

# [Anna Laura Mattesini, l'ambasciatrice del cibo con la passione per la cucina calabrese](#)

scritto da Rita Mighela | 19/04/2017



**Anna Laura Mattesini, curatrice di EatParadeBlog, da anni condivide la propria passione per la cucina attraverso vari canali, a partire dal sito in cui, oltre alle ricette, pubblica articoli e recensioni su eventi di cui è ideatrice e protagonista.**

**Food blogger** fuori dagli schemi, la sua fantasia ai fornelli si esprime tra modernità e tradizione e attraverso il profondo amore per la Calabria, delle cui eccellenze è da sempre portavoce. Anna Laura ha accettato di incontrarci per una breve chiacchierata con i lettori de **La Gazzetta del Gusto**.

## **Intervista a Anna Laura Mattesini**

**Food Blogger**, autrice di [ricettari](#), responsabile regionale dell'associazione Ristoworld Italy, sostenitrice delle eccellenze agroalimentari della Sila e curatrice di eventi per L'ALMA, in

### **quale ruolo ti identifichi meglio?**

Difficile rispondere, sono tutti ruoli che ho scelto liberamente, perché ognuno soddisfa una mia diversa esigenza. Riunirei tutto in un unico ruolo, che è una definizione che mi è stata data da un giornalista durante la presentazione di un libro con alcune mie ricette: **“Ambasciatrice del cibo”**. Questo per me vuol dire utilizzare tutti i mezzi a mia disposizione per diffondere le eccellenze gastronomiche, in particolare calabresi, che è la regione che amo e dove ho scelto di vivere.

### **Come è nata l'idea di creare un food blog?**

L'idea è nata nel 2006, con un'amica appassionata come me di gastronomia. Vivendo lontane una dall'altra, il blog era un modo molto semplice per condividere le nostre tradizioni culinarie e diffonderle tra altri amici che frequentavano il nostro stesso forum (anni fa erano molto di moda). Poi lei si è stancata ed io ho trasferito il tutto su una piattaforma di aggregazione, ma sono andata via quasi subito per via del mio spirito eccessivamente indipendente. Ho acquistato un dominio e ora volo liberamente.

### **Il tuo è un ambiente quasi totalmente al femminile. È un percorso semplice da seguire per chi si vuole realizzare ad alti livelli?**

Dipende da cosa si intende per “alti livelli”. Se vuol dire essere conosciuti, guadagnare con le pubblicità o avere migliaia di like su una pagina Facebook, allora no, non è così difficile. Questi risultati li può ottenere chiunque, se sa seguire il vento giusto e sgomitare senza riguardi. Per me si arriva ad alti livelli quando si lavora in maniera corretta e professionale e si ottiene la fiducia di chi ci segue e la stima di chi ne sa più di noi.

### **Quanta importanza ha, per una food blogger, conoscere e valorizzare i prodotti del territorio?**

È sicuramente indispensabile conoscerli, e non solo quelli del territorio. Quanto a valorizzarli, dipende dall'impronta che si vuole dare al proprio blog: c'è anche chi punta sulla cucina etnica o sugli esperimenti molecolari. La conoscenza, però, è sempre alla base del lavoro di un food blogger. Non puoi parlare di cibo se non lo conosci.

### **Si parla spesso di food blog di qualità e food blog che non lo sono, ci spieghi qual è la differenza?**

Tornando a risposte già date, direi che la differenza sta nella professionalità con cui si svolge questo ruolo. Non dobbiamo mai dimenticare che abbiamo una grossa responsabilità nei confronti di chi ci segue e si fida di noi. Fare scorretta informazione, scrivere una ricetta tanto per farlo, dare consigli senza fondamento, nel nostro caso è molto pericoloso, perché si gioca con la salute e la vita delle persone.

### **Come interagisci con i tuoi lettori?**

È uno scambio continuo su tutti i mezzi disponibili. Io utilizzo i vari social oltre al blog e i lettori mi rispondono un po' ovunque. Con alcuni ho contatti anche in privato e sono nate addirittura delle belle amicizie.

### **Ci parli del format “La cena raccontata”?**

“La cena raccontata” è nata dalla mia passione per la ricerca di tradizioni, leggende, storie e aneddoti legati alle ricette. Organizzavo già le cene tematiche e così mi è venuto in mente di unire le due cose, in una narrazione che si svolge nel corso della cena, ovviamente con riferimento all'argomento scelto. La fonte più ricca, chiaramente, è la cucina regionale, ma devo dire che anche quella su Totò è stata molto apprezzata. Il format ha preso slancio ed è sempre più richiesto anche fuori la Calabria. Tra l'altro, riempiamo in maniera gradevole i “buchi” tra una portata e l'altra e il pubblico apprezza e partecipa attivamente.

**Stasera tutti a cena a casa tua, cosa ci prepari?**

Maccarruni al ferretto, morzeddu e pipi e patate silane. Con tanto peperoncino. E per finire, pitta 'mpigliata. Può andare?