



FOTO SERENA ELLER (2)



I protagonisti

Qui sopra, Germano da Roma, con la passione dei fornelli sin dall'infanzia. «Il nonno indossava un grembiule bianco», racconta, «e all'improvviso la cucina si riempiva di profumi». Nella foto grande, Anna Maria da Milano

Dalle Cesarine non si può? Vengono loro da voi

Ludovica Stevan

«Abbiamo reagito alla crisi alimentando l'interesse dei tanti stranieri che ci seguono attraverso i corsi online», dice Davide Maggi, fondatore del network



Fondatore

Bolognese dalla nascita Davide Maggi è l'amministratore delegato e il fondatore delle Cesarine

Se noi non possiamo andare a casa delle Cesarine, allora saranno loro a venire da noi. Virtualmente. Già con il primo lockdown si era interrotta per le Cesarine la possibilità di ospitare alle loro tavole, sparse per l'Italia, gli ospiti provenienti da tutto il mondo; (prima del Covid il 97 per cento dei clienti arrivava dall'estero, con una forte preponderanza dagli Stati Uniti: l'80 per cento). La community di cuochi e cuoche amatoriali, custodi del patrimonio enogastronomico italiano, chiude così nuovamente e momentaneamente le proprie porte di casa, ma accende i riflettori (e le telecamere) per continuare a insegnare ricette e segreti dei piatti tipici della nostra tradizione.

«Ci teniamo a far sentire agli amici non solo in Italia, ma anche in tutto il mondo, la nostra voce», si legge sul network *Cesarine.com*, «continueremo quindi ad esserci e a invitarvi nelle nostre cucine, per ora in modo virtuale, e speriamo presto all'interno delle nostre case lungo tutta la penisola». Così, in questo periodo di necessario stop, la cucina della tradizione del belpaese assume una nuova "dimensione". «Senza l'emergenza Covid, probabilmente l'interesse per la cucina non sarebbe esploso come ha fatto nel corso del lockdown», commenta

Davide Maggi, fondatore e amministratore delegato delle Cesarine, «abbiamo reagito alla crisi alimentando l'interesse verso la cucina italiana, con i corsi online e riformulando la nostra proposta offline su un turismo diverso, un turismo di prossimità».

Nata inizialmente come associazione nel 2004, diventata una start up innovativa a tutti gli effetti nel 2014 con oltre quattrocento località che hanno aperto le porte delle proprie abitazioni ai turisti di tutto il mondo, e trasformata nel 2019 in una vera e propria comunità del Cibo Slow Food, è oggi, sotto la guida del suo fondatore, la community più diffusa per la scoperta, e la riscoperta, della buona tavola. Sin da subito, per combattere il problema del distanziamento sociale Cesarine e Cesarini si sono messi davanti a smartphone, ipad e tablet e hanno cominciato, inizialmente nella più classica delle maniere, ovvero attraverso i propri canali social Instagram e Facebook, a pubblicizzare quelle che sarebbero state le nuove modalità delle lezioni, ovvero attraverso la piattaforma di *zoom.us*.

Per un lungo periodo di tempo l'appuntamento (uno al giorno in italiano e uno al giorno in inglese) si è svolto in maniera completamente gratuita. Insomma, delle vere e proprie video lezioni a tutti gli effetti, dove venivano insegna-

Il libro
Regione per regione le loro ricette



«La cucina di casa italiana ha trovato nelle Cesarine la possibilità di essere conosciuta o riscoperta attraverso una rete di cuoche e cuochi appassionati». Nel libro *Le Cesarine* (Slow Food Editore, 320 pp., 24 euro), in una lettura alla riscoperta del buon cibo e della tradizione, si racconta di cinquanta Cesarine, in tutta Italia. Attraverso le loro storie, scorcio di casa e, soprattutto, le loro ricette, una panoramica che ci conduce, regione per regione, nelle località dove sono presenti, offrendo al lettore la possibilità di provare, almeno una volta, un pasto diverso dal solito in compagnia di chi lo ha cucinato.

ti i capisaldi della cucina italiana, dalla pasta fresca alla pasta ripiena, ai sughi come il ragù e il pesto, alle pizze e focacce sino ad arrivare ai dolci come il tiramisù. Attraverso questa nuova modalità, il network è arrivato a contare ben seimila utenti al giorno. Dopo questo inaspettato successo, è stata presa la decisione di avviare dei veri corsi di cucina online. Non più un'offerta solo gratuita e sempre con gli stessi piatti, ma un programma completo di lezioni one to one, e corsi a pagamento in modalità personalizzata. Ma non è tutto, la società che ha inventato le Cesarine, guidata da Davide Maggi, ha lanciato un crowdfunding per raccogliere fondi con lo scopo di implementare ulteriormente tutta la parte dell'offerta dei corsi e in più iniziare a lavorare a una vetrina virtuale di prodotti e strumenti tipici della cucina italiana.

Novità di quest'anno è anche il servizio di pick-up, che partirà a breve in quattro città italiane, il 7 dicembre a Milano, a seguire Bologna, Torino e Roma, e che vede ancora una volta protagoniste le Cesarine con i loro piatti. «Pur continuando a lavorare sul collettivo», spiega Maggi, «ci teniamo a far conoscere le Cesarine come persone in carne e ossa, ognuna con le storie, ricette da provare a rifare, e piatti da andare a degustare».