Rosanna Marziale: “Io a MasterChef? Subito” GALLERY

rosanna-marziale-c9826df4

Va dritta al punto **Rosanna Marziale**, chef del ristorante una stella Michelin **Le Colonne di Caserta** e di S**an Bartolomeo – Casa in Campagna** di Ceserano: “Passione, costanza e amore per il proprio lavoro sono imprescindibili per emergere. Ma non bastano: lo chef imprenditore per avere successo deve anche sapere farsi conoscere. La comunicazione è davvero essenziale: per incuriosire i clienti bisogna raccontare tutto, dalla nascita del piatto all’evento. Ecco perché sono indispensabili il sito web, *Facebook, Twitter* e *Instagram*. Tuttavia, il mezzo più efficace per farsi conoscere resta ancora la tv. Lo dico per esperienza diretta: dopo essere stata ospite della finale di *MasterChef 4* mi hanno contattata da ogni angolo d’Italia. Non solo: da allora è nettamente cresciuta la richiesta delle tre ricette presentate nel programma: la pizza al contrario, la palla di mozzarella ripiena di tagliolini al basilico e la zuppa di cozze in latte di mozzarella nera con pomodorini e crostini”. **Ambasciatrice della mozzarella di bufala nel mondo per il Consorzio di Tutela della Dop**, Rosanna Marziale ha pubblicato da poco la **monografia “Bufala” nella collana Italian Gourmet**, ovvero 100 ricette corredate da belle foto di **Paolo Picciotto**, da approfondimenti e da racconti di cucina. Ed è la protagonista della puntata di novembre della rubrica *Dalla parte dello chef.* Ecco che cosa ci ha raccontato.

La tua cucina è…
Tradizionale e innovativa. Utilizziamo materie prime del territorio per inventare piatti inediti che strizzano l’occhio alla contemporaneità.



Sei ambasciatrice della mozzarella di bufala nel mondo per il Consorzio di Tutela della Dop. Come mai sei tanto legata a questo prodotto?

Primo, perché vivo dentro la produzione più grande di bufala campana Igp. Secondo, perché è un prodotto che conosco da sempre, delizioso anche al naturale. Proprio per questo, la mia sfida è stata quella di creare abbinamenti inediti, unendo mozzarella, frittura e pasta, ovvero tre ingredienti che piacciono a tutti. Così è nata, per esempio, la palla di mozzarella ripiena di tagliolini al basilico.

Dopo la felice esperienza come ospite della finale di MasterChef 4, entreresti nella squadra dei giudici?
Senza dubbio! La televisione in sé è già un mezzo eccellente per raggiungere le persone e ottenere visibilità. Questo programma, poi, è seguitissimo e apprezzatissimo. Sarebbe una vetrina superba.

Oggi spopolano show e talent cooking. La tua opinione sul trend?
Gare ed esibizioni hanno il merito di diffondere la cultura del bere e del mangiare bene. Inoltre, dal punto di vista del marketing, sono strumenti efficaci per avvicinare il grande pubblico alla cucina perché coinvolgono e divertono.

Oltre all'attività di show e talent cooking, quali strategie consigli ai colleghi per diversificare la propria attività?
Per uno chef imprenditore è utile creare un prodotto con il proprio nome. Noi, per esempio, realizziamo dolci artigianali in occasione delle festività, come il panettone e i roccocò.

Infine, una curiosità. Dove porteresti a cena un'amica straniera?
A Milano andrei da **Viviana Varese,** a Roma da **Pipero al Rex** e a Senigallia **da Uliassi**.

E se volesse una pizza?
La porterei a Caiazzo, in provincia di Caserta, da **Pepe In Grani**. Qui si mangia un'ottima pizza napoletana con prodotti dell'alto casertano tra arredi moderni in un palazzo del 700 circondato da colline.