

MARA QUAIANNI: LA CUOCA MANAGER, "IL SEGRETO? I PRODOTTI GENUINI"

8 Febbraio 2012

L'AQUILA - Metà cuoca, metà manager.

Mara Quaianni è la creatrice delle prelibatezze culinarie della "Fattoria antica Forconia", un piccolo gioiello della gastronomia locale dove è possibile gustare i prodotti genuini della fattoria, coltivati secondo metodi biologici, nel rispetto dell'ambiente e del consumatore.

Una passione che coltiva contemporaneamente al suo impegno con l'Hotel Amiternum, uno degli alberghi più grandi della città di cui è proprietaria, e il ruolo di presidente provinciale di Federalberghi.

È nel verde in cui è immerso questo agriturismo, di proprietà dei fratelli Di Giovanni, che la signora Mara dà vita e forma ai piatti tipici della tradizione gastronomica locale, come i cazzarielli con fagioli e broccoli o le fettuccine al sugo d'agnello.

Su quale sia il 'piatto' che le riesce meglio lo lascia dire agli altri, con il pragmatismo tipico della manager che sa che a parlare, alla fin fine, sono sempre i fatti.

Come è nata la passione per la cucina?

Non è una vera e propria passione. Diciamo che sono da sempre abituata a cucinare per tavolate abbastanza grandi. Quindi ho messo in pratica questa mia abilità, tutto qui.

La vostra cucina offre una vasta scelta fra le ricette della civiltà contadina locale. Ci dice alcuni piatti tipici che proponete?

Tra le tante cose, vi citare le sagne con fagioli, le fettuccine al sugo d'agnello, ma anche i cazziarelli, un tipo di pasta fatta a mano, con fagioli e broccoli.

E per i dolci? Proponete qualche classico aquilano?

Per quanto riguarda i dolci, proponiamo quasi sempre crostate realizzate con marmellate di nostra produzione. Nessuna specialità tipica locale in questo caso.

Una vostra peculiarità è che in cucina utilizzate solo i prodotti genuini della vostra fattoria...

L'80 per cento dei prodotti che utilizziamo per cucinare sono i nostri. Quindi le carni che cuciniamo sono quelle degli animali da noi allevati e i prodotti come verdure, ortaggi e frutta vengono dai nostri campi.

Nonostante la crisi, c'è comunque voglia di mangiare e acquistare prodotti genuini e biologici?

Secondo me la crisi non è ancora arrivata in pieno. Comunque siamo qui, la stiamo aspettando.

C'è un piatto o una ricetta in particolare che le riesce meglio?

Non sono io che posso esprimere un giudizio sulla mia cucina, ma solo chi assaggia le mie 'creazioni'...