

Con i corsi di Giulietta Giovannoni la cucina americana è panzanese

Il successo di una donna che ama profondamente il Chianti



A sinistra Giulietta Giovannoni intenta nell'insegnamento. Sopra mostra uno dei suoi tanti piatti tipici

mazioni, perché quando tornano a casa, provano a rifare le ricette. Due anni fa dei canadesi mi invitarono a Vancouver per riproporre le lezioni di cucina ed organizzarono quattro corsi che svolsi nelle case dei loro amici. Nel 2002 invece sono stata invitata da altri clienti americani ed ho tenuto i corsi a Beverly Hills e a Pleasanton, San Francisco. Anche là ho cucinato in case private con cucine enormi, megagalattiche ed ho visto un ingrediente terribile, il burro spray! I partecipanti, amici dei miei clienti, hanno cucinato pasta fresca, ravioli, risotto col pesce, lasagne con i carciofi, arrosto del Chianti, torta di mele, tiramisù e altre cose. Dall'Italia mi sono portata solo il parmigiano e l'olio d'oliva perché sa-

pevo che là avrei trovato quello che ci serviva". "Del resto - conclude - in America tutto ciò che è italiano significa garanzia di buona qualità ed apprezzano che per noi il cibo deve essere cucinato e non conservato, come è per loro. E' stata un'esperienza entusiasmante e soprattutto a Beverly Hills ho avuto allievi prestigiosi, sembrava il set di Beautiful".

La stagione turistica è vicina e Giulietta si prepara all'arrivo dei clienti: "I corsi si svolgono il pomeriggio e durante le lezioni prepariamo un pranzo completo, poi regalo ai partecipanti il mio grembiule con scritto B&B Fagiolari e il mio opuscolo di ricette. Dopo il corso ceniamo tutti insieme ed offro il vino di mia produzione".

E' rimasto un sogno alla signora: scrivere un libro di cucina per testimoniare il suo amore per la terra e la cultura del Chianti.

re avevo avuto esperienza in un ristorante e quando capitò l'occasione, proposi a delle clienti americane un corso di cucina. Da quel momento offro i miei corsi alla clientela che ospito ed ho tre agenzie americane che si occupano della promozione delle mie attività. I miei clienti sono quasi tutti americani e nordeuropei e ho notato che gli uomini sono più bravi ed attenti delle donne oltre a dimostrare maggiore interesse, forse perché le donne danno molte cose per scontato in cucina". "Ai turisti - prosegue - piace cucinare la ribollita e la pasta fresca, tipo i ravioli; gli americani in particolare amano i funghi ed il tiramisù. Spesso ricevo e-mail dai clienti per avere maggiori infor-

MONICA GRAZZINI

Panzano in Chianti

Giolietta Giovannoni è proprietaria di un Bed & Breakfast a Panzano ed offre ai clienti corsi di cucina toscana, che svolge da alcuni anni anche in America, promuovendo tradizioni e cultura del Chianti. Giulietta, fiorentina, realizza il suo sogno e si trasferisce nel comune di Greve negli anni '80. "Poco dopo il mio trasferimento - ricorda -, cominciai lo scempio delle colline: prima con la costruzione di molti edifici e poi con la trasformazione di parti di vallata, da oliveti secolari a vigneti. Nel 1991 presi la licenza per aprire un B&B e nel 1996 cominciai l'attività. Prima di inizia-