



Giuseppe Pontone il blogger di “Mai dire cucina”, si racconta

Giuseppe Pontone, blogger di Mai dire cucina si racconta. *“Anche con la stanchezza del lavoro addosso il richiamo della cucina è troppo forte”.*



Giuseppe Pontone, nella sua cucina (© Riproduzione vietata).

Giuseppe Pontone. Per scoprire questo macellaio di professione ma grande amante della cucina è sufficiente visitare il suo blog "[Mai dire Cucina](#)", un diario enogastronomico molto apprezzato sul web che riporta tutte le sue creazioni ai fornelli che lui descrive come "continue sperimentazioni".

Dagli antipasti fino alle bellissime torte, ogni giorno Giuseppe ci propone consigli utilissimi per piatti semplici ed economici fin dalla scelta degli ingredienti, senza trascurare le qualità nutrizionali, la stagionalità e il rispetto delle tradizioni. Per conoscere il lato anche umano di questo blogger lo abbiamo incontrato per una piacevole chiacchierata.

Ciao Giuseppe come è nata la passione per la cucina?

L'arte culinaria mi ha appassionato fin da ragazzino quando osservavo mia mamma cucinare anche se, ovviamente, non mi cimentavo ai fornelli. Avrei voluto frequentare l'istituto alberghiero ma la scuola era troppo distante da casa e doveti rinunciare, mettendo da parte questo sogno. Ho iniziato a cucinare una volta sposato e quindi a casa mia. C'era bisogno di una mano mentre mia moglie si occupava delle nostre 3 bambine e quindi, tutte le volte che potevo, mi dilettaivo ai fornelli. Cucina oggi, cucina domani stavo riscoprendo l'amore per la cucina che avevo chiuso in un cassetto molti anni addietro.

Parlaci del tuo blog di ricette "Mai dire cucina". Come ti è venuto questo nome?

Mai dire cucina è nato quasi per caso. Tutto ebbe inizio quando ho frequentato un corso di

webdesigner e mi fu chiesto di creare un sito dove potermi esercitare. Lì su due piedi la domanda mi colse impreparato, ma poi pensandoci su mi domandai: “*Ma perchè non unire la mia passione della cucina a quella dell’informatica?*”. Fu così che cominciai a mettere le prime basi al mio sito di cucina, a dargli un nome e una struttura. Perchè l’ho chiamato Mai dire cucina non lo so bene neanche io ma volevo che chi visitasse il blog capisse, già dal nome, che si stava imbattendo nel sito di un amante della cucina e non di uno chef professionista e in cui avrebbe trovato ricette piuttosto semplici nell’esecuzione, i cui i costi di realizzazione non fossero troppo. Spero di esserci riuscito.

Per te che sei un macellaio, quanto è importante la scelta di una buona carne per la riuscita di un piatto?

Ogni piatto è il risultato di una buona tecnica e della qualità delle materie prime e questo principio vale anche per la carne. Sicuramente il mio rapporto con la cucina e il cibo è abbastanza radicato anche per via del mio lavoro. Dopo aver lavorato per una ventina di anni in una gastronomia, da qualche anno, sono capo reparto macelleria di un supermercato. Proprio per questo, per realizzare i miei piatti, scelgo ingredienti non solo di ottima qualità ma che abbiano anche le caratteristiche ideali per la buona riuscita della ricetta. Ad esempio, avete mai cucinato un pezzo del bovino chiamato “diaframma”? È un taglio considerato povero ma ricco di ferro e, se cucinato alla pizzaiola o semplicemente in padella con un filo di olio, può accontentare il gusto di molti palati.

In cucina ti piace sperimentare?

Su questa domanda potrei dilungarmi per ore ma dirò solo che mi piace molto la sperimentazione ai fornelli. Non essendo un cuoco di professione ma un semplice amante della cucina, quando voglio fare delle ricette nuove utilizzo dei libri e dei ricettari da cui prendo spunto ma poi apporto le mie variazioni. Posso cambiare alcuni ingredienti perchè non mi piacciono o perchè non li ho a disposizione oppure mi capita di aggiungere qualcos’altro e la ricetta originale risulta stravolta e, devo dire, con grande successo.

Qual è il piatto che ti piace di più cucinare e perchè?

Mi piace cucinare un po’ di tutto, dagli antipasti ai dolci, ma devo confessare che ho un debole per i primi piatti e, nello specifico, per i risotti. Il riso mi piace in ogni suo impiego e, proprio per questa mia debolezza, creo continuamente ricette di risotti con ingredienti sempre diversi.

Chi cucina a casa tua, tu o tua moglie?

Questa domanda mi fa sorridere perchè quando si nominano le donne, e in particolare mia moglie, c’è sempre da stare sugli attenti. Scherzi a parte, il tempo a mia disposizione per la cucina è molto limitato per gli orari di lavoro e per altri impegni extrafamiliari e quindi, durante la settimana, cucina mia moglie Debora la quale se la cava egregiamente. Io mi metto ai fornelli quando ho tempo ovvero nei giorni festivi o alla sera. Rientrando dal lavoro, spesso comincio a fare l’impasto per la pizza o comincio ad assemblare gli ingredienti per creare qualcosa di mai fatto. Non c’è niente da fare, anche con la stanchezza del lavoro addosso il richiamo della cucina è troppo forte.

Progetti futuri?

Nel mio caso, mi sembra eccessivo parlare di progetti. Quelli può averli un ragazzo che sta per intraprendere la carriera culinaria; può averli mia figlia Francesca che quest’anno, influenzata dalla mia passione, sta frequentando il primo anno dell’istituto alberghiero. Ma, pensandoci bene,

un progetto futuro ci sarebbe: quello del cake designer. Con la nascita delle mie tre figlie, nell'arco degli anni, ho imparato a fare delle torte di compleanno. Dapprima erano semplici Pan di Spagna con panna e un'ostia come decorazione ma poi ho scoperto la lavorazione della pasta di zucchero. Ho comiciato a farla, a lavorarla e a confezionare diverse torte per amici e parenti. Mi piacerebbe, quindi, avere la possibilità di fare dei corsi che mi consentano di perfezionarmi in quest'arte che mi appassiona tantissimo.

Data di creazione

14/12/2015

Autore

gabriella-gasparini