

Intervista gastronomica a Tiziana Silvestrin

Nei racconti che scriveva da ragazzina i suoi personaggi vivevano nelle giungle descritte da **Salgari**, da **Burroughs** o da **Kipling** ed un giorno queste storie che sognava ha cominciato a scriverle sul serio, racconti brevi, offerti ai suoi amici, che ovviamente apprezzano e sono i suoi primi lettori.

Ma nel frattempo Tiziana Silvestrin si mette a recitare ed entra a far parte di una compagnia di teatro amatoriale dove aveva iniziato a scrivere commedie.

All'università scopre di avere un grande passione per l'arte e per la storia ma sui libri compaiono sempre i grandi personaggi, le loro conquiste, i loro delitti e le loro passioni, mentre mai si descrive la gente qualunque, così si domanda come mai quando Giulio Cesare conquistò la Gallia, non aveva con sé neanche un cuoco?

Legittime curiosità sulla gente comune, che pur vivendo accanto a personaggi famosi non lascia traccia di sé nei Codici, e così incomincia a far ricerche sulla vita quotidiana nei secoli scorsi, consultando testi e mangiando polvere, letteralmente, negli archivi, scopre in questo modo come vivevano, di cosa si nutrivano, come si vestivano e lavoravano le persone nelle epoche passate.

Fu vincendo un premio con un racconto che le venne il sospetto che forse era il caso che cominciasse a scrivere per davvero ed è così che incomincia a dedicarsi ai gialli storici. Miscelando le sue passioni e curiosità, partendo da fatti realmente accaduti ai potenti del passato, e, molti dei personaggi sono persone comuni che hanno con la loro vita fatto la storia, ma dalla storia non sono ricordati. Tiziana inventa le sue storie, una cosa, questa, che le è sempre piaciuto fare e, dalla sua penna che prende vita **Biagio Dell'Orso**, affascinante capitano di giustizia, e, l'intreccio narrativo è ambientato nella Mantova dei **Gonzaga** nel **XVI secolo**, in realtà **Biagio dell'Orso** è una firma su alcuni antichi documenti, e, mi confida, che se dovesse immaginare un attore che lo potrebbe interpretare sceglierebbe il bravissimo **Alessandro Gassman**, e, le piace pensare che ci sono tante persone che, come lui, non sopportano l'ingiustizia e fanno di tutto per aiutare i meno fortunati, in fondo l'Italia è un paese che si fonda sul volontariato

Nel primo romanzo "I leoni d'Europa" il principe **Vincenzo Gonzaga** ferisce in duello lo scozzese **James Crichton** che poco dopo troverà la morte nella spezieria di **Geniforti**.

Per fare chiarezza sull'accaduto Biagio, dovrà trovare le prove che scagionino il giovane principe dall'accusa di omicidio.

Nel successivo romanzo, "Le righe nere della vendetta" indaga sulla morte l'architetto Vannocci che viene assassinato nel suo studio; sul pavimento, in mezzo ai colori, il disegno di una pianta rigata col nero.

Entrambi i volumi sono editi dalla casa editrice "Scritture&Scritture" delle sorelle **Chantal** ed **Eliana Corrado**, una gran bella realtà nella piccola editoria italiana

Ma veniamo all'intervista che Tiziana mi ha gentilmente rilasciato, con molta disponibilità da parte sua devo dire e precisione.



Angie: – Quanto conta una buona alimentazione per il tuo lavoro?

Tiziana: – “Direi molto. Dovendo scrivere nei ritagli di tempo, molto spesso la sera, devo seguire un'alimentazione leggera. Il fatto di essere vegetariana mi aiuta molto.”

Angie: – Nel lavoro che svolgi ti sei mai ispirata/o a qualcosa di gastronomico?

Tiziana: – “Mi sono preoccupata subito di studiare la storia del cibo. I miei personaggi vivono in case, palazzi, locande dove vengono preparati cibi con ricette del XVI secolo.”

Angie: – Cosa significa per te mangiar bene

Tiziana: – “Mangiare cibi sempre diversi, ma poco elaborati. Non mi piacciono le frittiture e i condimenti pesanti e mi piace molto la varietà. Sulla mia tavola ideale ci sono tanti piatti diversi, ma tutti molto semplici.”

Angie: – Le tue esperienze artistiche e lavorative?

Tiziana: – “Ho fatto molti lavori, dall'impiegata all'insegnante di animazione teatrale, prima di approdare al **comune di Mantova**, dove ora lavoro al **Settore Cultura**. Ho fatto parte di una compagnia teatrale, dove oltre a recitare, tenevo corsi di storia del teatro.”

Angie: – Hai un ristorante o un locale dove preferisci andare a mangiare? Se sì, dove?

Tiziana: – “Sono molto curiosa e tendo a sperimentare posti nuovi. Prediligo i ristoranti di cucina etnica.”

Angie: – Sei mai stata/o a dieta?

Tiziana: – “Un sacco di volte, senza mai finirne una.”

Angie: – Meglio carne o pesce?

Tiziana: – “Essendo vegetariana, meglio il tofu. Tagliato a dadini, passato in padella con poco olio d'oliva e salsa di soia è squisito, saporito e con poche calorie.”

Angie: – Se fossi un dolce, quale saresti?

Tiziana: – “Uno strudel, con ripieno a sorpresa.”

Angie: – Vino?

Tiziana: – “Non sono un'intenditrice, mi piace il vino bianco secco e frizzante, oppure rosso.”

Angie: – Il tuo punto debole

Tiziana: – “La frutta, non resisto.”

Angie: – Nel tuo frigo che cosa non manca mai, e nella dispensa?

Tiziana: – “Nel frigo frutta, verdura, yogurt e tofu, nella dispensa cereali di tutti i tipi: miglio, orzo, grano saraceno e riso nero, rosso, bianco.”

Angie: – L'aspetto che più ti attira del fare da mangiare e se c'è un piatto che ti piace cucinare di più in assoluto?

Tiziana: – “Mi piace sperimentare nuovi alimenti, come la quinoa, l'amaranto, il cavolo coa, che conosco da poco e provare ricette.

Adoro cucinare i risotti, soprattutto il riso nero con qualsiasi verdura, è un piatto di grande effetto.

Angie: – E quello che ti piace mangiare?

Tiziana: – “Ho una particolare predilezione per i funghi.”

Angie: – Come ti definiresti a tavola?

Tiziana: – “Curiosa.”

Angie: – La colazione ideale e quella che invece normalmente fai

Tiziana: – “La colazione ideale è quella classica con cappuccino spruzzato di cacao e una brioche appena sfornata.

Al mattino invece faccio colazione con te verde e una fetta di pane e marmellata oppure una tazza di latte di soia con i cereali, tanti cereali.”

Angie: – Di cosa sei più golosa? e cosa proprio non ti piace?

Tiziana: – “Di frutta: ciliegie, fragole, mirtilli, lamponi, adoro la frutta. Detesto invece le salsicce, anche prima di diventare vegetariana non ne sopporto neanche l’odore.”

Angie: – La cucina e’ fatta anche di profumi, essenze, odori, ne hai uno preferito?

Tiziana: – “ Il soffritto.”

Angie: – Limone o aceto?

Tiziana: – “Entrambi.”

Angie: – Non puoi vivere senza...

Tiziana: – “Verdure.”

Angie: – Esiste un legame tra cucina e sensualità? Che cosa secondo te conta di più nel sedurre una donna?

Una buona cena, o anche il saper cucinare?

Tiziana: – “Il cibo è di per se sensuale, accattivante. Un piatto bello da vedere è indubbiamente molto seducente, anche se è stato ordinato.”

Angie: – Una tua ricetta per i miei lettori

Tiziana: – “Una torta all’ananas veloce e gustosa:

Ingredienti:

- Una confezione di savoiardi
- Una di crema pasticcera
- Mezzo litro di panna montata
- Due barattoli di ananas in scatola

Esecuzione: Preparate la crema pasticcera, montate la panna, inzuppate i savoiardi nel succo d’ananas.

In una zuppiera stendete uno strato di savoiardi, copriteli con la crema pasticcera, mettete le fette d’ananas e poi stendete la panna. Ripetete fino a terminare tutti gli ingredienti. Potete decorare l’ultimo strato di panna con fette d’ananas, fragole o ciliegie a piacere.

Angie: – L’ultimo libro che hai letto?

“Il linguaggio segreto dei fiori di Vanessa Diffenbaugh, un romanzo accattivante.”

Angie: – Il pezzo musicale che mette in moto i succhi gastrici...

Tiziana: – “La musica sudamericana, direi, dopo aver ballato sicuramente ti viene fame.”

Angie: – Hobby?

Tiziana: – “Trekking, ciclismo e ovviamente leggere e scrivere.”

Angie: – Se fossi un personaggio mitologico chi saresti?

Tiziana: – “Sarei una dea battagliera, Minerva che è anche la dea della saggezza, quindi suppongo che leggesse molto”

Angie: – Qual è il sogno più grande?

Tiziana: – “Vorrei che i miei libri fossero letti da moltissime persone e diventassero una serie televisiva.”

Angie: – Cosa ti dicono più spesso?

Tiziana: – “Che sono una persona affidabile.”

Angie: – Ti fideresti con un cuoco?

Tiziana: – “Dipende dal cuoco.”

Angie: – Un piatto della tua infanzia

Tiziana: – “Ricordo il risotto con i funghi chiodini che allora si raccoglievano alla base dei pioppi e la torta sbrisolona fatta da mia madre, per romperla ci voleva il martello.”

Angie: – Oggi si parla di federalismo. Secondo te, esiste anche in cucina?

Tiziana: – “Il federalismo è una forma di chiusura, mentre la cucina è apertura e commistione, è sempre stata pronta a sperimentare nuovi cibi sia che provenissero dall’oriente, dalle America o dall’Australia, e a modi diversi di preparare lo stesso piatto.

Angie: – Quale piatto eleggeresti come simbolo dei 150 anni dell’Unità d’Italia?

Tiziana: – “Bella domanda: la pizza o gli spaghetti al pomodoro, con una foglia di basilico sopra.”

Angie: – Dopo la cucina italiana, c’è ne qualcuna internazionale che preferisci? Se sì, quale?

Tiziana: – “Ne amo diverse: la cucina indiana, come quella spagnola, greca, cinese... non mi pongo limiti.”

Angie: – A quali altri progetti ti stai dedicando in questo periodo?

Tiziana: – “Sono quasi arrivata a metà del quarto romanzo e spero che quando avrò finito di scriverlo mi venga in mente anche un titolo.”

Angie: – Come definiresti il tuo carattere, da un punto di vista prettamente gastronomico?

Tiziana: – “Sono una sperimentatrice, mi piace provare nuovi gusti.”

Angie: – A che piatto paragoneresti Berlusconi, Di Pietro, Mario Monti?

Tiziana: – “Berlusconi alla trippa, Di Pietro alle favette e Mario Monti ad un piatto che si consuma di quaresima, l’aringa salata, direi.”trin

Angie: – La cucina ti ha mai tradito?

Tiziana: – “Per colpa mia. Lascio sul fuoco le pentole e poi mi metto a scrivere al computer insomma ho mangiato tanti piatti affumicati.”

Angie: – Se dovessi riassumere la tua filosofia di vita?

Tiziana: – “Non arrendersi mai.”

Angie: – classica domanda alla Marzullo: Fatti una domanda e datti una risposta.

Tiziana: – “Una domanda che mi fanno in molti: come mai sei vegetariana? Amo troppo gli animali per mangiarli inoltre sono un’ambientalista, evitando la carne si rispetta il nostro pianeta.”

Intervista a cura di Angie Cafiero