



Cristina Ciucci: «La possibilità di realizzare un sogno, rende interessante la vita»

**Intervista a Cristina Ciucci, cuoca dell'Agriturismo
"Casale della Ghiandaia" a Nepi (VT).**



Cristina Ciucci, cuoca del Casale della Ghiandaia a Nepi (VT).

Cristina Ciucci, ha realizzato il suo sogno aprendo con la sua famiglia il “**Casale della Ghiandaia**”, un agriturismo a Nepi, in provincia di Viterbo, e l’**Associazione Enogastronomica “Il Caciocavallo”**”.

Al Casale la cucina è il suo regno incontrastato dove esprime la sua passione per i fornelli e tramanda le ricette tipiche della tradizione laziale, spesso rivisitate con fantasia e un tocco di modernità. Ha accettato di presentarsi ai nostri lettori e parlarci un po’ di lei.

Ciao Cristina, come è nata la tua passione per la cucina?

Sono una moglie e una mamma ma soprattutto una cuoca! Quindi, oltre a lavorare come taxi per i miei figli, come giardiniere, manutentore e quant’altro, cucino! Il **Casale della Ghiandaia**, l’agriturismo di famiglia, è il mio regno dove amo accogliere i nostri clienti e coccolarli con la mia cucina che, prima di essere il mio lavoro, è la mia passione.

Da quando la cucina è diventata una professione?

In realtà l’ho coltivata fin da piccola e sono stata “contagiata” da mia madre ma la svolta è avvenuta grazie all’incontro con uno chef durante un catering dove lavoravo. Mentre preparava il menù, mi parlava dei piatti, degli ingredienti e della presentazione delle pietanze come fossero versi di una poesia d’amore. Questo ha ravvivato quella scintilla da sempre accesa e ho deciso che il forte interesse per il cibo doveva diventare una professione. In seguito ad alcuni sfortunati e

difficili eventi, che si sono rivelati anche la spinta a realizzare il mio sogno, ho avuto l'occasione di aprire un ristorante a Sutri e, dopo qualche anno, eccomi al Casale!

Quali sono i piatti che ami cucinare?

La mia specialità è la cucina romana. Amo cucinare i piatti della tradizione, reinventandone talvolta le ricette. Mi piacciono i piatti poveri negli ingredienti ma non nel gusto e che brillano di una nuova luce e si mettono alla pari dei piatti più blasonati.

Quali sono i piatti più richiesti nel tuo agriturismo?

I grandi classici come cacio e pepe, carbonara e [carciofi](#) sono sempre molto apprezzati ma la regina indiscussa è la celebre **coda alla Vaccinara!**

Quanto sono importanti gli ingredienti e come influiscono sui sapori del piatto?

Le ricette semplici della tradizione hanno bisogno di ingredienti di prima qualità, scelti e trattati con cura. Il sapore cambia completamente quando sono utilizzati a crudo. Devo anche dire che, oltre agli ingredienti, è vitale la cottura.

Hai un ingrediente che usi spesso?

Dove posso, uso il guanciale nelle minestre, nei sughi o come guarnizione. Lo lavoro in molti modi, soprattutto rendendolo croccante e lo considero il tocco finale. Il suo sapore sapido ma garbato arriva prima di tutti gli altri.

Hai progetti futuri?

I miei progetti futuri! Altro che se ne ho, del resto, non è proprio la possibilità di realizzare un sogno che rende interessante la vita?

Data di creazione

06/05/2016

Autore

gabriella-gasparini