Antonella Scialdone: “Quella sera che mi innamorai della Pasta Madre”

Antonella Scialdone e La Pasta Madre che, oltre ad una sua passione, è anche un apprezzato laboratorio di cucina.

> **Blogger di talento, autrice di libri di ricette, esperta di panificazione con lievito madre e titolare di uno spazio a Bologna dove insegna a mettere “le mani in pasta”. Incontro con Antonella Scialdone.**

Alcune storie e alcune persone rivelano quanto sia importante sognare e coltivare delle passioni, allargare i confini delle proprie conoscenze umane e professionali, accogliere e misurarsi con sfide inaspettate.

Antonella Scialdone, titolare del **laboratorio di cucina “La Pasta madre”** di Bologna, rappresenta un bell’esempio di donna moderna che, senza rinunciare alla dolcezza e agli affetti familiari, si è costruita un lavoro in cui esprime la sua creatività e le sue attitudini.

Preparata, precisa, pragmatica e con un autentico amore per il lievito madre, Antonella ha origini napoletane e, dopo aver vissuto a Torino e a Perugia dove si è laureata in Scienze Politiche, si stabilisce a Bologna. Qui intraprende esperienze lavorative non attinenti alla cucina fino a quando segue un corso di panificazione.

Dopo aver creato il suo primo panetto di lievito madre, inizia ad esercitarsi e a sperimentare nuove ricette che diffonde nel suo blog "**Pappa Reale**", molto visitato sul web. Da lì arrivano nuove opportunità: scrive due libri, tiene corsi e consulenze sulla panificazione fino alla decisione di aprire un spazio tutto suo. Così, a settembre 2014, nasce "La Pasta Madre", in via Ferrarese 163 a Bologna ed è proprio qui che ci riceve per questa interessante chiacchierata.

La Pasta Madre: un laboratorio per diventare creativi in cucina

Al centro di un'ampia corte interna al riparo dal traffico citatdino, il laboratorio è accogliente, ben attrezzato e, pur nella sua semplicità, spicca per raffinatezza ed efficace organizzazione degli spazi. Rivela molto della personalità di **Antonella Scialdone**, semplice fuori ma profonda e ricca dentro, con un universo che si rivela poco alla volta. L'indole appare riservata ma, quando c'è da esprimere le proprie idee, Antonella lo fa con sicurezza. Inizialmente potrebbe sembrare sofisticata ma, conoscendola meglio, si intuisce che è solo riflessiva e – forse – un po' timida. Gradualmente, anche il sorriso diventa più spontaneo, aperto e frequente.

Ciao Antonella e grazie dell'accoglienza. Sei autrice di libri di cucina, blogger, insegnante, consulente e imprenditrice. In quale attività sei più a tuo agio?

Tutte queste cose fanno parte di me perché mi ci si sono dedicata con interesse ed impegno. Nessuna prevale sulle altre anche se, dal settembre 2014, ciò che mi impegna maggiormente è “La Pasta Madre”, il mio laboratorio che mi coinvolge anche in incombenze di tipo amministrativo e burocratico. Forse questi ultimi sono gli aspetti meno congeniali al mio carattere ma necessari.

Qual è stato il tuo percorso nel mondo della gastronomia prima di arrivare all’apertura di una tua attività?
Ho sempre avuto passione per la cucina anche se l’ho messa in pratica nel periodo in cui ho iniziato l’Università a Perugia e dovevo prepararmi da mangiare da sola. Da piccola osservavo mia madre in cucina e poi provengo da una famiglia in cui mio nonno e mio zio erano pasticcieri. Chissà se da loro ho ereditato qualcosa. Anni dopo, quando ero già a Bologna, ho scoperto il lievito madre e ho iniziato a fare pratica e a sperimentare ricette nella cucina di casa mia che poi trasferivo nel mio blog. Da lì è partito tutto. Pur non avendoci mai pensato, mi è stato proposto di scrivere libri di cucina ed in particolare sulla panificazione e sono nati i due libri di ricette “**La Pasta Madre**” e “**Kamut**” ed un terzo che uscirà fra poco. Questi volumi rappresentano un po’ la mia storia e in essi ho deciso di inserire i consigli e le ricette che non avevo mai pubblicato nel blog.

In cosa un libro di ricette deve differenziarsi da un blog?
Rispetto al blog il libro deve essere una creazione *ex-novo*, deve nascere da una propria esigenza di comunicare qualcosa di originale e deve esprimere i risultati di una maggiore ricerca. Lo considero un atto di responsabilità nei confronti dei lettori che, quando investono dei soldi, hanno il diritto di trovare delle novità che non si reperiscono in rete. Inoltre, le ricette di un libro devono essere ripetibili dal pubblico e, probabilmente, questo è il punto di forza dei miei libri. Non propongo niente che non abbia personalmente provato.

Per chi non lo sapesse, spiegaci cos’è la Pasta Madre.
Tecnicamente è la cosa più semplice del mondo: un impasto di acqua e farina in cui i lieviti e i batteri lattici e acetici, presenti nell’aria e nella farina, attivano un processo di fermentazione. Il risultato, però, è importantissimo perché diventa un lievito naturale per preparare pane, pizze, focacce, brioche, grissini e tutto ciò che richieda una lievitazione.

Come mai la specifica predilezione per la Pasta madre?
Per me è stato un amore a prima vista! Nel 2009, ho seguito il mio primo corso di panificazione al Mercato della Terra di Bologna e alla fine ci consegnarono un panetto di lievito madre di circa 20 grammi. Mi ha entusiasmato il fatto che fosse una cosa “viva” che, se correttamente gestita tramite la tecnica dei rinfreschi, non muore mai.

Cosa si deve fare se il panetto di lievito ammuffisce?
La muffa è qualcosa di patogeno e, rivelando una cattiva conservazione, non dovrà più essere utilizzato. Diversa dalla muffa è la situazione in cui il lievito madre si secca: in questo caso è possibile riutilizzarlo aggiungendo nuova acqua e nuova farina.

Raccontaci di questo spazio bolognese che non poteva non chiamarsi “La Pasta Madre”.
Dopo l’uscita del mio secondo libro ho cominciato a tenere lezioni di panificazione in varie scuole di cucina e, intanto, continuavo a sperimentare ricette pubblicate nel blog o illustrate negli stessi corsi. Ho conosciuto tante persone che condividevano questa passione e, con mio marito, abbiamo pensato di creare un nostro spazio. Non mi piace chiamarla “Scuola” e quindi lo

definisco un “laboratorio” in cui si alimenta la cultura del cibo a 360 gradi. Qui tengo **corsi e workshop sui lievitati a pasta madre** che non sono sempre uguali perchè apporto modifiche nelle ricette, inserendo nuovi ingredienti e nuove farine. Ogni tanto ospitiamo altri docenti sempre nell’ambito della panificazione e, gradualmente, amplierò l’offerta formativa con corsi di cucina naturale e non solo. Inoltre organizziamo corsi di **food styling** e fotografia, eventi ed incontri di approfondimento alla presenza di esperti, presentazioni di libri relativi ai temi della gastronomia e *team building*. Ho anche intenzione di organizzare convegni coinvolgendo realtà del settore agricolo e produttori locali.
Teniamo molto all’**aspetto della convivialità** e quindi il frutto delle preparazioni viene degustato, anche per capire il risultato ottenuto condividendo il tutto con gli altri.

Quanto è importante la pratica per attività di panificazione?
L’esercizio è utile ma è necessario anche conoscere i concetti principali della panificazione, le varie farine e le caratteristiche di ciascuna di esse. Come dico sempre ai miei allievi, le farine non sono tutte uguali e non tutte richiedono la medesima lavorazione. Non si può aprire la dispensa e utilizzare la prima farina che ci capita tra le mani.

Hai parlato dell’attività di “team building” che si svolge in questo laboratorio. Mi spieghi esattamente cosa vuol dire?
Il *team building* è un ambito della formazione professionale, in cui ho maturato un’esperienza in passato. Qui effettuiamo dei percorsi formativi che ci vengono richiesti dalle aziende e insegniamo ai loro dipendenti come elaborare tecniche di risoluzione e gestione di problematiche interne. La cucina diventa uno strumento per sviluppare ed incrementare l’efficienza del gruppo.

In base alla tua esperienza con il blog “Pappa reale”, cosa consigli ai nuovi o aspiranti blogger?
Intanto dico che un blog non è uno strumento per guadagnare, almeno non direttamente e non in tempi brevi. E’ un importante biglietto da visita, di una palestra che consente di stare in rete, facendo conoscere chi sei e le cose che fai. Ciò attiva ed alimenta relazioni e, ovviamente, tale funzione è tanto più efficace quanto migliore è la qualità del blog. Sono importanti la capacità di scrivere correttamente, la continuità e la cura di tutto ciò che si pubblica, dal punto di vista di testi e delle immagine. Parlando ad esempio di un blog di cucina, i contenuti dovrebbero essere originali; non è sufficiente proporre ricette che si possono trovare in mille siti e bisogna curare la presentazione dei piatti e acquisire nozioni di fotografia. Io stessa se faccio un confronto rispetto ai primi tempi e alle mie prime fotografie mi accorgo di aver fatto dei passi in avanti. Devo anche dire che ormai in rete ci sono tanti blogger molto attenti; sanno fare fotografie e hanno imparato ad usare il pannello riflettente, sanno allestire un set fotografico e presentare nel modo migliore una tavola apparecchiata.

Cosa vorresti ancora realizzare dal punto di vista professionale
Una delle mie aspirazioni era quella di aprire un mio spazio e l’ho realizzato. In questa fase, quindi, mi dedico alla gestione ed alla crescita del laboratorio e mi fa piacere continuare a tessere nuove relazioni e collaborazioni perché aiutano a crescere e a migliorarsi.

Ringraziamo Antonella per questa chiacchierata e ricordiamo che, dal 12 al 14 settembre, **sarà presente al SANA di Bologna** (stand E36, pad. 33 della Kamut) dove offrirà qualche simpatico assaggio di sue preparazioni.

Inoltre il 16 settembre dalle 18 alle 20, presso il suo laboratorio di via Ferrarese n. 163 a Bologna, sarà protagonista di uno **Showcooking sulla panificazione con i grani antichi** che sarà anche l'occasione per presentare le attività per il nuovo anno.

[slideshow_deploy id='3423?]

Data di creazione
11/09/2015
Autore
enzo-radunanza