



## La cucina del CortoBio - Intervista agli autori

### 1. Nome:

**Marina:** Romanò Marina

**Massimiliano:** Massimiliano, Pini, "Maipiùragnatele" è un nome preso dall'omonimo blog su Wordpress del nostro Gas (Gruppo di Acquisto Solidale), il "Santagata di Como", dove avevo iniziato a scrivere per la Redazione della "Cucina Gas...ata", poi mi son fatto prendere la mano.

### 2. Presentazione personale:

**Marina:** La mia esperienza in cucina parte da un interesse radicato in me fin da quando ero giovane. Ho seguito molti corsi di macrobiotica, ayurveda e cucina naturale. Per me cucinare significa "volersi bene e dare qualcosa agli altri con amore, tutti i giorni".

**Massimiliano:** Non è che ci sia molto da presentare, diciamo che opero nel III° settore e nella promozione socio-culturale da un paio di decine di anni; quindi difficilmente riesco a dividere queste azioni dal mio quotidiano. Diciamo che ne fanno parte. Provengo da un mondo (lavorativo intendo) molto distante, quello bancario-assicurativo-finanziario.

Ma domani... come dice Coelho, "a volte si ha l'impressione di vivere due vite nello stesso tempo.

In una si è obbligati a fare tutto ciò che non si vuole. Ma c'è anche un'altra vita, la si scopre nei sogni, nelle letture, negli incontri con uomini che la pensano come noi. C'è un ponte che collega quello che facciamo con ciò che ci piacerebbe fare. Allora basta un pizzico di audacia, e le due vite si trasformano in una". Chissà, per il momento va bene così.

### 3. Cos'è "La cucina del CortoBio" per te?

**Marina:** "La cucina CortoBio" è sinonimo di qualità del prodotto, consapevole del viaggio che compie dal campo al piatto.

**Massimiliano:** Il libro è stata una opportunità per misurarsi. Vedere fino a che punto eravamo arrivati in questi anni. Era il nostro esame finale. Però, visto anche l'apprezzamento avuti (il libro è nella biblioteca dell'Alma di Parma), può rappresentare anche un'opportunità. La "Corto-philosophy" visto che nel libro si parla di ben-essere, Km0, Gruppi di acquisto, prezzo giusto... non solo di quello che si ha sulla punta della forchetta.

### 4. Perché leggere "La cucina del CortoBio"?

**Marina:** In questo libro ci sono moltissime idee pratiche e veloci. Le ricette si basano sull'esperienza maturata durante i nostri corsi di cucina.

**Massimiliano:** Domanda difficile, mi piace ricordare una frase di Michel Bourdin “La cucina è un dono”, dobbiamo ricominciare, in qualche modo, a donare noi stessi in quello che facciamo e quale occasione migliore di preparare del cibo per nutrire coloro che amiamo?...

### 5. Qual è la ricetta che ti piace di più del libro?

**Marina:** Sono tutte davvero interessanti. Comunque, le mie preferite sono quelle in cui i cereali fanno da protagonisti.

**Massimiliano:** Potrei dire quelle di Marina, gustose, creative, leggendole sembra quasi di vederne i colori e gustarne i profumi... il nostro “cavallo di battaglia”, però, rimane sempre il pesto di sedano e noci. In quella c'è tutto... facile, veloce, riusa lo scarto dell'alimento e ognuno se la aggiusta come vuole. Come giusto deve essere una ricetta.

### 6. E quella che ti piace di meno?

**Marina:** Le ricette che mi piacevano meno non le ho proposte.

**Massimiliano:** Le mie, al contrario mi sembrano sempre “in divenire”... Di solito, come dico ai corsi di Cucina, io cucino i piatti come piacciono a me. Sono sempre in attesa che qualcuno prenda una mia ricetta e mi scriva una mail dicendo che l'ha rifatta, migliorandola ed è diventata praticamente perfetta!

### 7. Chi ti ha insegnato a cucinare?

**Marina:** L'insegnamento di quest'arte parte dall'esperienza della nonna, fino a quella dei vari maestri da cui ho avuto l'occasione di apprendere nuove nozioni, sebbene la vera conquista la ritrovi nella pratica di tutti i giorni.

**Massimiliano:** Tutti e nessuno, o meglio vengo da una famiglia dove madri, zie e nonne reggevano le sorti di tutti i componenti della famiglia e da loro era “normale” rubare e imparare qualcosa. Poi con il tempo ho migliorato l'arte del furto, in ogni luogo che ho visitato o persona che ho incontrato. Da tutti s'impara sempre qualcosa, tutti i giorni.

### 8. Cosa non manca mai nella tua dispensa?

**Marina:** Le spezie. Esse impreziosiscono ogni piatto.

**Massimiliano:** Aglio e peperoncino. Marina mi prende sempre in giro per questo! Però ne faccio una vera fissazione, se usati sapientemente danno quella spinta in più che ci vuole senza “ammazzarti” il piatto.

### 9. È stato difficile scrivere un libro a quattro mani?

**Marina:** Direi di no, per questo devo soprattutto ringraziare la disponibilità di Massimiliano per aver risolto alcune sottili complicazioni.

**Massimiliano:** No, al contrario, facilissimo. Marina riesce sempre a coprire qualche mia mancanza, poi sa essere “giustamente” critica quando io mi lascio trasportare sulle ali dell'entusiasmo. Ha sempre l'idea giusta, al posto giusto e al momento giusto. Io sono il cuoco “pasticcione”.

### 10. Ci saranno altri libri di cucina (o di “non-cucina”) CortoBio?

**Marina:** Sinceramente questo non lo possiamo sapere, certamente se si presenta un'occasione la coglieremo al ...piatto.

**Massimiliano:** La cucina è una disciplina talmente ampia e risponde a un bisogno così “basale” dell'uomo che nemmeno abbattendo tutti gli alberi come nella novella dei “300 boscaioli dell'Imperatore” ci sarebbero libri sufficienti. Però “La cucina del CortoBio” ci ha aperto delle porte e dato degli spunti che vorremmo sviluppare in modo più ampio e ricercato. Diciamo che con questo libro ci siamo limitati a togliere la prima tunica della cipolla.

“La Cucina del CortoBio – un libro di cucina... in filiera corta” è acquistabile, al prezzo di copertina di 14 euro, online (dal sito <http://gas.cortile.org/sitol>), presso la CortoBottega di Lipomo o presso il Mercato CortoBio di Como-Rebbio, ed è anche sfogliabile in versione digitale [cliccando qui](#).