

I segreti della chef Sara Papa

La cuoca calabrese è in televisione su Sky al fianco di Patrizia Rossetti

COSENZA Dopo lo straordinario successo ottenuto in libreria con “Tutta la bontà del pane” e “Impara a cucinare in un mese”, editi da Edizioni Gribaudo, la chef originaria di San Nicola da Crissa Sara Papa è tornata a dispensare consigli e segreti sull'arte culinaria. E questa volta lo fa in tv.

La chef degli impasti per antonomasia, infatti, conduce da qualche settimana insieme a Patrizia Rossetti, la trasmissione “Pane, amore e fantasia”, in onda ogni giorno su Alice Tv, visibile sul canale 416 di Sky. Un programma interamente dedicato all'affascinante mondo dell'arte bianca e della panificazione domestica, nel quale a farla da padrona sono i sapori dell'antica tradizione e della genuinità degli impasti di un tempo, senza mai però dover rinunciare a creatività e innovazione.

Un'esperienza quella di “Pane, amore e fantasia”, che la chef calabrese definisce “entusiasmanante”.

«Il pubblico racconta Sara Papa - segue molto il programma. Sono tantissime le mail che mi arrivano ogni giorno. Al di là dei compli-

menti per le ricette, per i consigli e per la trasmissione, mi fa molto piacere che la gente da casa riesca a vedere l'amore che ho per la cucina e per le mie ricette».

Come è il rapporto con Patrizia Ros-

setti?

«Lei è deliziosa. All'inizio non ci conoscevamo e nessuno delle due sapeva come sarebbe stato lavorare insieme all'altra. Per lei, come per me, il programma era un'esperienza nuova. All'inizio pensavo che lei stesse una po' sulle sue, poi, però è stato subito “amore” a prima vista. Abbiamo un rapporto molto bello».

Il suo programma, che rappresenta una novità assoluta del palinsesto invernale di Alice Tv, è iniziato da poche settimane e ha registrato un ottimo share. E' soddisfatta del successo raggiunto?

«Sì. Certo. Moltissimo. Il programma piace molto al pubblico. Poi trasmettere agli altri l'amore per la cucina, per le materie prime è straordinario così come trasmettere l'amore per il pane genuino, preparato come un tempo. Oggi purtroppo non c'è più il pane di una volta. C'è il pane industriale, pieno di grassi e sostanze che non hanno nessun valore nutrizionale. Attraverso le ricette che propongo nel programma cerco di trasmettere un messaggio importante, quello dell'utilizzo, come si faceva un tempo, del lievito madre e delle farine macinate a pietra e non raffinate, come la “o” o la “oo”, affinché anche attraverso la panificazione domestica ci sia un ritorno alla naturalità del pane».

Nei suoi corsi di cucina e nei suoi libri ripropone spesso ricette tipiche della tradizione enogastronomica

della sua terra d'origine. Nel corso delle diverse puntate del programma le è mai capitato di proporre delle ricette di pane che appartengano alla tradizione calabrese?

«Certo. Molto spesso. Cerco sempre di far conoscere attraverso le mie ricette i prodotti e i sapori della mia terra. Da quelli più conosciuti a quelli di nicchia. In una delle puntate di “Pane, amore e fantasia”, per esempio, ho preparato le “zeppole” di pane, le ciambelle fritte che in Calabria si preparano nel periodo natalizio. Alcune le ho preparate anche con la sarda, come le faceva mia nonna. Lo stesso impasto l'ho tagliato a tocchetti, utilizzandolo per fare delle palline di pasta che ho fritto e ho servito con una crema gianduaia. Ricordo che dopo la registrazione di quella puntata, tutto lo studio televisivo era in subbuglio. Tutti erano curiosi di assaggiare le ciambelline calabresi».

Qual è il punto di forza di “Pane, amore e fantasia”?

«Credo che sia la sua semplicità e le ricette estremamente facili da realizzare. Con solo quattro ingredienti, si possono realizzare svariate ricette che tutti possono provare a fare. Con solo acqua, farina, sale, lievito e un po' di creatività, aggiungendo qualche ingrediente o aroma, si possono creare delle ricette straordinarie. In fondo in cucina, così come nella vita, si sa, basta solo “Pane, amore e fantasia”».

Angela Altomare

Il programma di Alice Tv è dedicato alla panificazione e all'arte bianca