



Antonella Coppola: lo scialatiello è servito!

Ha portato a Bellagio, sul lago di Como, tutta la veracità partenopea. Con la sua cucina, la frizzante e appassionata private chef tramanda le antiche tradizioni curando la qualità degli ingredienti.



Antonella Coppola (Foto © Francesca Vassallo).

«Chi è di buona volontà non sarà mai povero!» È questo il motto insegnato dalla mamma Maria, che ha accompagnato ed è diventato stile di vita della chef partenopea **Antonella Coppola**, una donna piena di energia, determinazione e coraggio.

L'ho incontrata e conosciuta al **Ristorante Shalai – Siciliano Contemporaneo** di Genova, in occasione di una serata a quattro mani con lo [Chef Paolo Romeo](#), in un esaltante incrocio tra la [cucina napoletana](#) e quella [siciliana](#).

Ciao Antonella, come mai ti sei trasferita sul Lago di Como?

Per amore! A Napoli lavoravo nel mondo del tessile come modellista nell'attività dei miei genitori ma, dopo il matrimonio, mi sono trasferita sul lago di Como e qui mi sono dovuta reinventare. Ho detto a mio marito che, se non avessi trovato uno sbocco, una ragione per rimanere qua, l'amore non sarebbe bastato più.

E invece cosa è successo?

In quel momento di transizione, ho ricevuto la telefonata che mi ha cambiato la vita. Mi hanno chiesto di sostituire uno chef all'ultimo momento e ho accettato. Cucinare mi è sempre piaciuto, ho imparato da nonna Antonella che mi ha insegnato da piccola per quando mi sarei sposata (aggiunge una risata cristallina, ndr). In quella occasione, ho stravolto il menù, ho comprato gli ingredienti giusti ed è stato un successo.

Da allora non ti sei più fermata ...

(ride ancora, ndr) No! Io nasco e rimango private chef! Porto nelle ville e nelle case della gente la mia cucina esclusivamente italiana perché mi sento un'ambasciatrice del made in Italy. Faccio consulenze professionali ma anche a casalinghe che vogliono migliorarsi, per preparare alla famiglia le brioche fresche per colazione o la pasta fresca. Due anni fa ho inaugurato **Love on the boat**, inizialmente dedicato alle proposte di matrimonio: facciamo un giro sul lago di Como di circa due ore, con a bordo un violinista, una guida, i fiori e – al momento del sì – ci fermiamo di fronte all' isola Comacina. Recentemente è diventato un regalo delle famiglie; ricordo un figlio che ha regalato il giro alla mamma per il compleanno.

Mi dicevi che la tua cucina è solo italiana. Usi spezie, aromi particolari?

Le mie ricette sono tradizionali, con prodotti scelti con cura, di ottima qualità. Bisogna fare molta attenzione con gli ingredienti che usiamo, cerchiamo di mantenere i nostri profumi, le nostre radici. Una spezia è buona, ma basta che ne metti un po' di più e la ricetta è rovinata! Uso i sapori della nostra terra, il rosmarino, il prezzemolo, il basilico...



La private chef alle prese con gli scialatielli, una sua specialità (Ph © F.Vassallo).

Questa sera ci cucini gli scialatielli...

Lo [scialatiello](#) mi rappresenta proprio, è una pasta ruvida e gentile. Non ha la grazia dello spaghetti, è spessa, corta, ha un proprio corpo. È scomoda perché non la avvolgi sulla forchetta, ma quando ti tocca il palato senti tutto il sapore di tua nonna lì dentro, dici: «*chisto, tutta 'a vita o' scialatiello!*» È una pasta che si adatta a tutti i sughi, di mare, con la ricotta o con del semplice

sugo di pomodoro!

Come nasce la tua ricetta?

Lo scialatiello è una creazione di **Enrico Cosentino**, un grande chef e un gran signore, che ha il grande pregio di condividere il suo sapere: a lui devo la ricetta. Le indicazioni che trovi sui blog o su internet non sono quelle originali, vengono preparati con la farina di grano duro e non con quella 00, usano la panna anziché il latte...

A questo punto ce la devi raccontare!

Gli ingredienti sono semplici: farina 00, uova, olio extravergine di oliva, latte, pecorino e basilico tritato. Aggiungiamo anche del sale e una manciata di pepe a piacere perchè, come afferma Enrico Cosentino, il pepe non guasta mai. A questo punto, si prepara un impasto e si fa riposare per almeno due ore. Va poi steso e tagliate delle strisce a forma cubica.



Gli scialatielli di Antonella Coppola (Foto © Francesca Vassallo).

Progetti futuri o un sogno nel cassetto?

Sto scrivendo un libro autobiografico con 24 ricette dedicate alle regioni italiane, che uscirà il prossimo anno. Il mio sogno nel cassetto è di aprire un ristorante con i miei due figli, Giuseppe e Antonio, che stanno studiando uno all'alberghiero e l'altro sta facendo uno stage con uno chef stellato: loro sono la mia linfa, la mia forza! Forse sarà l'anno prossimo o forse dopo ancora, ma ci riuscirò!

E su questo non abbiamo dubbi!

Chef Antonella Coppola
www.antonellacoppola.com
[Facebook: chefantonellacoppola](https://www.facebook.com/chefantonellacoppola)

Data di creazione

16/12/2017

Autore

francesca-vassallo