

# **Claudia Tiberti: «Con Verde Cardamomo, metto un pizzico di pepe in cucina e nella vita».**

scritto da Silvia Iacocagni | 27/02/2017



# **Claudia Tiberti, curatrice del blog Verde Cardamono, si definisce romantica e sognatrice ma anche convinta che in cucina, come nella vita, ci voglia “un pizzico di pepe”.**

Prosegue il nostro “viaggio” tra i cinque [Food blogger di Roma](#) più apprezzati. Dopo l’intervista a **Fedora D’Orazio** di [Cappuccino e Cornetto](#), facciamo quattro chiacchiere con **Claudia Tiberti** di **Verde Cardamono**.

Romana e mamma, Claudia è appassionata di una **cucina naturale** ma anche creativa, emozionale ed emozionante. Si definisce sognatrice, idealista e viaggiatrice, amante delle spezie che danno più gusto alle sue ricette, al 90% vegetariane.

**Ciao Claudia, raccontaci del tuo [blog di cucina](#) e di questo nome particolare.**

Verde Cardamono nasce dalla passione per la cucina e un po’ per gioco perchè volevo trovare un modo per condividere le mie ricette. Amo sperimentare nuovi profumi e, prendendo spunto dal libro “*Afrodita*” di Isabelle Allende, ho scelto di usare il *cardamomo* come nome del blog, affiancandolo ad un colore che amo molto, il *verde*.

**Quali sono, secondo te, i requisiti e le caratteristiche di un buon food blogger?**

Prima di tutto avere delle buone basi di cucina e una voglia incontrollabile di creare. Ovviamente, è anche importante saper raccontare se stessi senza finzione.

**Che rapporto hai con i social network?**

Li uso e trovo che siano fondamentali per instaurare un contatto con chi ci segue. Se devo scegliere quello che preferisco, è sicuramente **Instagram** perché dà spazio alla fotografia, un aspetto che curo molto anche in Verde Cardamono.

**Qual è il piatto più cliccato sul tuo blog e quello che, personalmente, ami di più?**

La preparazione più seguita è quella di un finger food a base di **zucchine grigliate con ricotta e menta** (Foto in basso) che, solitamente, propongo come antipasto. Invece il piatto che mi è più caro sono le [Feratelle](#), un dolce tipico abruzzese, personalizzate al cardamomo.

**Immagina di invitarci a cena, cosa ci dovremmo aspettare?**

Credo che proporrei una mia rivisitazione della **carbonara senza uova**. La ricetta è quella tradizionale ma elimino le uova, ottenendo il giallo tipico del piatto con un composto di ricotta e [curcuma](#).

**Cosa pensi a proposito dei programmi televisivi di cucina?**

In tutta sincerità, trovo che la televisione non sia una realtà che mi appartiene, o meglio non amo mettermi in mostra, sarei troppo rigida davanti ad una telecamera e non riuscirei a recitare una parte. C’è sempre qualcosa di artificiale in questo strumento.

**Il copyright può essere un tasto pungente per un blogger. Ti è mai capitato di veder copiate le tue ricette o ripostate le tue foto?**

Per fortuna mai nulla di serio e, anche in quei piccoli casi, ho semplicemente chiesto spiegazioni. Il blog e i social, sono aperti al pubblico e può capitare. Io cerco di non prendermela perchè, alla fine, se copiano una mia ricetta significa che è piaciuta e credo che sia colui che copia che ci perde di più. Un blog che cerca la via più facile non è un buon blog.