

LADY AND CHEF, dieci anni con le mani in pasta

Intervista a Silvana Mozzon, punto di riferimento dell'associazione di cuoche professioniste della pedemontana pordenonese che promuove la cultura culinaria locale

di SABINA TOMAT

Masterchef in tv, i food blog su Internet, gli scatti di Instagram sul cellulare: il culto del cibo come appagamento di tutti i sensi dilaga sui media. È l'era dei cosiddetti *foodies*, gli appassionati di esperienze culinarie originali e inedite.

Ma a fronte di una continua ricerca del "diverso" aumenta anche il desiderio di ritorno alle origini e di riscoperta delle proprie tradizioni.

Fedele ai principi di cooperazione e condivisione, Lady and Chef è un'associazione di cuoche professioniste della Pedemontana pordenonese che organizza e promuove attività ed iniziative culinarie rivolte a tutte le fasce d'età.

Nulla a che vedere con l'edonismo degli chef stellati che vediamo ogni giorno in tv, le nostre "cuoche con il cuore" amano sporcarsi le mani e diffondere la cultura del "Masticare Friulano" come filosofia di vita.

In occasione del decimo compleanno delle Lady and Chef incontriamo Silvana Mozzon della Taverna Al Frico di Coltura di Polcenigo.

Silvana, come mai l'idea di un'associazione?

Ti rispondo con un'altra domanda: che senso ha questo lavoro se sto chiusa in cucina sette giorni su sette senza poter condividere il mio sapere?

Sono passati dieci anni da quando avete fondato l'Associazione. Un bilancio?

Non mi piace parlare di bilanci. Noi viviamo esperienze e ogni esperienza è unica. Il nostro scopo è quello di comunicare e condividere guardando sempre avanti. Questi primi dieci anni ci hanno portato molte soddisfazioni. Nel frattempo il mondo, compresa la cultura culinaria, è profondamente cambiato. Stare al passo con i tempi è faticoso e spesso frustrante. Anticipare i tempi, invece, è divertente e stimolante.

Cosa vi differenzia da altre associazioni simili alla vostra?

Sicuramente il profondo amore che nutriamo per la





nostra terra: le acque cristalline del Livenza che ci scorre accanto aiutano a rinnovare lo spirito ogni giorno. Ispirate dalla natura lavoriamo sempre in un'ottica di valorizzazione del territorio, rispettando le tradizioni ma guardando verso un futuro in cui la cultura culinaria locale non sia messa a rischio ma, al contrario, possa essere mantenuta grazie anche a tecniche di cottura innovative e metodologie

LA RICETTA

Tocchetti Palù® in salsa di Figomoro

Ingredienti:

gr. 500 di farina di farro

gr. 500 di farina di riso

n. 6 uova intere

Acqua q.b.

Sale/pepe

n. 1 confezione di figomoro

gr. 100 di cipolla viola

Rosmarino

Sale e pepe e burro

Mescolare insieme le due farine e salare.

Aggiungere le uova e acqua q.b. Con l'impasto formare dei tocchetti a piacere, come dei piccoli gnocchetti.

In una pentola capiente portare a bollire l'acqua per cucinare i tocchetti Palù per circa 15/20 minuti.

Per la salsa, stufare la cipolla viola con una noce di burro e del rosmarino, aggiungere una confezione da gr. 200 di figomoro, amalgamare il tutto. Salare e pepare.

Scolare i tocchetti e unirli al condimento.

NB: i tocchetti Palù® sono ottimi anche con qualsiasi altro condimento a base di prodotti stagionali a vostro piacimento. Sperimentate!



di preparazione inedite. Non siamo conservatrici, ma pensiamo che la materia prima, che è alla base di tutto, vada preservata e mantenuta in tutto il suo valore.

Un esempio di innovazione nel rispetto della tradizione?

Sicuramente i nostri tocchetti Palù®, preparati semplicemente con farine di cereali, uova e acqua.

Un primo piatto inedito che vuole essere un omaggio agli antichissimi pezzetti di coccio rinvenuti nel sito archeologico Palù di Livenza.

Quali sono le vostre attività principali?

Molto gettonate sono le iniziative con i bambini.

“Biscottiamo insieme” è arrivata ormai all'ottava edizione.

Poi organizziamo molti corsi alternativi: la cucina sostenibile, le eccellenze alimentari, le erbe spontanee locali... solo per citarne alcuni.

Siete anche molto presenti sui media: in tv su TelePordenone, in radio, sui social network.

Ci piace diffondere il più possibile la nostra filosofia e i molteplici mezzi di comunicazione disponibili stuzzicano il nostro spirito eclettico. Lo scorso anno siamo state addirittura contattate su Internet da un'osteria italiana di Manchester per un gemellaggio. In un paio di giorni abbiamo fatto le valigie e siamo partite. Siamo fatte così: socievoli, imprevedibili, fantasiose ed autoironiche. Prendersi troppo sul serio è cosa d'altri tempi!

I CORSI 2014

Tutti i corsi si tengono presso il Teatro di Polcenigo dalle 18.30 alle 20.30 e sono comprensivi di degustazione.

16 aprile: Erbe coltivate e selvatiche

21 maggio: Arte disegnata

4 giugno: Vintage & Country -

Il cibo di una volta intorno al territorio

3 settembre: Acqua e Sale -

L'eccellenza della quotidianità

8 ottobre: Pentole & Musica

ASSOCIAZIONE LADY AND CHEF

Tel. 0434 74562

Sito web: www.ladyandchef.it

Mail: info@ladyandchef.it

Facebook: Lady and Chef - Pordenone

In diretta video: TelePordenone (gni martedì dalle ore 20 alle 20.30 con il Direttore Gigi Di Meo). Frequenze: 2.540 mhz s/r fec 3/4 polarizzazione H (oppure su Sky canale 958 Genius)

In radio: Radio Punto Zero (tutti i giorni dalle ore 12.15 con Barbara). Frequenze: da 101.1 a 101.5

Top Radio: (ogni martedì ore 10,45 con Sabrina). Frequenze: da 98.400 a 99.00

