

Monica Bergomi e la felicità di portare “La luna sul cucchiaino”

scritto da Gabriella Gasparini | 24/12/2016



Passione, conoscenza delle materie prime italiane, umiltà e preparazione. Ecco le doti che deve avere un *food blogger* secondo Monica Bergomi che, con “La luna sul cucchiaino”, dimostra come in cucina si

appagano tutti i sensi.

Gli occhi sono belli e grandi, ricchi di curiosità e attenzione al mondo che la circonda. Il sorriso è genuino, schietto, di quelli che attraggono e fanno venir voglia di condividere passioni ed emozioni. Ma la **food blogger di Como Monica Bergomi** è anche un'instancabile professionista che ha costruito la sua preparazione con serietà, tenacia e umiltà, frequentando molti corsi di cucina e sul vino. Soprattutto, ha iniziato a cucinare a tre anni e non si è più fermata, fino a sostenere che la cucina è "**il suo luogo preferito**" che, ogni giorno, ama "raccontare" e condividere tramite un blog enogastronomico a cui ha dato un nome che fa sognare: "[La luna sul cucchiaino](#)". La Gazzetta del Gusto l'ha incontrata per una piacevole chiacchierata.

Ciao Monica, nel tuo blog si legge che hai iniziato ad appassionarti alla cucina fin da piccola.

Esatto, è stata una storia d'amore sbocciata a soli tre anni quando, arrampicata su uno sgabello e sotto il controllo della nonna, ho preparato la mia prima omelette. Poi sono arrivati i viaggi, i corsi di cucina, di vino e le tavolate con gli amici.

Come è nato il blog "La luna sul cucchiaino" per il quale hai scelto un nome così romantico?

Si tratta di un'avventura iniziata per caso e sollecitata dall'incoraggiamento degli amici. La cucina è sempre stata il mio luogo preferito e, durante un brutto periodo di malattia, mi distraevo creando *finger food* per aperitivi in compagnia. Da qui l'idea del nome, legato a queste piccole realizzazioni culinarie,: "*Vuoi la luna? La mettiamo su un cucchiaino...*"

Quali sono le caratteristiche della tua cucina?

La semplicità, il gusto e la stagionalità degli ingredienti, con un'attenzione all'estetica perchè l'occhio vuole sempre la sua parte. Mi lascio trasportare dalle sensazioni che mi dà il cibo e che coinvolgono tutti i cinque sensi: amo i colori e i profumi, la consistenza che si rileva al tatto, il gusto che fa scoprire l'equilibrio dei sapori e anche l'udito che viene solleticato dalle parti croccanti che scricchiolano sotto i denti. Non sono una professionista o una chef con titoli di studio nel settore ma ho passione, mi piace sperimentare e creare. Ho fantasia, una buona conoscenza degli ingredienti e mi rende felice mettere le mie competenze a disposizione degli altri, senza per questo elevarmi a un ruolo specifico.



Per chi ti piace cucinare e

cosa in particolare?

Mi diverte cucinare per me, per la mia famiglia e per gli amici ma anche fotografare i miei piatti e condividerli in rete, con chiunque abbia la stessa passione e voglia di imparare. Il mio amore per il cibo è legato a doppio nodo alle materie prime italiane e alla loro conoscenza; la mia curiosità e la voglia di sapere fanno il resto. Non sono vegetariana, vegana o altro ma preferisco definirmi “onnivora” con una spiccata passione per il “verde”. Personalmente non credo nel “km zero” ma nel “km buono”, nel senso di prodotti coltivati e lavorati in modo corretto e genuino.

Partecipi spesso ad eventi in giro per l’Italia. Secondo te quali sono le prossime tendenze in cucina?

Riscontro un ritorno alle materie prime italiane di qualità, legate al territorio, e alla loro valorizzazione. I consumatori sono diventati molto più attenti ed esigenti e hanno sviluppato una maggior presa di coscienza sull’importanza di un’alimentazione sana.

Cosa consiglieresti ad una persona che vuole diventare food blogger?

Bella domanda... Intanto direi che la passione per la cucina è necessaria ma non sufficiente! Ci vuole cultura, apertura mentale, umiltà, capacità di autoanalisi e spirito di sacrificio. Un food blogger deve essere in grado di comunicare e di raccontarsi, coinvolgendo il lettore, deve produrre contenuti di qualità, nuovi e originali, e conoscere strumenti come lo smartphone, la fotocamera e i social network che in questo settore sono “i ferri del mestiere”. Aggiungerei che, come in ogni campo della vita, il food blogger deve avere il coraggio di inseguire i propri sogni.