

FC - IN ITALIA E NEL MONDO

N°13 - 2016

ERICA LIVERANI

«TRA I FORNELLI RITROVO LA MIA INFANZIA»

Una mamma single
che con le sue ricette
contadine ha conquistato
i giudici di "Masterchef"

di **Francesca Flocchi**
foto di **Bianca Buoncrisiani**

Da qualche giorno è uscito il suo primo libro di ricette *A piccoli passi* (Baldini e Castoldi), intriso di vita, di Romagna, di famiglia. **Erica Liverani**, 31 anni, di Conventello, nel Ravennate, non è solo la vincitrice dell'ultima edizione di *Masterchef*. È una donna e una mamma alle prese con un sogno inaspettato, afferrato in calcio d'angolo.

Masterchef è stato registrato la scorsa estate. Come è riuscita a mantenere il segreto sulla vittoria in questi mesi?

«È come quando un amico ti confida l'inconfessabile: l'ho tenuto per me e la mia famiglia. La voglia di urlarlo al mondo c'è stata ma la serietà alla fine è più importante. Ero incredula, anche perché sono tornata subito alla normalità. È solo quando ho visto le puntate in Tv che ho incominciato a crederci per davvero».



Con quale spirito ha partecipato?

«Non pensavo di vincere. Conosco i miei limiti e non mi sentivo all'altezza della vittoria. Ma volevo sfruttare al massimo questa opportunità: il rimorso più grande sarebbe stato non solo non provarci ma provarci e non mettercela tutta».

E ora cosa si aspetta?

«Facevo la fisioterapista e mi sono licenziata. Ora sto organizzando la mia vita, mi stanno arrivando tante proposte, ho il tour per la promozione del libro in 31 città italiane, compatibilmente con mia figlia Emma, che ha due anni e cinque mesi e che spero di riuscire a portare con me. Il mio sogno è diventare cuoca professionista. Dopo mi piacerebbe intraprendere un

percorso di studi per specializzarmi, magari uno stage da Cannavacciuolo, anche se mi sembra un'ambizione un po' troppo alta».

A piccoli passi è anche la sua filosofia di vita...

«Assolutamente sì. Ho scritto il titolo pensando a mia figlia e alle sue prime piccole grandi scoperte, ma è un approccio che dovremmo avere in ogni situazione: l'approccio di un bambino».

Come impiegherà i centomila euro vinti?

«Non ho bisogno di questi soldi ora e quindi non li sprecherò, li terrò da parte per il futuro mio e di Emma».

Le piaceva fare la fisioterapista?

«Mi ci sono dedicata molto. Poi,

N°13 - 2016

FC - IN ITALIA E NEL MONDO



**«SONO LEGATA
ALLE TRADIZIONI
ANCHE SE MI PIACE
SPERIMENTARE:
LE DUE COSE NON
SI ESCLUDONO.
IN SEMIFINALE
HO PRESENTATO
UN CAPPELLETTO
ROMAGNOLO
STRAVOLTO»**



due anni fa, il padre di mia figlia mi ha lasciata e mi sono dovuta occupare di me stessa. Lì mi sono accorta che non avevo più energie da dare agli altri. Ed è calata la passione per il mio lavoro. Mi sentivo in colpa: chi va dal fisioterapista non ha bisogno solo di un trattamento manuale ma affida il proprio corpo a un professionista. Devi trasmettere un benessere psicofisico. E così mi sono messa in discussione, reinventandomi. Fare di una debolezza un punto di forza è una delle cose più belle che ci possano capitare».

Quando nasce la sua passione per la cucina?

«Ho sempre cucinato. A casa mia tutti collaboriamo su tutto: dalla vita

nei campi a pulire e far da mangiare. Io preferivo cucinare, era per me un modo per riunire la famiglia intorno a un tavolo. Non pensavo ancora all'impiattamento, cucinare era solo un appagamento a livello gustativo».

Da loro cosa ha imparato?

«Da mia mamma a fare la sfoglia e da mia nonna il formaggio: sono vissuta in una fattoria e abbiamo sempre avuto il latte fresco, mia nonna faceva anche marmellate e conserve. Sono legata alle tradizioni anche se mi piace sperimentare: le due cose non si escludono. In semifinale ho presentato un cappelletto romagnolo stravolto».

Cucinare significa...

«Avere delle idee, trasmettere

IN CUCINA IN TV

A sinistra Erica Liverani alle prese con lo chef Cannavacciuolo. Spera di specializzarsi con lui. Sotto: dopo la proclamazione della sua vittoria abbraccia la figlia Emma. Le sue maestre? La mamma e la nonna.

emozioni senza parlare, creare, conoscermi, sorprendermi».

Quindi il suo libro non è solo un libro di ricette?

«Ci sono io, la mia infanzia, la mia campagna: le cose che per me contano. E poi centoventi ricette divise per stagioni: si cucinano le materie prime che la natura ci dà e quando ce le dà. Mi fa rabbia vedere che si spendono migliaia di soldi per reperirle dall'altra parte del mondo, forzando la natura e i suoi cicli».

Il suo rapporto con il cibo come è cambiato negli anni?

«Durante l'adolescenza ero un po' robusta. Secondo la mentalità contadina se sei in carne sei in salute. Le mie amiche erano più belle di me, si vestivano meglio, piacevano ai ragazzi: più mi sentivo male, più l'unico appagamento era il cibo. Crescendo ho capito che non potevo aspettare la grazia divina e svegliarmi magra».

Cita spesso Saint-Exupéry («non si vede bene che col cuore, l'essenziale è invisibile agli occhi»). Come è riuscita a trasferire tutto questo in cucina?

«L'ho scritto anche sul muro del salotto quando sono rimasta sola. E l'avevo usata per un piatto in un'esterna in Liguria, nel Golfo dei Poeti: quello che si vede con gli occhi è il piatto, ma l'essenziale non si vede ed è l'ispirazione. Non conta solo la tecnica ma il guizzo che ti permette di creare un'empatia, di trasmettere il tuo vissuto, la giornata di sole in cui quel piatto è stato realizzato».