

16 Novembre 2016

In cucina con l'autrice di... ?Flottina in cucina?

Floriana Barone ha una passione irrefrenabile per i dolci: dalla sbriciolata con ricotta di bufala ai pandorini al cioccolato a tavola è sempre festa



Foodblogger

Dolcezza a non finire, quella di un dolce preparato con ingredienti genuini selezionati con attenzione, e di una carezza al palato difficile da dimenticare. La passione per i dolci di **Floriana Barone** è un assaggio di ricordi, un desiderio di conquista, un motore irrefrenabile. Giornalista pubblicitaria con una laurea in Scienze politiche, l'autrice romana del blog **?Flottina in cucina [1]?** ci racconta la semplicità delle cose fatte con amore, dei sapori della nonna, degli ingredienti di casa e del contadino, dei profumi delle stagioni. E noi non possiamo che entrare nel suo mondo di delizie...



Come è nata la tua passione per i dolci?

Quando ero piccola, la sera, dopo cena, guardavo sempre mia mamma preparare il ciambellone. Ne faceva uno al caffè e cioccolato. Nessuna dose precisa, metteva tutti gli ingredienti "a occhio". Mi piaceva osservare tutte le fasi della preparazione, a partire dalla tazza che usava per dosare zucchero e farina. Mia nonna invece, nonostante avesse una malattia molto grave, spesso faceva gli gnocchi su una vecchia spianatoia in cucina. Credo sia partito tutto da lì, dai ricordi, dal mio desiderio di ripetere quelle ritualità familiari. Poi, qualche anno fa, ho cominciato a mangiare in modo sano e, seguendo i consigli alimentari di un amico personal trainer, avevo un giorno libero dalla dieta e così ho iniziato a preparare in casa le colazioni della domenica: torte, muffin e biscotti.

Da un amore sconfinato per la cucina, passando per l'attività giornalistica, fino ad arrivare al blog. Cosa ti ha spinto ad affrontare questa avventura?

Ho lavorato come giornalista pubblicitaria per molti anni, poi sono diventata moglie di Massimiliano e mamma di Francesco e Giorgia. Un cambiamento radicale, fatto di quotidianità frenetiche: le mie priorità sono diventate scuola, sport e ambito domestico. Proprio dentro questa nuova realtà ho continuato a ritagliarmi uno spazio tutto mio, in cucina, a realizzare nuove ricette. Un anno e mezzo fa, Massimiliano mi ha spinto ad aprire il blog "Flottina in cucina" per condividere la mia passione, ma soprattutto per continuare a scrivere, a raccontare di me e delle mie passioni.

Il tuo blog si chiama "Flottina in cucina", come nasce questo nome?

Al liceo era il mio soprannome: spesso mi chiamavano "Piccola Flo", come il cartone animato. Poi, un giorno, mentre facevo da apripista a un'esercitazione anti incendio, è nato il nome "Flotta" e da lì Flottina. È rimasto per tutti i miei amici storici sempre lo stesso, nonostante siano trascorsi molti anni.



Quanto è importante la tradizione in cucina?

Mi ritengo una ragazza molto fortunata: vivo in Italia, che vanta una tradizione culinaria storica e rinomata in tutto il mondo e poi viaggio spesso. I nostri prodotti sono imitati e apprezzati all'estero, ma, di fatto, *"italians do it better"*. Nei piccoli paesi italiani dell'entroterra e lungo le cittadine costiere esistono ancora oggi nonne che raccontano ai nipoti le ricette delle loro antenate, si confrontano sulle preparazioni dei piatti locali e tengono viva la vera cucina italiana. È come un puzzle, che con l'incontro tra le varie regioni, da Nord a Sud, si incastra perfettamente.

C'è un dolce che ci consigli per scacciare i brutti pensieri?

Non ho dubbi: a colazione o a merenda un cappuccino caldissimo e dei biscottoni speciali da inzuppare, gli American cookies [2] con cioccolato fondente. Si preparano velocemente, in un'unica ciotola e si sciolgono in bocca, ma rimangono leggermente croccanti fuori. Una coccola senza tempo!

Hai due bimbi, Giorgia e Francesco, e racconti che in cucina sono proprio loro i giudici più severi. Cosa hai imparato da loro sulla cucina dedicata ai più piccoli?

I bambini oggi sono molto esigenti. Quando ero piccola, mia mamma cucinava per tutti: a tavola il menù era unico. Io solitamente mangiavo in piedi, finivo tutto in tre secondi e poi scappavo a giocare. Oggi invece c'è più disponibilità di alimenti e molto spesso sacrificiamo la qualità dei prodotti. Vario l'alimentazione ogni giorno, puntando su una spesa biologica. Credo sia importantissimo abituarli sin da piccoli ai sapori e ai gusti, soprattutto per ciò che concerne i prodotti di stagione. A casa per loro preparo ricette sempre diverse, cercando di avvicinarmi il più possibile alle loro preferenze, in particolare sulla verdura. I miei bimbi mangiano volentieri le barchette di zucchine [3], farcite con formaggio, salame o mortadella, parmigiano, pangrattato e uovo. Amano molto anche le verdure in pastella, come le faceva mia nonna Clara, con acqua frizzante, birra, farina e sale.

Oggi i celiaci sono sempre di più e anche la preparazione dei dolci può essere un problema. Cosa ci possiamo inventare e con quali ingredienti?

Propongo una torta veramente profumata e delicata: la Caprese al cioccolato bianco e limone [4] del Maestro Pasticcere Salvatore De Riso, che è gluten free perché viene preparata con farina di mandorle e fecola di patate. Si tratta di una rivisitazione della famosa ricetta originaria dell'isola di Capri, preparata con cioccolato fondente. La variante del Maestro De Riso prevede l'uso di olio extravergine, limoni biologici e scorzette di limone candite, ma, considerato che non amo particolarmente i canditi, ho usato due cucchiaini di limoncello e la scorza dei limoni biologici.

Noi ci stiamo già preparando al Natale. Ci consigli un dolce per l'occasione? Siamo pronti a prendere nota :)

Sicuramente i Pandorini al cioccolato [5], che possono essere glassati e decorati con caramelle e confettini colorati. Sono soffici e ripieni di scaglie di cioccolato fondente e possono essere anche disposti come segnaposto sulla tavola della Vigilia di Natale: un'idea originale e golosa, che ho realizzato un anno fa. È anche bello preparare, per amici e parenti, un regalo speciale homemade: ciambelline al vino [6] incartate in bustine trasparenti e chiuse con un nastro natalizio. Un pensiero fatto con il cuore.

Links

[1] <https://flottinaincucina.com/>

[2] <https://flottinaincucina.com/2016/03/14/american-cookies/>

[3] <https://flottinaincucina.com/2016/05/17/barchette-di-zucchine/>

[4] <https://flottinaincucina.com/2015/05/13/caprese-al-limone-della-costiera-amalfitana-gluten-free/>

[5] <https://flottinaincucina.com/2015/12/23/pandorini-con-ganache-al-cioccolato/>

[6] <https://flottinaincucina.com/2015/06/24/ciambelline-al-vino/>