# “Due chiacchiere con… Maria Elena Curzio, una cuoca a domicilio”

**Maria Elena Curzio, Presidente dell’Associazione Nazionale Cuoche a domicilio.**

> Un’infanzia trascorsa con sua nonna Jolanda, donna verace del sud che cucinava ascoltando musica lirica napoletana, che raccontava le ricette come se fossero fiabe, che parlava con gli ingredienti… che le diceva che “*ogni ricetta custodisce un segreto*”.

Ho conosciuto Maria Elena a Olio Officina Food Festival, tra le donne dell’olio. Li abbiamo chiacchierato a lungo sulla voglia di recuperare le tradizioni della cucina di una volta, quella semplice, quella della nostra infanzia.



Con Maria Elena Curzio e Laura Elisa Turri.

- **Maria Elena, le passioni nascono spesso dalle esperienze fatte crescendo. Com'è nata la tua?**

*Ricordo quando mia nonna faceva la "frittata di pasta con il tesoro". Una frittata tradizionale con l'aggiunta della mollica usata per pulire la ciotola nella quale aveva sbattuto le uova. Nonna Jolanda diceva a noi nipoti che chi trovava la mollica avrebbe avuto fortuna. E' da qui che è nata la mia passione… dall'odore della pastiera infornata di notte, dalle patate fritte preparate quando ero triste. Cucinare è dare amore a chi si ama.*

- **Sei Presidente dell'Associazione Cuoche a domicilio. Come ti è nata l'idea di fondarla?**

*Dopo un tumore al seno fortunatamente superato, ho deciso che avrei vissuto la mia vita trasformando la mia passione per la cucina in un mestiere, per creare qualcosa di mio. Ho deciso di affinare la mia professionalità non con corsi di cucina, ma lavorando nella cucina di un grande chef, Gennaro Esposito. Da lui ho imparato la fatica del lavoro, il rigore, il rispetto per i prodotti, il lavoro di squadra.*

*A lui parlai del mio sogno e del lavoro che volevo intraprendere. Dopo avermi ascoltato mi lanciò una sfida. Avrei dovuto trovare donne che cucinando nelle case delle persone, trasferissero la passione per la cucina e per le tradizioni… insegnando il buono. Mi avrebbe invitato alla famosa Festa a Vico che lui organizza ogni anno. Così è stato. Dopo aver contattato via internet tantissime cuoche a domicilio il 25 maggio del 2011 è nata l'Associazione Nazionale Cuoche a domicilio.*

*Lo scopo che ci prefiggiamo è la valorizzazione, la conservazione, e la divulgazione delle ricette culinarie tradizionali italiane. Le cuoche che ne fanno parte con le loro iniziative e la voglia di mettersi in gioco, si propongono di rieducare coloro che le seguono, al piacere dei profumi e del gusto del cibo, nobilitando il lavoro della donna che cucina.*

- **Tra i tuoi associati hai solo donne o hai anche richieste di… "cuochi" a domicilio?**

*Ho scelto di avere solo donne perché il mestiere di cuoco a domicilio nasce al maschile con i "monsù", i protagonisti che, con la loro arte culinaria, cucinavano ai nobili. Un retaggio culturale che conduceva solo gli uomini ad essere chef. L'economia, la cultura, la tradizione, l'educazione alimentare era mestiere delle donne che io vorrei nobilitare con il loro lavoro e con i lussi della semplicità.*

- **Come si svolge esattamente questa vostra attività?**

*Chiamare una cuoca a domicilio è un'esperienza unica; una persona che porta con se la passione e la gioia di cucinare. Insieme alla padrona di casa valuta le intolleranze, decide il menù e l'allestimento della tavola. E' la cuoca a domicilio che va a fare la spesa. Qualche ora prima dell'evento arriva come una Mary Poppins con valigie magiche piene di bontà e di attrezzi che in cucina daranno vita alla magia. Mentre la padrona di casa intrattiene i suoi ospiti, serve i piatti agli invitati e racconta le preparazioni nell'attesa di vedere le espressioni del piacere di assaggiare.*

- **Mi racconti qualche esperienza di vita reale vissuta nello svolgimento della vostra attività ?**

*Ti racconto una bella esperienza ed una complicata.*

*La bella esperienza è quella della prima volta che ho partecipato alla festa a Vico. Dovevo preparare il pranzo dopo la conferenza stampa alla quale erano presenti tantissimi chef sellati e critici enogastronomici. Nel contempo dovevo coordinare in un'enorme cucina professionale le cuoche a domicilio che non avevano mai cucinato insieme. Una prova durissima che abbiamo superato preparando le ricette della nostra tradizione a noi ben note. Il complimento più bello è stato quello ricevuto da un famoso chef che ci ha detto: "Rimanete come siete… voi siete preziose".*

*L'esperienza difficile è stata quando abbiamo cucinato al simposio tecnico sul pane italiano, il Comunipane, presso il Molino Quaglia delle farine Petra. Erano presenti solo due piastre ad induzione. Abbiamo preparato la pasta in condizioni proibitive senza un lavello. L'esperienza e le tecniche acquisite però hanno fatto si che tutto sia andato bene.*

- **Dunque ora parliamo di grandi chef. Come ho scritto recentemente in un articolo, io sono quella "fastidiosa" per alcuni di loro… quella "rompi", quella che a volte li prende in giro per l'esasperazione dei piatti. Non**

**hanno capito che le mie sono solo provocazioni per riportarli alla tradizione. Qual è il tuo pensiero in merito?**

*Come rompi sono forse peggio di te. Anch'io penso che la tradizione e le radici siano alla base di tutto. Se dimentichiamo da dove partiamo non sapremo più dove tornare. I grandi chef con le loro divagazioni stanno massificando tutto. Io combatto per la difesa del piccolo produttore locale, per il profumo del pane aspettato con pazienza, voglio insegnare il buono, voglio raccontare la vita degli ingredienti.*

- **Ahimè, sono molto più brava a mangiare che a cucinare. Assaggiare e sentire i profumi del vino e del cibo per me è vera estasi . La speranza però è l'ultima a morire… Voi cuoche a domicilio fate anche "corsi di cucina… a domicilio"?**

*Portando nelle case i prodotti locali di stagione e quelli dimenticati, con i corsi di cucina comunichiamo alle persone il nostro obiettivo. Sarei personalmente onorata di insegnarti e di contagiarti con la mia passione, anzi ti lancio un'idea, potremmo farlo in un evento con donne famose che vogliono imparare scambiando alla pari la loro cultura degli abbinamenti di vino e di olio con i miei insegnamenti. Che ne dici?*

*Ti dico che… accetto volentieri la sfida !* 