

TALENTSCOUT NEL ROMANZO "SEX AND THE CAKE" CLAUDIA DEB RACCONTA LA SUA ESPERIENZA DI CAKE DESIGNER

Torta decorata, conquista assicurata

di Rosanna Quaglietta

Ci sono anime che non possono essere confinate; rifiutano etichette, rifuggono il tepore di una vita abitudinaria, non si rassegnano alle vicissitudini della vita. Esse trovano il modo di esprimersi in più forme. Queste anime, talvolta, scoprono le loro molteplici sfaccettature a causa delle difficoltà. Una di queste è Claudia Deb (nella foto), donna poliedrica dai molteplici interessi. Ciò che più caratterizza Claudia è un sorriso smagliante e la voglia di non arrendersi mai. Da professionista dell'it, specializzata in Enterprise Content Management, a cake designer e food writer, Claudia è stata "costretta" a reinventarsi per necessità, ma forse anche per passione.

Vuole raccontarmi come comincia la sua storia? Cosa l'ha portata a cambiare completamente vita e a rimettersi in gioco?

«Ero una privilegiata. A vent'anni lavoravo come programmatrice presso un'ottima azienda, l'Olivetti. La mia vita sembrava essere in discesa. Ottimo stipendio, un matrimonio felice, una casa appena comprata, dei splendidi figli. Avevo tutto ciò che si può desiderare dalla vita. Ma improvvisamente tutto cambiò. Il mio lavoro e la mia vita erano in bilico. L'azienda, diventata Agile, aveva subito diversi passaggi di proprietà. Partirono i licenziamenti e per otto mesi non recai stipendio. Contemporaneamente il mio matrimonio stava volgendo al ter-

mine e mi fu diagnosticato erroneamente un tumore. Tutto quello che avevo conquistato si stava sgretolando tra le mani. La vita privata mi assorbiva così intensamente che non ebbi il tempo di unirmi alle lotte e alle occupazioni dei colleghi. Iniziai a cercare lavoro nel mio campo; ma le altre aziende speculavano sul momento di crisi proponendomi contratti fantasma e paghe minime. Decisi di rimbocarmi le maniche e trovare una strada alternativa per riscattarmi».

Com'è approdata al mondo del cake design?

«Ho sempre avuto la passione per l'eno-gastronomia. Fin da bambina sono stata educata all'amore per la preparazione del cibo. Ricordo che tagliavo e preparavo gli gnocchi con mia madre mentre il nonno mi raccontava storie legate alla cucina. Nel 2005 navigando su internet ho scoperto il cake design, ma il lavoro non mi lasciava abbastanza tempo per coltivare questa passione. Quando nel 2009 sono finita in cassa integrazione ho deciso di trasformare quello che era un hobby in un lavoro vero e proprio. Mi sono dedicata ad uno studio finalizzato dando libero sfogo alla mia fantasia. Ricordo che i primi lavori che ho realizzato li ho regalati per farmi pubblicità. Da lì è iniziato tutto».

Scrittura e cibo un connubio



che l'ha portata alla pubblicazione del suo primo libro. Com'è nata l'idea?

«La commistione di arti è un elemento sempre presente nei miei lavori. In recenti collaborazioni ho ideato, ad esempio, con lo stilista Fabrizio Crispino accessori e gioielli golosi, mentre con la fashion designer Arianna Mauro abiti glassati. Sempre nel 2009 ho iniziato a scrivere per delle riviste e dei blog enogastronomici, coniugando la passione per la scrittura a quella della cucina. L'idea del libro è nata e si è concretizzata in breve tempo. Cercavo però una persona che credesse quanto me nella realizzazione di quest'iniziativa con cui poter condividere questa mia intuizione. Un giorno ho chiamato Irene Vella, direttrice di ISmagazine, e le ho proposto di partecipare al mio progetto. Lei mi ha subito detto di sì. "Sex and the Cake", edito da Malvarosa, è un romanzo accattiva-



vante da leggere e gustare. Io e Irene abbiamo immaginato di incontrarci in sala parto e di trascorrere le ore di travaglio insieme. In attesa del lieto evento, tra urla, risate e battute in dialetto, abbiamo iniziato a raccontarci le nostre relazioni sentimentali passate ad hoc».

Gli uomini si prendono per la gola quindi?

«Certo. Ho creato ricette per sedurre qualunque tipo di uomo. Il sorbetto per lo sportivo, i macarons per l'artista, il millefoglie di mirtilli per l'amico del cuore. Le donne che acquisteranno il libro troveranno all'interno dei veri e propri tutorial per realizzare meravigliose leccornie e potranno sperimentare il loro potere afrodisiaco».

Cosa si augura per l'avvenire?

«Mi piacerebbe continuare a fare quello che sto facendo e magari aprire un laboratorio di pasticceria per celiaci. Sono guidata dall'ambizione e dalla voglia di esprimermi. So, però, di esser riuscita a realizzare molti dei miei desideri. Io il cassetto dei sogni già l'ho aperto».

A NAPOLI AD OTTOBRE

Norberto Salza a Parigi presenta l'Expo dello Spazio

Nella prestigiosa sede dell'Unesco a Parigi, il Comitato Iac Napoli 2012 presenta oggi all'Assemblea mondiale della Federazione Internazionale dell'Aeronautica (Iaf) l'organizzazione dell'Expo dello Spazio (Iac) che si terrà a Napoli dall'1 al 5 ottobre. All'evento parigino il Comitato organizzatore è rappresentato dal professor Antonio Moccia, responsabile scientifico del Congresso e dall'ingegner Norberto Salza, executive manager e responsabile organizzativo dell'evento. Davanti ad una platea di 300 delegati di tutto il mondo, Salza presenterà l'organizzazione del Congresso e degli eventi sociali, circa 25. Per quest'ultimi è stata data priorità a città della provincia selezionate per il loro valore storico, turistico, culturale: Ercolano (Museo Arte Virtuale - Mav), Castellammare di Stabia (Terme di Stabia), Pompei (Scavi Archeologici). Il direttore generale dello Iaf, Christian Feichting, in una nota ufficiale si è congratolato con il Comitato per la scelta, e



per lo sforzo delle istituzioni coinvolte (Regione, Provincia, Comune di Napoli, Camera di Commercio) che stanno supportando un evento capace di portare Napoli e la Campania al centro del mondo spaziale. Per il presidente della Camera di Commercio di Napoli, Maurizio Maddaloni: «È un'occasione imperdibile per le imprese del comparto dell'area metropolitana di Napoli per mettere in evidenza il rilevante valore aggiunto che rappresentano. Un'occasione, quindi, per puntare sull'innovazione, unica leva per affrontare il crescente numero di competitor nel mercato globale».

DUE GIORNALISTI A CONFRONTO

Il Novecento di Corsi e Toma fa tappa in Biblioteca Nazionale

Ermanno Corsi e Pier Antonio Toma traggono spunto da mezzo secolo di intensa attività professionale, per scrivere le loro testimonianze. «Il nostro Novecento. Due giornalisti a confronto» (Compagnia dei Trovatori). Fa tappa alla Biblioteca Nazionale di Napoli oggi alle 16,30 per una nuova occasione di confronto. Intervengono Aldo Masullo, Vincenzo Scotti, Pietro Treccagnoli, Mauro Giancaspro. I due autori, a bordo del primo treno, che unì Napoli con Roma, ripercorrono fatti ed eventi, inadempienze ed illusioni di una città sfaccettata e contraddittoria, che in tempi e con modi diversi accumulò ritardi nel collegarsi al resto del paese. La trama del libro è costituita dalle cronache, che i due autori, hanno in passato scritto per quotidiani e riviste, le notizie si fanno storia, ma non per descrivere il passato ma per ricostruire l'identità della città e indicare la prospettiva di un futuro di sviluppo che può far leva sulla forza della comunicazione e della cultura. Due diversi punti di vista, due distinti osservatori per raccontare in successione la Napoli del dopoguerra, quella di Achille Lauro, con gli sventramenti di interi quartieri storici e l'edilizia selvaggia, ed ancora il colera, l'utopia della giunta Valenzi, il terrorismo, gli anni novanta, le giunte Bassolino, l'emergenza rifiuti, la camorra. Dal volume emergono personaggi, atmosfere, la vitalità culturale della città e dei suoi centri di eccellenza. Tra le tante pagine non poteva mancare la Biblioteca Nazionale che li ospita.

Il libro contiene testimonianze di Giuseppe Blasi, Mimmo Carratelli, Giustino Fabrizio, Antonio Ghirelli, Antonio Lubrano, Riccardo Marassi, Ernesto Mazzetti, Eleonora Puntillo, Antonio Sasso, Ennio Simeone, Antonio Talamo, Luigi Vicinanza.

AL PAN

CONVEGNO SUI RAPPORTI FRA CIBO, METABOLISMO E PSICOLOGIA

Tutti i vantaggi della dieta hermetica

È noto ormai a tutti che l'alimentazione e la psicologia sono strettamente collegate, ma questo legame è ancora poco approfondito. Ed è proprio quello di informare il pubblico su determinati aspetti della nutrizione ancora sconosciuti l'intento dell'Associazione Culturale "Sphci" - Accademia Sebezia di Napoli che, col patrocinio del Comune di Napoli, presso il Pan di Napoli, nella Sala al III piano, ha indetto il Convegno "La dieta hermetica nella prevenzione e nella cura delle patologie alimentari metaboliche - dai nutrienti autopoietici alle influenze lunari e siderali sugli alimenti in natura" (nella foto, la sala). I numerosi studiosi degli alimenti e medici specialisti hanno dimostrato e divulgato teorie finora poco conosciute, applicate alla Scienza dell'alimentazione, che affondano le radici nelle antiche tecniche della Tradizione Hermetica Occidentale, approdata nella Schola Philosophica Hermetica Classica Italica. Un incontro che



ha consentito la riflessione e il dialogo con il pubblico sulla sfera psico-alimentare, nel quale è stato possibile ricevere utili consigli per assestare la propria dieta e prevenire eventuali malattie associate. Il fulcro del convegno è stato introdotto e analizzato dalla dottoressa Origlia che ha specificato quali e quanti legami ci sono fra un singolo alimento e l'individuo che l'assume. «Ciò che siamo è frutto di ciò che mangiamo». Risultato delle sue ana-

lisi è che ad ogni alimento è associato un elemento che a sua volta cela un desiderio dell'individuo: ed è qui che entra in gioco la psicologia, l'inconscio dell'animo umano. Mediante il dibattito con il pubblico e le esperienze raccontate da alcuni partecipanti, è stato possibile confermare ed avere ulteriori spiegazioni di tale teoria. Quindi, in momenti di difficoltà, capita spesso ed in numerose persone di trovare nel cibo una valvola di sfogo; ma di cosa

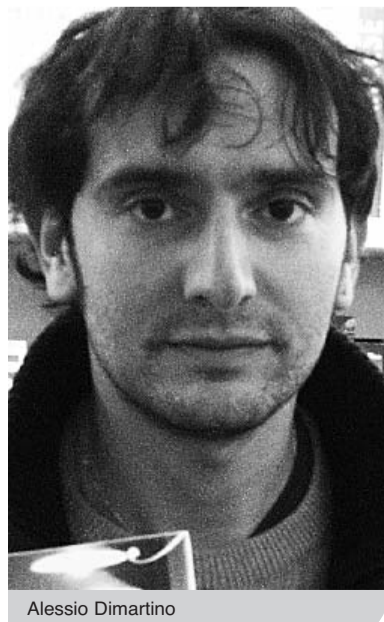
abbiamo davvero bisogno in momenti di alto stress o di crisi? Dunque, se si desiderano dolci, l'elemento è la terra e quindi si è bisognosi di affetto e protezione; mentre, invece, il sale rappresenta gli elementi del fuoco e dell'acqua. Inoltre, sono state elargite utili spiegazioni su malattie del metabolismo che possono coinvolgere gli individui di età infantile o adulta. Il metodo della "Dieta Hermetica", quindi, è una variante ai consolidati metodi utilizzati dalla medicina. Risultato di questi studi alternativi sono alcune spiegazioni alle intolleranze al glutine dovute, forse, all'utilizzo del grano creso. Se la psicologia interviene ed influenza la nostra alimentazione dall'esterno, invece, il dottor Carobbi ha analizzato l'aspetto chirurgico dell'alimentazione, scoprendo il nostro corpo, mostrandoci il suo interno e le diverse funzioni che avvengono durante la quotidiana alimentazione.

Cristina Malfettone

IL ROMANZO

PRESENTATO ALLA FELTRINELLI L'ESORDIO DI ALESSIO DIMARTINO: "IL PROFESSORE NON VIENE A CENA"

La rinuncia e la sfortuna: mondi giovanili a confronto



di Elena Gerundo

Sergio, 30 anni, lavora in una grande azienda, ha un ottimo stipendio, una fidanzata e una bella macchina. Un'anomalia per l'Italia di oggi. La Rossa è un'estremista di sinistra, membro di un nucleo combattente che progetta l'omicidio di un importante professore di economia. Ad un certo punto, però, una profonda crisi esistenziale coglie entrambi. Questa è la storia che sta alla base del romanzo di Alessio Dimartino "Il professore non torna a cena" (Giulio Perrone Editore). Il libro è un "quasi esordio" per il trentenne autore romano, in quanto: «È il primo romanzo frutto di un confronto professionale su un mio scritto con una persona esterna e competente, nella fat-

tispecie Mariacarmela Leto, direttrice editoriale della casa editrice del libro - afferma Dimartino - Questa è una storia che gioca sui punti di vista e tratta un problema strettamente legato al precariato che è quello di essere costretti, per vivere, a svolgere lavori frustranti che possono causare disagi psicologici ed esistenziali. C'è tanto di me in Sergio mentre la Rossa è un personaggio studiato e costruito per riportare il tutto su una dimensione puramente narrativa». Due storie parallele, dunque, si alternano con precisione simmetrica e portano, da un lato, all'evoluzione del personaggio femminile, che diventa il protagonista morale del romanzo, e dall'altro, a sottolineare la personalità negativa, vile e contraddittoria di Sergio, che, volutamente, non vive

un'evoluzione e non appare come un eroe.

«Un'atmosfera di rinuncia e sfiga permanente, condita con cinismo e trovate dal linguaggio colorito, forte e diretto, attraverso questo romanzo imponente nella mole e dedicato a tutti quelli che alle 4 del mattino sorridono guardando l'insegna luminosa di un bar» dice lo scrittore Angelo Petrella che è intervenuto alla presentazione del libro insieme alla scrittrice Enza Alfano, secondo la quale: «L'aspetto più interessante del libro è il modo in cui avviene il ribaltamento per cui il tema del precariato, che sembra fondamentale, va in subordine rispetto alla volontà di sconfinare nel linguaggio metaletterario, parlando della scrittura». Un romanzo corale nel quale sono

molto i personaggi che interagiscono in modo costruttivo e non con i due protagonisti e di cui si sottolineano l'impianto e la struttura ben meditata, la forte competenza tecnica, l'uso di una scrittura originale che mischia un linguaggio cinico e violento a similitudini e metafore raffinate. Una chiacchierata amichevole tra gli intervenuti e l'autore porta ad indagare sulle opere che hanno ispirato Dimartino (non ultimo "Il paese delle meraviglie" di Culicchia) e sui retroscena di un libro che sembra disorientare il lettore a causa di capitoli con diversi livelli di narrazione, ma che poi lo ri-orienta scandendo il tempo dell'anno che passa. «Una gradevole lettura - garantisce Alfano e Petrella - da cui emerge la volontà di dire molte cose».

