



FUSION ALLA SICILIANA

www.sicilianicreativiincucina.it

Anni 37, scrive poesie e racconti, dipinge, ama il giardinaggio e viaggiare: «adoro conoscere tutto ciò che è diverso da me»; lavora in un'agenzia di stampa dove segue cronaca nera e giudiziaria... E di notte si scatena: cucina. La sua vera passione. Ada Parisi col suo blog nato appena otto mesi fa ha già conquistato le 2.000 pagine viste al giorno, 1.200 amici su Facebook e oltre 2.000 follower su Google+.

«È la cosa che mi gratifica di più, perché ci sono molti stranieri che mi seguono assiduamente: Russi, americani e giapponesi. E poiché voglio portare il made in Italy di qualità ne mondo, preferisco più i contatti con utenti "veri" che non gli scambi di cortesie e commenti con i colleghi blogger».

Ha le idee molto chiare, Ada. «Sono partita con i ricettari tradizionali della mia famiglia, vera fusion siciliana: mia nonna di Palermo, mia zia di Trapani e mio padre da Milazzo nel Messinese. Ho avuto da loro i ricettari di famiglia con piatti che non ho mai visto altrove: cose inedite, maturate all'interno della casa. Forse proprio da queste esperienze ho preso il gusto di mischiare le cose e dare suggestioni non-conventional: mi piace il finocchietto sulla panna cotta; uso la confettura di gelsi neri con la ricotta per farcire i ravioli conditi col pecorino, menta e burro nocciola: una bella scommessa che mi ha dato una grande soddisfazione». Ricette e provocazioni che l'hanno portata a essere finalista al premio di Casa Artusi e a quello delle Strade della Mozzarella di Paestum, vincitrice del premio KWNordik con una ricetta al salmone che ha sbaragliato 11 concorrenti, seconda al concorso di Gusto in Scena a Venezia e ad aggiudicarsi la menzione d'onore a Risate e Risotti. Niente male, per una cronista prestata ai fornelli che è in rete solo da gennaio scorso. «Ho assimilato tutto da mia madre: io studiavo in cucina, lei era il mio sottofondo. Poi mi sono lanciata... Il sogno? Banale, ma vorrei fare un libro di ricette. Una al giorno, come per il blog: chi mi segue non mangerà mai la stessa cosa giorno dopo giorno».

