà. Da qualche anno è diventata anche showbiz e spettacolo, in tutte le forme ed in tutti i tempi, cuochi di ogni levatura si sfidano, e sfidano i telespettatori, in numeri enogastronomici. Abbiamo scelto di percorrere le strade del gusto attraverso le parole di due cuochi amatissimi dal grande pubblico: la deliziosa scoperta di Antonella Clerici Anna Moroni, ed il cuoco più desiderato dalle italiane: Simone Rugiati

SIMONE RUGIATI

Come è iniziata la tua passione per la cucina?

Quando ero piccolo i miei lavoravano fino a tardi ed avevo un tata bravissima in cucina, lei si era accorta che mi teneva buono lasciandomi ai fornelli, quindi fin da quando avevo quattro anni ho scoperto di avere questo tipo di predisposizione. Non solo grazie alla Tata ma anche grazie alle mie nonne che mi portavano a fare la spesa con loro, in frantoio a scegliere l'olio o dal contadino. Fin da piccolo sapevo distinguere un buon olio artigianale da quello della grande distribuzione.

Quanto la tua abilità in cucina ti ha aiutato con la seduzione?

Il fatto che io posso avere in più io è il fatto che io mi diverto veramente in cucina, c'è chi cucina perché deve farlo, chi lo fa perché si rilassa, c'è chi come me invece lo vede come un divertimento; il piatto viene fuori da solo mentre chiacchiero, per me la cucin

Simone Rugiati è in onda dal lunedì al venerdì su La7d con "Cuochi e Fiamme, Game Show" ore 10.35 e 17.40 e "Io, me e Simone" ogni giorno alle 18.55 su "Gambero Rosso Channel"

SIMONE RUGIATI

PRONTI, CU

Faccia





Appuntamento con Anna Moroni
a "La Prova del Cuoco" tutti giorni
alle ore 12.00 su RaiUno

ANNA MORONI



Antipasti, primi, secondi, contorni e dolci: nel secondo volume (del 2005) dell'accoppiata Antonella Clerici e Anna Moroni si trovano le indicazioni per realizzare ricette semplici, veloci e deliziose alla portata di tutti.

na diventa uno show, io ho molta manualità, mi diverto a fare le cose sul momento quindi se qualcuno mi vede cucinare si appassiona. Piace alle donne vedermi cucinare, lo trovano sexy. Ma devo dirti che anche gli amici si appassionano nel vedermi cucinare perché riconoscono il talento. Vedere un cuoco appassionato all'opera è un po' come vedere uno spettacolo teatrale.

Quindi per te esiste il binomio tra cucina e seduzione?

E uno che fa un libro che sia chiama "Il gusto di sedurre" secondo te non pensa che la cucina sia seduzione?

Da anni la cucina in tv ha grande successo, perché secondo te?

Ora c'è un po' di sovrappopolamento della cucina in tv, da una parte è un bene da una parte invece credo che si farà un passo dietro prima a poi.

Perché?

Alcuni format, sulle reti nazionali in particolar modo, tendono a stringere la ricetta il più possibile e spesso se uno non ha un background rischia di fare cattiva informazione. Se tu dici: 'prendi il cotto' e non specifichi come sceglierlo, se consigli di acquistare le sottilette e non un buon formaggio italiano, non metti il telespettatore in condizione di formarsi una cultura dal punto di vista culinario, non lo aiuti a formarsi degli strumenti che potrebbe poi usare in altre ricette da solo.

In quel modo dai semplicemente al pubblico una ricetta di qualcun altro. Io spesso quando vedo quei programmi dico semplicemente 'Oh Mam-

Foto di Roberto Guberti per gentile concessione Ufficio Stampa Rai

JOCHI, VIA!

64 Faccia a Faccia

ma Mia!

Quindi secondo te vedremo una selezione naturale della cucina in tv prossimamente?

Guarda il discorso che ti facevo prima non era critico nei confronti delle ricette semplici e veloci, io ne propongo moltissime. È solo nel modo in cui le cose vengono proposte, non si aiuta la cultura culinaria in quel modo. Sui canali satellitari hai più tempo e puoi dare una ricetta semplice ma hai modo di spigare il perché di alcune scelte, come scegliere i prodotti. A riprodurre siamo tutti bravi, ma la cucina in tv non deve essere solo show.

Sei esperto di cucina naturale e macrobiotica, sapresti spiegare di cosa si tratta in parole semplici, come se lo spiegassi ad un bambino?

Non è per niente facile, te lo dico in modo spicciolo anche se non si può ridurre il concetto di cucina macrobiotica in poche parole perché si tratta soprattutto di un modo vivere diverso, una filosofia di vita. I punti fermi possono essere la sostituzione dei grassi e delle proteine animali con altri elementi derivati di pasta e legumi. Ti dico tre elementi su tutti:

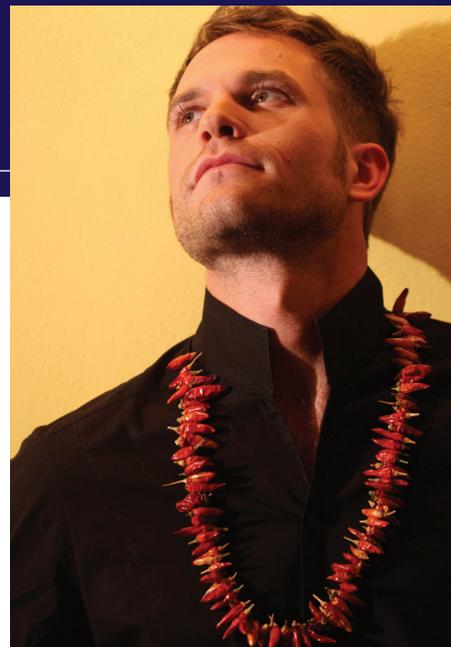
Il tempè, il tofu ed il seitan.

È importante specificare che la macrobiotica non è una cucina che non ha gusto. Ci tengo però a sottolineare che questo è solo un sunto di tutto quello che racchiude la cultura di alimentazione macrobiotica che io ho seguito per due anni.

È in aumento il fenomeno dell'obesità in tutti i paesi, ormai anche in Italia, da cosa dipende e cosa possiamo fare per migliorare le nostre abitudini alimentari?

Allora la prima in assoluto è lo stile di vita, la vita non è più quella di una volta, la società è più veloce ma solo grazie alle macchine. In realtà noi siamo sempre più fermi ed il bisogno calorico quindi più basso. Le persone non hanno più tempo di cucinare cibo sano, si mangia sempre spesso fuori, ed a basso prezzo, quindi fast food, pizze. La mattina a colazione si mangiano le cose confezionate, e non il vecchio pane e marmellata. Poi anche la cultura dell'aperitivo ha influito, sia perché si mangia tantissimo e sia per

Simone Rugiati Dopo aver partecipato a La prova del cuoco, lavora per il canale Gambero Rosso Channel. Ha partecipato alla settima edizione de "L'isola dei famosi". Tiene lezioni di cucina naturale e macrobiotica, dal 2011 conduce anche su cielo "Io, me & Simone".



l'apporto calorico determinante provocato dall'alcol e gli zuccheri contenuti nei cocktail.

Hai lavorato con molti partner in tv, con quale hai stabilito una particolare empatia?

Escluse le donne adesso con Riccardo Rossi, che mi affianca in 'Cuochi e Fiamme' mi trovo molto bene; poi ho fatto una cosa che ancora non è andata in onda con Claudio Lippi che è straordinario e con cui spero di lavorare ancora.

Tra le donne?

Con le donne a parte Antonella Clerici con cui ho avuto un bellissimo rapporto, non posso non citare Elisa (Isoardi ndr) con la quale sono anche uscito per un periodo. Anche con Simona Ventura anche se per poco ho avuto un buon feeling mi tratta sempre molto bene quando sono ospite ad i suoi programmi.

A proposito di Simona Ventura, come mai hai scelto di partecipare ad un reality?

L'Isola dei Famosi mi è sempre piaciuto. L'ho dichiarato una volta in un'intervista e tutto è nato da lì. Sono uno che è sempre in movimento, non so stare fermo, e quindi l'idea di partecipare ad un format in cui costruire, fare e disfare continuamente mi affascinava. Ho solo il rimpianto di essere rimasto troppo poco nell'isola, se potessi lo rifarei subito.

ANNA MORONI

Com'è nata la collaborazione con "La prova del cuoco"?

Ero all'Hilton per il Festival del vino; Antonella era lì in veste di presentatrice e parlando con un amico comune, Franco Ricci, diceva di voler uno spazio nella sua trasmissione in cui una persona si occupasse di insegnare a cucinare, io pas-



Foto di Roberto Guberiti per gentile concessione Ufficio Stampa Rai

Simone Rugiati con Elisa Isoardi. I due hanno avuto una liason nell'2009



Foto di Roberto Guberri per gentile concessione Ufficio Stampa Rai

savo di lì e ci presentarono. Mesi dopo mi chiamò l'allora produttore della Endemol per un colloquio, fu un colloquio molto semplice durante il quale mi fecero pochissime domande. Dopo alcuni mesi mi chiamarono per fare la puntata zero, cucinai cacio pepe e da allora sono rimasta sempre lì.

Il rapporto con Antonella Clerici, dal quel momento in poi come si è evoluto?

Sono otto anni che lavoriamo insieme, io ho il mio carattere e lei mi sopporta... perché io sono un po' malandrina.

Ma è un rapporto che va anche al di là di quel che vediamo in tv?

Certo, per me Antonella è come una figlia. Io ho un figlio che ha la sua stessa età.

Cosa vi ha legate in questo lunghissimo periodo a stretto contatto?

Tesoro, lavoriamo tutti i giorni insieme, per me Antonella è una persona di casa, di qualunque cosa abbia bisogno può contare su di me. Ti faccio un esempio: se sta male mi chiama ed io le mando il dottore.

In trasmissione c'è stato il costante confronto anche con Bigazzi, come è stato lavorare con lui?

Bigazzi era una persona straordinaria, certo in alcune situazioni mi ha fatto piangere, ma credo che assecondate anche il gioco della trasmissione.

Bigazzi è andato via a causa di una polemica: aveva parlato di gatti cucinati e per questo molte associazioni animaliste si sono sollevate in polemica con lui. Cosa ha pensato in

quell'occasione?

Beppe ne ha dette sempre tante di cose. Quel giorno doveva parlare delle verdure e non so cosa gli sia passato per la testa. Quella era anche una verità però, chissà in tempo di guerra quante persone avranno veramente mangiato i gatti... io non lo condanno per quel che ha detto.

Quali sono i suoi piatti forti in assoluto?

Una torta al cioccolato che farà per il compleanno di mia nipote, cacio e pepe, l'amatriciana, il vitello all'olio... e poi ce ne sono moltissimi altri.

Lei si tiene quindi di più su una cucina tradizionale?

Si assolutamente, alla fine è questo che la gente vuole mangiare. È finito il tempo della nouvelle cuisine ed anche questa innovazione delle salse

Dall'ottobre del 2002 partecipa giornalmente alla trasmissione La prova del cuoco in diretta su RaiUno, dove presenta una rubrica di alcuni minuti, nella quale offre lezioni di cucina ad Antonella Clerici. Il suo personaggio è quello della "madre di famiglia", con un approccio strettamente pratico e casalingo alla cucina

schiumate messe nel sifone stanno passando tesoro (cucina molecolare ndr)

Signora Moroni, le è piaciuta la parodia che di lei ha fatto Lucia Ocone?

Meravigliosa. Lucia Ocone è una persona splendida e sono fiera di essere stata imitata da lei.

Quindi vi siete sentite dopo?

Si ci siamo viste, abbiamo anche fatto una cosa di beneficenza insieme.

Molte persone oggi usano i suoi testi per rapportarsi alla cucina, le casalinghe "della vecchia guardia" ma anche le giovani donne che muovono i primi passi in cucina. Come è nato il suo successo anche dal punto di vista editoriale?

Le ricette si devono vedere e vedendomi molte ragazze hanno imparato a cucinare. Ora però sto lavorando ad un libro di mie ricette che uscirà in Aprile con Rizzoli in cui spiego le ricette fattibili, veloci e realizzabili su costi bassi.

Il suo personaggio è popolarissimo, questo successo l'ha cambiata in qualche modo?

No no no no. Io non cambierò mai e poi la voglia di cucinare non mi passa mai, non mi stufo mai.

La televisione quindi non ha intaccato la sua passione originale?

Assolutamente no!

Qual è la cosa che le dicono più spesso le persone quando la incontrano in strada?

Che sono più magra, e più bella!•



Foto di Roberto Guberri per gentile concessione Ufficio Stampa Rai

Anna Moroni con Antonella Clerici e Beppe Bigazzi

