

# Per me il cibo è tutto

## Cambiamento, vissuto, emozione



**Parola di Chiara Maci, tra le più apprezzate foodblogger italiane e volto televisivo ormai noto di La7D. Autrice del blog *Sorelle in pentola* ha già dato alle stampe due libri ed è stata giudice in Master Chef su Sky1**



**Carolina LAPERCHIA**

Ci sono sapori che ci portiamo dentro per tutta una vita; fragranze che ci sono rimaste nelle ossa sin da piccoli e che poi un bel giorno magari riaffiorano a sorpresa sul nostro palato ripensando semplicemente a una merenda che eravamo soliti fare una volta. Ci sono piatti che hanno scandito alcune tappe significative

della nostra esistenza, gusti cui molto spesso ricollegiamo determinati avvenimenti importanti e pietanze che leghiamo indissolubilmente a qualcosa, a qualcuno oppure a un luogo. Perché il cibo non è solo la soddisfazione immediata di un bisogno naturale del corpo, non è semplicemente il carburante con cui lo facciamo funzionare meglio. Il cibo è vita, è sensi. Il cibo, in fondo, è emozione allo stato puro. Lo sa molto bene la nota foodblogger cilentana Chiara Maci, volto televisivo ormai celebre del canale La7D dove per molto tempo ha giudicato morbidamente le coppie di cuochi in erba che, nella trasmissione *Cuochi e Fiamme* di Simone Rugiati, si sfidano ancora ogni sera “in singolar cucchiaino”.

Ma Chiara Maci è soprattutto la coraggiosa trentenne che nel 2007, dopo una promettente professione giornalistica avviata in una grande azienda, ha deciso

di piantare in asso baracche e burattini e di dare sfogo alla passione di una vita aprendo così il fortunatissimo blog *Sorelle in pentola* che ancora oggi, in rete, naviga con il vento in poppa. «Un bel giorno ho deciso di dire “no” a qualcosa che sicuramente non mi andava bene, a un sistema lavorativo strutturato su rigide gerarchie, su orari intensi di lavoro e persone cui rendere conto ogni giorno di ogni cosa. Non ero certo abituata ad avere qualcuno che mi dicesse costantemente cosa fare, provenivo da una famiglia di libero professionisti, io stessa sono sempre stata molto indipendente e così ho lasciato tutto per ricominciare daccapo».

**Chiara quanta paura hai avuto, all'inizio, rispetto a quello che ti apprestavi a compiere ovvero un bel salto nel vuoto?**

Tantissima. Guarda, la paura è proprio una di quelle cose di cui nessuno parla o scrive mai e invece quando io mi sono licenziata mi sono davvero tremate le gambe. Ero sicura di aver detto “no” ad un sistema per me inaccettabile ma d'altra parte non avevo nemmeno idea di cosa fare nella mia vita dopo. Sapevo soltanto che la mia passione, da sempre, era il cibo; avevo addirittura pensato di avviare un catering.

**Hai cambiato radicalmente il tuo percorso, questo è certo, ma tutto sommato quello che avevi fatto sino ad allora è stato fondamentale anche per la tua nuova attività.**

Absolutamente. Anzi, io lo dico sempre. L'azienda mi è servita per poi poter fare davvero quello che ho realizzato dopo perché il mio percorso di studi e di lavoro precedente mi ha dato un metodo, un rigore, una disciplina e un bagaglio di nozioni che poi io ho applicato anche nella mia nuova vita.

**Chiara arriviamo al punto nodale della tua attività, quantomeno al “tassello” da cui tutto è poi partito, il blog di cucina *Sorelle in pentola*. Diario in rete di enorme successo da quattro anni e in continua crescita in un'epoca, come quella attuale, in cui di blog ne fioccano ogni giorno a bizzeffe. Qual è il segreto del tuo successo e cosa ti ha permesso di fare la differenza in un mare magnum di blogger?**

*Sorelle in pentola* è nato come un dialogo tra due sorelle e quindi ciò che inizialmente ha attirato le persone è stata proprio la sua familiarità. È partito infatti come il racconto di due donne che si parlavano attraverso questo strumento, che quattro anni fa era ancora nuovo. Oltre al concetto di familiarità direi anche il rapporto e soprattutto l'utilizzo della cucina come elemento di base in alcune fasi della propria vita e come strumento, per me, per cambiare la vita stessa. Credo che in fondo proprio quest'ultimo concetto sia stata la chiave di lettura attraverso cui la gente si è identificata nella mia storia personale e che ha consentito poi al blog di farsi conoscere così tanto in rete.

**Come definiresti questo “laboratorio” di cucini-**

**na?**

Lo definirei con un aggettivo che utilizzo sempre per connotare anche la mia attività professionale, la mia vita e me stessa, ovvero la genuinità. Stiamo parlando di un blog che io ho aperto con mia sorella Angela e che è totalmente gestito da noi due senza altri autori e tantomeno agenzie esterne, come invece capita ormai sempre più spesso. Oggi ci sono persone che diventano blogger e che già a partire dal giorno successi-



vo ricorrono ad agenzie di comunicazione perché lo gestiscano al posto loro. E questo è decisamente in conflitto con la mia idea di blog. Un blog infatti, come dice la parola stessa, è un diario in rete e quindi come tale io lo aggiornavo sempre e personalmente condividendo con le persone che mi leggevano tanti momenti importanti della mia vita. Credo che la gente si sia affezionata a me anche per questo, proprio perché sono sincera nella mia assoluta normalità.

***Sorelle in pentola* è un mix di tanti ingredienti e un luogo virtuale in cui anche il viaggio diventa un modo per parlare di cibo e cultura. Qual è l'esperienza che ti è rimasta nel cuore più di ogni altra?**



Mi viene subito in mente il mio primo viaggio di lavoro in Norvegia alle Isole Lofoten. Mi è rimasto davvero nel cuore anche perché per me i viaggi sono sempre capitati in momenti particolari della vita. L'anno scorso per esempio sono stata in Israele e sono partita qualche giorno dopo aver saputo di essere rimasta incinta. Laggiù mi sono innamorata letteralmente della cucina creativa dei cuochi di Gerusalemme e di Tel Aviv. Un altro viaggio straordinario è stato quello che ho fatto prima dell'estate, in Polinesia, e in cui mi sono messa alla prova per la prima volta come mamma lavoratrice giacché ho dovuto lasciare subito la mia bambina appena nata con i nonni per una ventina di giorni.

**A questo punto colgo l'occasione per chiederti quanto è difficile conciliare un lavoro indipendente e in perenne costruzione come il tuo con l'attività di mamma single. È fattibile?**

Confermo che è possibile fare entrambe le cose. Io non ti dirò mai il contrario anche perché sono una grande sostenitrice delle donne. Certo, non è sempre facile, a volte sei piena di sensi di colpa, a volte ci sono giornate complicate. Dopo dieci giorni dal parto io ho subito ripreso a lavorare. Da un lato è dura perché il mio lavoro indipendente non mi consente la maternità ma d'altra parte mi permette di gestirmi autonomamente e quindi ci sono giornate che posso passare per intero con mia figlia e altre che dedico invece al lavoro lasciandola ai nonni.



**Chiara che cosa vuol dire effettivamente essere una blogger oggi e quali abilità richiede?**

La prima abilità è sicuramente la costanza. Si fa presto infatti a dire blogger e ad aprire uno spazio in rete. Bastano due minuti soltanto ma quello che non c'è dietro tanti blogger è proprio la costanza. Molti aprono un blog e poi si annoiano perché anche quello, prima o poi, diventa inevitabilmente un lavoro e come tutti i lavori alla fine è fatto anche di routine e di quotidianità. E questo porta molte persone a mollare la presa e a lasciar perdere ed è il più grande sbaglio che si possa fare. Io non l'ho mai fatto in quattro anni e quando tengo dei corsi la prima cosa che dico è *"pensa*

*a ciò che oggi ti piace fare e che sai non ti annoierà nemmeno fra cinque anni"*. Non si apre un blog di cucina solo perché va di moda. A volte ha enorme successo anche solo un blog di cucito e questo perché magari è una grande passione personale portata avanti con amore.

**Uno degli aspetti più importanti di un blog è quello legato alla lingua italiana. Tu che rapporto hai con le parole?**

Io da questo punto di vista sono una iper pignola e alle persone che si rivolgono a me dico sempre che è fondamentale rileggere più e più volte ogni singolo post prima di pubblicarlo. Sono tanti gli errori che si commettono, soprattutto quelli legati alla punteggiatura che sembra qualcosa di semplice e banale ma che invece non lo è affatto. Sono pochissime le persone capaci di usarla correttamente. Devo ammettere che i blog che funzionano di più sono quelli in cui la lingua viene utilizzata per ironizzare. Ad ogni modo il pubblico è intelligente e sa riconoscere quando dietro a qualche "errore" c'è reale ignoranza o semplicemente comicità.

**Discorso Social network. Stiamo parlando degli strumenti che rendono effettivamente visibile il tuo lavoro. È difficile utilizzarli e quali sono gli errori da evitare?**

In realtà non è difficile usarli, tutti lo possiamo fare ma pochi sanno dosare davvero quello che vogliono comunicare. Si fa in fretta a diventare famosi con il web ma la rete altrettanto velocemente ti boccia. È un'arma a doppio taglio molto sottile che ti dà tanto ma che sa penalizzarti allo stesso modo. La verità è che bisogna saper usare bene questi strumenti e vagliare sempre ciò che si dice e si scrive senza mai metterci troppo se stessi perché può diventare pericoloso.

**Chiara, domanda d'obbligo per una "food-esperta".**

**Qual è il cibo cui non rinunceresti mai nella vita e qual è invece quello che non ti piace affatto?**

Non toglietemi mai lo spaghettono al pomodoro e basilico. Non sopporto invece frattaglie e interiora.

**E in chiusura uno sguardo al futuro. Progetti in cantiere, sogni nel cassetto?**

Aspetto ancora a dirlo. Anticipo comunque che ci sono nuove cose in televisione, un altro libro in arrivo e poi c'è ovviamente il blog che rimane un punto fermo nella mia vita, costante e sempre più bello.