



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

**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.**



Monica Bergomi, food blogger de La luna sul cucchiaino.

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.

**Data di creazione**

24/12/2016

**Autore**

gabriella-gasparini