Angelica Lodi, una cuoca che non si china… se non sui piatti!

> *Angelica Lodi, classe 1996. Il suo motto: "Mai china, se non sui piatti!"*

Una giovane cuoca del ristorante *La Chiocciola* di Portomaggiore, in provincia di Ferrara, che ho avuto il piacere di conoscere a 'Il Festival della Gastronomia' di Milano – il format ideato da Luigi Cremona e Lorenza Vitali – durante il quale si sono sfidati ragazzi under 30 per la selezione del 'Miglior Chef Emergente 2019 del Nord'.

Dalla giuria ho potuto osservare la loro attenzione nella preparazione dei piatti, che, all'assaggio, hanno evidenziato l'impegno con cui si sono presentati. Giovani talentuosi con un ruolo importante per il futuro del Sistema Italia. Saranno infatti anche le loro scelte a contribuire alla valorizzazione della filiera agroalimentare. Una responsabilità che ogni cuoco esercita ogni qualvolta si appresti a preparare un piatto.

Luigi Cremona e Angelica Lodi a ‘Il Festival della Gastronomia’ di Milano

Vi presento Angelica Lodi…

- **Angelica, partiamo dal Festival della Gastronomia. Durante la gara alla quale hai preso parte mi ha colpito la tua tenerezza, non oscurata dalla determinazione necessaria al ruolo che hai scelto per il futuro. L’assaggio del tuo piatto, poi, mi ha confermato la tua preparazione. Come e quando è iniziata questa tua passione per la cucina?**

Alle scuole elementari. Non so esattamente il motivo… questa

passione non l’ho presa da nessuno. Per certo veder cucinare e poter aiutare mi ha sempre appassionata e incuriosita fin da piccola.

“Come fosse un cappellaccio…” un piatto che nasce dalla creazione di un assoluto di zucca.

- **Hai scelto un mestiere impegnativo, che per una donna lo è ancora di più. Le difficoltà non sono certo da imputare alle capacità personali, ma alle esigenze familiari che sorgono col tempo. Conseguentemente a ciò, affermarsi in questo settore prettamente maschile comporta molti sacrifici, sempre che questo sia il tuo desiderio?**

Certo, quando avrò una famiglia sicuramente medierò gli impegni professionali con le esigenze familiari. Tra le mie ambizioni ho quella di aprirmi una gastronomia di qualità, che mi permetta alla sera di passare un po’ di tempo a casa.

- **Mi capita spesso di sentire gli chef lamentarsi a proposito della scarsa formazione che riscontrano – a livello pratico – nei cuochi neodiplomati. Cosa ti senti di rispondere a tal proposito?**

Hanno ragione. Purtroppo le scuole si focalizzano sempre di più sulla teoria piuttosto che sulla pratica. Nonostante ciò, in quelle poche ore, con il massimo impegno, si cerca di apprendere il più possibile degli insegnamenti.

- **Nonostante la tua giovane età, ti senti di dare un consiglio ai giovani che scelgono questo percorso professionale?**

Questo lavoro è tanto bello quanto difficile. Ecco il mio consiglio: “Ragazzi, se non mettete determinazione, passione, costanza e tanto sacrificio, fate a meno di intraprendere questo percorso, perché senza tutto questo durereste meno di un mese.

- **Un’ultima domanda: a chi ti ispiri per il tuo futuro?**

Sinceramente, a me.

Riprendo la parola…

Che dire… be’, senza dubbio dalle risposte secche di Angelica si evince che è una ragazza molto decisa. Ciò che mi auguro è che si impegni nel custodire e salvaguardare la tradizione culinaria italiana. Una conoscenza da divulgare che permette ai cuochi, col tempo e l’esperienza, di dare forma alla propria identità.

Trattoria La Chiocciola www.locandalachiocciola.it
Via Runco, 94/F Portomaggiore (FE)

Fotografia in testata di Nicola Boi – Nikoboi photographer