

Le ricette

Erica la Masterchef

«La mia cucina è facile»

La vincitrice del talent in Abruzzo: «Arrosticini? Si grazie»

di **Jolanda Ferrara**

► SAN GIOVANNI TEATINO

«Arrosticini? Sì, grazie. Ne ho mangiati di buoni, non sono sicura se proprio in Abruzzo o già nelle Marche, comunque qui da voi è un'altra cosa, è il contesto che conta più che il sapore.. Un cibo tipico va mangiato nel "suo" luogo di appartenenza, io la piadina all'estero non la prendo mai...». Trent'anni, romagnola tuttopepe, tanta voglia di darsi anima e corpo alla cucina e una figlioletta che strepita se non le si dà la giusta attenzione. Erica Liverani, fisioterapista

(pentita) di provincia, oggi vive la sua favola: il suo telefono "fuma" da quando, il 3 aprile, è stata incoronata sul trono di Masterchef Italia 5 2016 sbaragliando la concorrenza.

Diventare una cuoca perfetta è la sua passione di sempre, possedere tutti i segreti della cucina, frequentare corsi e possibilmente farsi le ossa nel ristorante di qualche chef stellato: è quanto Erica che si augura ora che ha i riflettori puntati addosso. Studiare, imparare e promuovere il suo ricettario, "In cucina a piccoli passi", il libro edito da Baldini & Castoldi gra-

zie al talent culinario di Sky - in cui ha buttato dentro le sue proposte culinarie e alcuni classici rivisitati seguendo le stagioni.

Un libro di 250 pagine, illustrato e a colori, curato con grazia e semplicità, che le sta dando un bel da fare con le varie

presentazioni organizzate lungo lo Stivale. Nei giorni scorsi Erica è stata ospite del centro commerciale d'Abruzzo Ipercoop di San Giovanni Teatino. Un pieno di fan, appassionati di cucina grandi e piccoli. Anche Cotto & Crudo ha voluto renderle omaggio con la chiacchierata che segue e alcune ricette

di primavera riportate nella pagina accanto.

Erica, l'effetto Masterchef, polemiche a parte, funziona davvero? Tutti la vogliono, tutti la inseguono al telefono..

«Sì, è come una favola, un successo oltre ogni mia aspettativa, non immaginavo tanto. Mi limitavo a guardare Masterchef in tivù e sognavo. Poi due miei amici mi hanno iscritta alla gara e tutto è cambiato...»

Già si favoleggia degli ingredienti che porta con sé direttamente dall'orto dei suoi genitori alle performance televisive...

«I miei ingredienti preferiti sono frutta e verdura e mi piace seguirli dall'inizio alla fine. Il requisito principale della buona cucina è la qualità dell'ingrediente, se c'è quello non c'è bisogno di fare grandi piatti».

Qualcuno l'ha criticata per aver accostato formaggio e pesce.

«Il piatto in questione erano i passatelli coi frutti di mare. I passatelli, per chi non lo sa, sono fatti con tre ingredienti e il formaggio nell'impasto non può mancare!»

Dei giudici di Masterchef,

Cracco è stato il più severo?



«Devo dire di sì, ma mi ha anche spronata. Le sue osservazioni sono state di stimolo per riflettere, tirare fuori qualcosa di importante».

Qual è l'idea portante di "In cucina a piccoli passi"?

«Ho voluto raccogliere ricette e suggerimenti per godere e gustare pienamente sapori e profumi di stagione, mese per mese. Che ci crediate o no, il premio che più mi allettava nell'avventura di Masterchef era la possibilità di scrivere il mio libro. Questo libro è pensato e scritto non solo per chi è già un cuoco provetto ma anche

per chi non sa ancora cucinare, e ha però la passione e la costanza per imparare».

Non tutte le ricette sono sue creazioni però.

«Sì, alcune appartengono alla cucina popolare o regionale, altre sono dei classici rivisitati, ma tutte sono state rilette attraverso la mia esperienza e il mio estro. E comunque sono quasi tutte facili da realizzare, e sempre in sintonia con quello che offre il mercato. Perché il cibo deve avere il suo ritmo, altrimenti non si gusta nulla, non si hanno più voglie».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Erica Liverani con i bimbi-allievi alla lezione di cucina al centro commerciale d'Abruzzo Ipercoop di San Giovanni Teatino e a sinistra da sola ai fornelli

