

È di Busto la signora della Cucina Italiana

di Serena Minazzi

Dalle cronache delle partite del calcio dilettanti per *LombardiaOggi Sport* alla direzione della *Cucina Italiana*. Di strada ne ha fatta Anna Prandoni, classe '75, da Busto Arsizio (dove martedì 14 è ospite della rassegna Bibliobook, alle 21 in biblioteca comunale) alla direzione, assunta un paio di mesi fa, della rivista di cucina più antica, fondata nel 1929, e che rappresenta una vera istituzione del settore della gastronomia e della cultura alimentare. I primi passi nel mondo della carta stampata Anna ha iniziato però a muoverli da ragazzina per il settimanale sportivo della *Prealpina* assecondando quella che era la sua altra passione oltre alla cucina, il calcio.

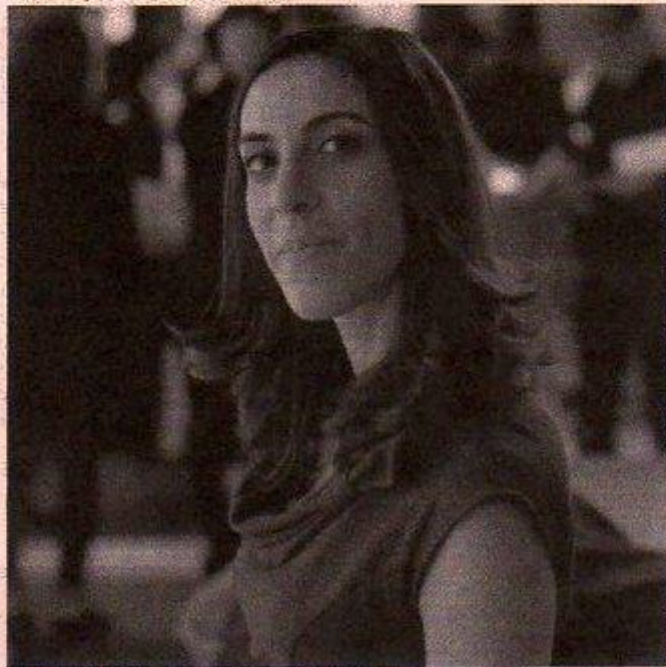
Anna come ripensi oggi all'esperienza a «LombardiaOggi Sport»?

«Ne ho un ricordo meraviglioso. Tante domeniche bellissime passate a lavorare e divertirci. Eravamo un gruppo affiatato: dovevamo produrre una quantità industriale di testi, ma era tutto così bello. Ero un'appassionata di calcio, ma nel tempo l'ho abbandonato perché ho perso la fiducia in quelli che in questo momento lo governano».

Come sei arrivata alla direzione della «Cucina Italiana»?

«Ho cominciato a occuparmi di cucina collaborando per *Cucinare bene*. Poi un caso davvero fortuito mi ha portata a *Cucina Italiana*: una persona che conoscevo e che lavorava lì stava per lasciare il posto, mi ha presentato quello che allora era il suo capo, Allan Bay, e sono stata assunta. Questo succedeva tredici anni fa. Da allora mi sono occupata di un po' di tutto: dalla scuola alla parte web, allo sviluppo della parte digitale e poi anche del brand dal punto di vista del marketing organizzativo. Due mesi fa mi hanno dato questa occasione. E l'ho colta».

Una giovane direttrice e una



rivista storica. Come ti senti seduta su quella importante poltrona?

«Ne sento il peso. Il primo mese mi sembrava di essere in un frullatore. Ero molto preoccupata perché il vero match è riuscire a mantenere l'autorevolezza della rivista e allo stesso tempo cercare di traghettarla verso il nuovo modo di cucinare che in questi anni è molto cambiato. Tutto sta nel trovare il giusto bilanciamento tra la nostra tradizione e la storia, che risale a personaggi del calibro di Filippo Tommaso Marinetti, e la nuova cucina italiana fatta per la maggior parte di Ma-

sterChef e Parodi. Persone che non hanno la nostra tradizione, ma sono riusciti ad assecondare un bisogno: quello di cucinare cose buone in tempi rapidi».

Per questo la tua prima copertina è stata un panino?

«Sentivo il bisogno di dare una svolta a quella che è la rivista di enogastronomia più antica del nostro Paese e che secondo me finora si è sempre messa su un piano diverso rispetto alle persone che la comprano. Noi dobbiamo semplificare un poco il nostro modo di vedere la cucina. E che cosa c'è di più semplice e immediato di un panino? Mi serviva qualcosa

che fosse significativo in questo senso e credo di averlo trovato».

Che cosa ne pensi dei programmi televisivi di cucina?

«Posso non rispondere? Da una parte è una cosa bella perché fanno conoscere un lavoro molto faticoso e duro. E mostrano quello che c'è dietro la fama. D'altro canto semplificano anche troppo: ogni volta che spieghi qualcosa a un pubblico molto vasto, necessariamente devi semplificarla molto e spesso fai passare dei messaggi sbagliati. L'idea che si possa preparare un piatto buono in sei minuti prima del telegiornale... no, non è proprio possibile: significa fare le cose male e in fretta. Secondo me invece bisognerebbe valorizzare il piacere di stare ai fornelli, di lavorare bene in cucina e la passione che può darti il preparare un piatto ben fatto per le persone che ami. Perché cucinare è un gesto d'amore».

Hai un ricordo, un profumo, un oggetto che riconduci alla nascita della tua passione per la cucina?

«Penso al Dolce Forno, uno dei primi regali che ho ricevuto da piccola e uno dei giochi che più ho usato. Ce l'ho ancora e funziona! E poi credo che la mia passione sia un po' un contrappasso. Mia mamma ha l'idiosincrasia nei confronti dei fornelli, se potesse non cucinerebbe mai. Io invece ero totalmente presa dal pasticciare, mettere le mani in pasta, dal vedere come gli ingredienti messi insieme potessero cambiare e darmi delle sensazioni nuove. Da piccola ritagliavo le recensioni dei ristoranti e le incollavo su un quadernino: sognavo che un giorno anch'io le avrei scritte. Uno dei momenti in cui ho pianto per il mio lavoro è stato quando è uscita la mia prima recensione sull'*Espresso*. È stato il sogno di bambina che si è realizzato».

Sei la signora della «Cucina Italiana», ma le amiche ti chiedono consigli?

«In continuazione! Ecco cosa mi

La passione per la buona tavola è iniziata dal mitico Dolce Forno, quella per la scrittura dalla raccolta dei risultati di calcio per «LombardiaOggi Sport»

succede spesso: verso le 19,30 mi suona il telefono e qualcuno dall'altro capo mi dice: ascolta, nel frigo ho questo, questo e quest'altro. Cosa faccio? E la mia risposta è sempre: vai sul sito della Cucina Italiana e cercati una ricetta!».

Hai tempo di cucinare?

«Poco, molto meno di quanto vorrei. Cucino solo il sabato e la domenica, quando riesco a stare a casa. Però quando lo faccio veramente mi chiudo in cucina per ore e ore».

I tuoi piatti preferiti.

«Molto difficile... Il risotto di mia nonna è il sapore che mi ricorda l'infanzia. In generale invece la cosa più buona che io abbia mangiato - vado sul complicato - è una frittella di cioccolato amaro con chinotto e caviare che ha preparato Carlo Cracco. Oltre ogni limite! Ma è chiaro che non è un piatto che puoi mangiare tutti i giorni, il risotto della nonna sì».

Ci sono degli attrezzi indispensabili?

«In realtà non servono grandi attrezzi, forse un coltello affilato. Quello che non deve mai mancare, e non mi stancherò mai di dirlo, è una buona organizzazione, sapere cosa stai per fare, prepararti prima. Anche leggere attentamente la ricetta è fon-

damentale».

Che cosa non manca mai nella tua dispensa?

«Non manca mai la farina, di ogni tipo. Amo fare il pane, la focaccia e sperimentare con tante farine diverse. Sono fissata con la lievitazione e con le cose lievitate».

Sei nel «tunnel» del lievito madre?

«No, non sono così pazza! E poi non avrei il tempo di rinfrescarlo».

Una ricetta da suggerire ai nostri lettori.

«In questo momento sono in Toscana, in un posto meraviglioso insieme a Paolo Parisi, il re delle uova. Nel senso che si dice che le uova che lui produce siano le migliori del mondo. Accompagnato dal pane toscano, ci ha cucinato un uovo: la cottura era un poco prima dall'essere sodo ed era condito con origano, un capperi e olio extravergine di oliva. Giuro, una cosa meravigliosa. Le ricette più semplici se fatte con ingredienti di qualità sono le migliori».

Busto Arsizio che piatto è nella tua immaginazione?

«I bruscitti. È uno dei piatti della mia infanzia e che più spesso cucino per amici che non sono della mia città».

PER DIFETTI VISIVI
MIopia - ASTIGMATISMO
IPERMETROPIA E PRESBIOPIA
anche per più difetti presenti
contemporaneamente nello stesso occhio

**TERAPIA CONSERVATIVA
DEL CHERATOCONO
CROSS-LINKING CORNEALE**

MAPPA CORNEALE PENTACAM



Dott. Maurizio Chiaravalli
medico chirurgo OCULISTA
Via Speroni, 14 - VARESE - Tel. 0332 242266
e-mail: info@centrolaservista.com

LA STORIA DI ANNA PRANDONI



In redazione con gusto al vertice di Cucina Italiana

BUSTO ARSIZIO - Anni fa, **Anna Prandoni** (nella foto *Blitz*) propose al Comune di Busto un ciclo di lezioni e prove a tema gastronomico. Avrebbe dovuto chiamarsi Gusto Arsizio: «Non ho mai ricevuto risposta», dice lei, più rammaricata che altro.

Alla serata a lei dedicata da Bibliobook, il sindaco **Gigi Farolfi** rilancia: «Propongo che il tema culturale del prossimo anno sia il cibo e la buona tavola, aspettando Expo 2015». Un abbraccio forse tardivo ma non intempestivo della città alla sua Anna, che dai primi passi nel giornalismo, con l'esperienza alla redazione sportiva di *Prealpina*, ha fatto strada fra pentole e manicaretti, fino a diventare, da qualche mese, direttrice della rivista "Cucina Italiana". Giusto per capire, Anna ha regalato ai presenti, martedì sera alla biblioteca di Busto, una copia anastatica del primo numero della rivista, un "lenzuolo" datato 1929 con firme di **Filippo Tommaso Marinetti** e **Giuseppe Antonio Borgese** per dirne due: «La rivista si rivolge alle persone comuni, le massaie di una volta, ma anche gli avvocati single che ne vogliono sapere di cucina, proponendo ricette e facendo storia, raccontando una parte importante della nostra cultura, la tavola appunto», ha spiegato la direttrice, intervistata dalla blogger **Samanta Cornaviera**. E sì che l'avventura di Anna alla Cucina Italiana non era partita nel migliore dei modi. Ecco una storia di tenacia tutta bustocca: «Venni scartata e poi ripescata dalla storica direttrice Paola Ricca, un'istituzione vivente che è ancora vicina alla rivista. Il resto lo potete vedere nel film *Il diavolo veste Prada*. Avete presente la direttrice interpretata da Meryl Streep? La Ricca è uguale e se ne compiace», ride divertita la sua erede.

Carlo Colombo