

Vivere per raccontarlo, il cibo: 3 food blogger che ti consigliamo

Date

di Redazione

Il cibo non è solo necessario alla sopravvivenza. È cultura, condivisione, ricerca ed estetica. Sempre più persone si avvicinano a questo mondo per passione e i food blogger ne sono la prova.

Nel mare magnum di Instagram e delle sue gallery fotografiche, abbiamo scelto tre account che ci piacciono per motivi differenti:

- [Monzu Barachin](#): un viaggiatore eclettico, che nel cibo cerca anche la bellezza.
- [Mrs Veggy](#): propone gustosi e colorati piatti a base vegetale, promuovendo la bontà della sostenibilità
- [Clindina – Lunedì a colazione](#): racconta con allegria il pasto più importante della giornata.

Li abbiamo contattati per farci raccontare qualche curiosità



Pancia di maiale da Tisk

Monsu Barachin – Giorgio Pugnetti

Raccontaci brevemente di cosa ti occupi e quale ruolo ha il cibo nella tua vita.

Mi piace raccontarmi partendo da qui: *“Si mangia per vivere, ma soprattutto si vive per mangiare: a Torino, a casa, nel mondo. E poi per viaggiare, cucinare, leggere, andare al cinema, raccontare”*. Vivo in provincia, a Carmagnola, dove sono nato 44 anni fa, anche se per 27 anni ho vissuto nel profumo della menta di Pancalieri. Vengo quotidianamente a **Torino**, dove mi travesto da Monsu Barachin per **provare e scoprire le migliori pause pranzo sabaude** che racconto sul mio blog omonimo che ha da poco compiuto sette anni.

Sono designer e lavoro da vent'anni al Politecnico di Torino dove da meno di due mi occupo di Pari opportunità e benessere

lavorativo, anche se la mia grande passione resta il cibo: cucinarlo, fotografarlo, raccontarlo.

Adoro il rosa, il vintage, gli gnocchi, il vitello tonnato, i dolci alla ricotta e andare in almeno una di queste cinque mete – [Sicilia](#), [Giappone](#), Londra, Napoli, NYC – una volta l'anno. A NYC ci sono stato sei volte, ma è dove vorrei tornare al più presto. La Sicilia e Napoli sono la risposta al mio cuore meridionale, ma piemontese dalla notte dei tempi, in Giappone ci ho lasciato il cuore e **Londra è la città del melting pot** e della creatività ma anche dell'amore perché lì è nata la relazione con quella che da 13 anni è mia moglie: Claudia.

Se fossi una spezia, quale saresti e perché?

Sarei un **mix di cannella e fiori di garofano**: spezie anche tradizionalmente piemontesi (pere al vino, chiodi di garofano nell'antipasto gianduja e nelle verdure messe via) ma che mi fanno viaggiare verso la Scandinavia e il Sud America.

Visto che sei un esteta e un designer, qual è il piatto più bello (o comunque esteticamente particolare) assaggiato durante i tuoi viaggi? E quello più buono?

Il **piatto più bello** è forse un trancio di pancia di maialino CBT e brasata, servita su una crema solida di sedano rapa e rifinita con asparagi, piselli, cipolla fritta, fagioli neri, misticanza e fiori di primavera eduli, servito da Tisk (NeuKolln – Berlin). **Quello più buono** un piatto di ravioles in Alta Val Varaita al Mulino delle Fucine (Casteldelfino – CN).



Mrs Veggy – Clarissa Morena

Raccontaci brevemente di cosa ti occupi e quale

ruolo ha il cibo nella tua vita.

In arte sono Mrs.Veggy, una creator di ricette totalmente vegetali e spesso senza glutine. Nella vita di tutti i giorni sono una grandissima **appassionata di cibo e mi piace definirmi figlia d'arte**, dal momento che questa passione mi è stata trasmessa fin da piccolina: il mio papà è uno chef che ama il suo lavoro e che mi ha trasmesso la passione e la voglia di sperimentare, la mia mamma gestisce con i suoi fratelli la storica trattoria di famiglia, nella cui cucina ho imparato il mestiere alternandolo alla scuola, mentre la mia nonna mi ha insegnato a conoscere la materia prima di origini povere e a lavorarla. **Il cibo rappresenta le mie radici** e la mia famiglia e credo che, indipendentemente da dove andrò e cosa farò nella vita, il cibo avrà sempre un ruolo fondamentale (in tutti i sensi) per me.

Se fossi una spezia, quale saresti e perché?

Anche se è una risposta imprecisa, direi il **curry**: non è una sola spezia ma è un mix, mai uguale a se stesso!

Consigliaci un piatto veggy di una cultura diversa dalla nostra (che hai provato o vorresti assaggiare)

Subito mi viene in mente la **cucina indiana**, ricchissima di piatti veggy e squisiti: il più facile da replicare anche a casa è il dahl di lenticchie, un classico che non stufa e non delude mai.



Lunedì a Colazione – Linda Fiumara

Raccontaci brevemente di cosa ti occupi e quale ruolo ha il cibo nella tua vita.

Sono Linda, comunicatrice digitale in ambito turistico dal 2014. Dopo aver scritto per anni per blog che si occupavano di travel e life style a maggio 2020, in piena pandemia, ho creato il mio blog "Lunedì a colazione" sul quale **ogni lunedì narro una destinazione** partendo dalla colazione o cerco di scoprire insieme ai mie lettori nuovi modi per affrontare il

lunedì, che per noi non è il giorno più brutto della settimana. Anzi è il giorno del racconto di ciò che di bello si è fatto nel fine settimana e si consiglia agli altri.

Nel mio continuo peregrinare indubbiamente **il cibo ha un posto speciale**. Credo che non si possa scoprire nessun luogo senza l'assaggio dei prodotti tipici e delle preparazioni locali. Questo mi sta spingendo a impegnarmi ancora di più in cucina, quando rimango stanziata nella mia Milano, provando a mettere a frutto quello che ho imparato nelle cooking class in giro per il mondo (o almeno in Italia, adesso).

Soprattutto **all'estero mi piace partecipare ad esperienze di cucina** nella quali imparare dai locali a cucinare piatti tipici, di ogni tipo; non posso dimenticare la lezione di cucina fatta a Bangkok per imparare a fare il pat thai, o quella sui dolci francesi fatta a Parigi o, infine, la più recente a Matera per imparare a fare il famosissimo pane.

Se fossi una spezia, quale saresti e perché?

Se fossi una spezia sarei la **curcuma**; gialla, corposa e da utilizzare in combinazione con altre per fare il curry indiano.

Credo molto nella collaborazione e nel lavorare insieme per raggiungere un obiettivo comune dove ognuno deve mettere in comune le proprie migliori qualità. Inoltre sono una grande **appassionata della cucina asiatica** dove il "mix perfetto" è la base per realizzare piatti bilanciati e gustosi. Infine, uno dei viaggi che ho dovuto rimandare per la pandemia, è proprio l'ennesima e meravigliosa esplorazione del sud est asiatico. Mi piacerebbe infatti tornare in Thailandia, arrivare nelle Filippine e [scoprire finalmente l'India](#).

Raccontaci una colazione tipica di un altro Paese che ti piace (o ti piacerebbe provare).

Le migliori colazioni al mondo **le ricordo in Marocco**; appena

sveglia in un riad, a bordo piscina, immersa tra cuscini e decorazioni arabeggianti, tra il canto del muezzin e il volare delle gru che poi si poggiano sui minareti. La colazione marocchina è ricca di pietanze dolci e salate, colori e consistenze tutte da scoprire, Non mancano mai la frutta fresca, i succhi di arancia e di melograno.

A tavola si trovano sempre caffè arabo e soprattutto tè alla menta, servito nei classici bicchierini. Ad accompagnare il tutto ci sono i **pani locali come il msemen e il baghrir**, una sorta di pancake il primo e una crepes il secondo, su cui spalmare qualsiasi delizia possiate desiderare; confetture di ogni tipo, miele e burro. Ma anche l'amlou, la Nutella berbera fatta con l'argan. Buonissima, da assaggiare e non solo una volta.

Per me che sono una fan della colazione salata si possono assaggiare il formaggino cremoso e la frittata berbera che oltre alle uova all'interno ha pomodori, aglio, spezie, coriandolo o prezzemolo.

© TravelGlobe RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi su facebook

Condividi su twitter

Articoli

Correlati