Social Veg, la Cucina di Antonio Marchello in chiave Social

Social Veg, un progetto di **Antonio Marchello** per far conoscere, interagire e preparare un piatto vegano o vegetariano attraverso il web. Antonio, il **Robin Food del web**, è chiamato così dai suoi allievi per la determinazione con cui si impegna, nel portare nelle case degli italiani, le tecniche della cucina. I vantaggi sono presto detti.

Innanzitutto i costi contenuti rispetto ai corsi tradizionali, poi la possibilità di interagire in chat con la community e lo staff in diretta streaming, e infine, per chi non ha modo di spostarsi fisicamente, l'opportunità di poter accedere da casa propria, ad una vera lezione di cucina.

E' sufficiente registrarsi su www.socialveg.it. Dopo aver ricevuto una mail con gli ingredienti e il materiale necessario, seguire l'appuntamento su www.socialveg.it/diretta-video. Guidati dalle mani esperte di Antonio in meno di un'ora insieme, verrà realizzato il piatto del giorno.

Quando mi è stata segnalata questa iniziativa, ho voluto conoscere come mi è consueto fare, la persona protagonista del progetto: Vi presento Antonio Marchello.



Antonio Marchello

Antonio ha vissuto sin da piccolo la cucina grazie alla passione che gli ha trasmesso sua madre. Un’ottima cuoca che lo ha educato alla cucina come luogo ideale per riunire tutta la famiglia. Un ambiente che da allora, in un certo senso, non lo ha mai abbandonato.

Già dai tempi scolastici, durante le vacanze estive, ha cominciato a formarsi lavorando in diversi ristoranti fino a quando, a ventiquattro anni, la decisione di aprirne uno tutto suo. Le successive esperienze all’estero sono state poi determinanti nelle scelte e nei cambiamenti di rotta.

Tornato in Italia, dopo un periodo lavorativo passato a New York, la decisione di lasciare il ristorante per diventare un

personal chef ha dato una nuova svolta alla sua vita. L'idea di essere a casa delle persone per poter cucinare su misura, entrando in qualche modo più direttamente nelle loro vite, lo attirava molto. La verità è che le persone creative hanno bisogno di continui stimoli. Una necessità che capisco molto bene, e di cui io stessa non riesco a fare a meno.

Da poco, oltre alla nuova avventura di social kitchen e social veg, ha soddisfatto un'altra sua grande passione: il teatro. Insieme a **MaxPisu**, per la produzione Bananas-Zelig, sta portando in tour lo spettacolo teatrale "**Max ter Chef**" che lo vede protagonista sul palco in uno showcooking in salsa comica.

Per Antonio la chiave giusta è tutta qui: divertirsi lavorando. Ora che lo conoscete un po' meglio direi che è proprio il caso di passare a lui la parola.

- **Antonio, vogliamo parlare di Social Veg?**

Certo Cinzia! Come per social kitchen, anche Social Veg offre ad ognuno la possibilità di cucinare in diretta con noi, da casa propria, senza trucco e senza inganno. Stessi ingredienti, stessa attrezzatura, stessi tempi e stessa voglia di passare insieme un po' di tempo in cucina. Alla fine avremo preparato tutti un buon piatto da portare a tavola e da degustare da soli o in compagnia.



- **Social Veg è nato dopo Social Kitchen. Com'è andata la tua prima esperienza con la cucina social sul web?**

Gli inizi non sono stati semplici. Quando raccontavo la mia idea spesso mi sentivo dire che non avrebbe funzionato e che nessuno si sarebbe messo ai fornelli insieme a me seguendomi sul web. Ma io non ho desistito, finché un giorno ho incontrato un altro "folle" come me che ha creduto in questo progetto. Da allora Alessandro Lucianò, con la sua Excogitanet, è l'anima tecnologica di Social kitchen e di Social Veg. Credo di aver trovato finalmente un compagno di giochi con cui divertirmi nel creare e progettare sempre qualcosa di nuovo. Le persone a casa lo percepiscono e gli ascolti delle trasmissioni ne sono conferma.

- **Cucinare solo per se stessi porta spesso a non incentivare la voglia di mettersi ai fornelli. Hai suggerimenti per superare questo freno?**

Anche in questo caso suggerisco di utilizzare un po' di fantasia, un ingrediente essenziale per me. Dimenticate di essere soli. Piuttosto mandatevi un bell'invito, sia sms, via mail, con un bigliettino, un post it, come preferite. Ma fatelo davvero. Invitatevi a cena! Poi preparatevi qualcosa

di buono, apparecchiate per bene e presentatevi al vostro appuntamento ben vestiti e magari con una buona bottiglia di vino. Sono certo che tra tutti gli ospiti che avete potuto ricevere in vita vostra, passare un po' di tempo con voi stessi vi riserverà delle piacevoli sorprese!

- **Dalle tue parole credo di aver capito che la possibilità di offrire a tutti coloro che si vogliono cimentare in cucina, con un confronto e una condivisione, sia stata la molla che ti ha spinto a sperimentare i canali social di cui tra l'altro io stessa sono un'accanita sostenitrice. E' così?**

Io credo molto nella tecnologia e nel progresso, specie se vengono associati a quell'imprescindibile aspetto umano. La cucina di per sé , è sempre stata in qualche modo condivisione, esattamente come per i social. E' da questo concetto che è nata l'idea di creare, anche solo virtualmente, la cucina più grande e la tavola più lunga d'Italia, ma non solo, visto che abbiamo un seguito anche dall'estero. Una vera e propria grande famiglia che mi piace molto!

- **Secondo te c'è speranza per chi come me in cucina è come dire… un pochino una frana?**

Certo che c'è speranza, e non solo! Come diciamo noi a social kitchen e a social veg "la cucina deve essere alla portata di tutti". Cucinare per credere… Anzi, sei ufficialmente invitata a cucinare con me in diretta!

Caspita, sono stata sfidata! A questo punto non mi rimane che accettare! State pronti, ma soprattutto, state collegati su Social Veg!

Fotografie di Monica Placanica