

Amatissime dai turisti, propongono le ricette della tradizione A CENA DALLE CESARINE

Sono 600, mamme, zie e qualche maschio: cucinano i migliori piatti italiani. Ma la selezione è durissima

TIZIANA LAPELOSA

■ C'è Antonella che vive tra i colli fiorentini e accoglie i suoi ospiti nell'ala di un monastero del 1200, un tempo fienile. Prepara i piatti con i prodotti stagionali acquistati dai contadini locali. I tortellini, invece, sono la specialità di Elena che dalla sua casa offre anche una vista mozzafiato su Bologna. Immersa nel verde è invece la villa storica in cui Angela coccola i suoi ospiti con i colori e i sapori della cucina siciliana, a pochi passi dalla sua Catania.

Andare da loro è un po' come andare a mangiare a casa della nonna, quella che non si risparmia e diffonde nell'aria, ancora prima che nei piatti, il profumo dell'infanzia. E anche se per molti si tratta di sapori soltanto immaginati, è un po' così che ci si deve sentire quando si entra a casa di una Cesarina per mangiare. "Food experience" la chiamano, forse per dare un tocco internazionale a qualcosa di tradizionale come il cibo. Che, al pari dei monumenti e del paesaggio, racconta molto della cultura di un popolo, che in un certo senso viene tradotta attraverso i piatti tipici.

Sarà anche per questo che dopo il successo nazionale, sono soprattutto i turisti a bussare alle porte delle Cesarine, cuoche appassionate che, non paghe di soddisfare i palati di parenti ed amici, aprono le porte ai turisti prima soltanto italiani, ma che da qualche anno anche sono diventati anche americani, francesi, cinesi, inglesi. Aumenta, infatti, il numero di quanti preferiscono una dimensione più intima in cui consumare pranzi e cene e per portarsi in valigia una infarinatura su come preparare pasta,

pane e piatti locali da sfoggiare una volta in patria, grazie alle lezioni che sempre le Cesarine organizzano in "pacchetti" pronti all'uso.

Ma chi sono Le Cesarine? Mamme, nonne, zie, single, alle quali nel tempo si è aggiunto qualche "cesarino" che oggi oc-

cupa il 10 per cento del totale dei cuochi affatto professionisti, che nel tempo sono diventati circa seicento, in un settore che si potrebbe considerare una sorta di B&B del cibo.

PASSIONE COMUNE

Tutti accomunati dalla passione per la cucina e che nel 2004 si sono riuniti in una rete concentrata per lo più al Nord, ma che tocca ormai qualcosa come una novantina di località distribuite in tutta Italia. Case aperte per trasmettere e far assaggiare, appunto, l'abilità in cucina acquisita negli anni. Il salto di qualità, quello che le ha fatte conoscere al grande pubblico, arriva nel 2015, quando un imprenditore digitale che di nome fa Davide Maggi, rileva il marchio e digitalizza quella che a Bologna era nata come associazione culturale gastronomica (col patrocinio del ministero delle Politiche agricole) trasformandola in una start up di cui ancora

oggi è amministratore delegato.

Ed ecco che carbonara dopo carbonara, risotto dopo risotto, caponata dopo caponata, i risultati de Le Cesarine Homefood non sono tardati ad arrivare. Così come gli investitori.

Dopo la "ristrutturazione" avvenuta per mano di Maggi, qualche anno fa altri azionisti sono saltati nel pentolone di un comparto alimentare che ha come garanzia l'amore per il cibo delle donne e degli uo-

mini che si mettono ai fornelli.

Capitali freschi, ad esempio,

sono arrivati da Daniele Ferreo (ad di Venchi), Niccolò Branca (ad e presidente dell'omonimo gruppo), dall'ex ceo di Benetton Group Marco Airoidi, tanto per citarne alcuni. Inoltre, l'anno scorso le Cesarine sono entrate a far parte della Comunità Slow Food, il che ha permesso anche la pubblicazione del libro "La cucina di casa delle Cesarine", edito da Slow Food editore. Contiene ricette con i segreti che diverse famiglie italiane hanno deciso di svelare.

Cesarina, però, non ci si im-

provvisa. Per soddisfare i palati di tanti italiani, ma soprattutto degli stranieri - che rappresentano la fetta di mercato a cui ben volentieri ci si rivolge, visto che in Italia, ogni anno, spendono ben 12 miliardi per mangiare e 3 all'anno in "food experience" - la selezione è piuttosto impegnativa. I cuochi - che si possono candidare attraverso il sito internet -, oltre ad essere esperti di cucina, lo dovranno essere anche in accoglienza. Due qualità che spesso vanno di pari passo per chi si muove nel settore della

ristorazione e del turismo. I candidati e le candidate devono anche conoscere almeno una lingua straniera, per poter spiegare i piatti o semplicemente per dialogare con gli ospiti, ma anche superare delle prove sul campo con gli esperti del settore. E, naturalmente, avere una bella casa, un luogo adatto ad ospitare anche fino a comitive composte da dieci persone. Se poi l'abitazione ha pure un terrazzo con vista sul Golfo di Napoli, su San Pietro, la Madonna e via così, le possibilità di poter entrare a far parte della comunità



crescono.

In città come Bologna, Venezia, Firenze, Roma, Milano e Napoli, ma anche Sorrento, Como e Siena, Palermo e Lecce, si concentra, per ovvie ragioni, il 32 per cento delle **Cesarine**, che nel 2018 hanno fatto mangiare - con costi oscillanti tra i 40 e i 60 euro a persona, a seconda delle portate - e insegnato a cucinare a circa 7mila persone, di cui la metà stranieri.

CLIENTI STRANIERI

È con tedeschi, svizzeri, francesi, inglesi e soprattutto americani che gli affari vanno a gonfie vele dal momento che il 50 per cento degli ospiti non parla italiano. Certo, il coronavirus ha fatto chiudere le porte di casa, ma non le cucine delle **Cesarine**, che si sono comunque organizzate con le consegne a domicilio - limitate all'Italia - e con le lezioni gastronomiche online rivolte a tutti. Consolidato il successo italiano, con qualche area su cui ancora insistere, come il Trentino Alto Adige, ora le **Cesarine** - in realtà chi si occupa dei loro "affari" - sono pronte a guardare altrove, fuori, all'estero, pronte ad esportare un modello così particolare ed originale, ampliare la rete di **cuochi** ed arricchire l'offerta culinaria. Ma se ne inizierà a parlare solamente a partire dall'anno prossimo, a epidemia superata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Due Cesarina pronte ad accogliere gli ospiti. In Italia ce ne sono circa 600 e il servizio è disponibile in ben novanta località



Le case con terrazza sono molto ricercate dai turisti



La location e la cura degli ospiti sono fattori essenziali

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato