Valeria De Rossi: cosa ci fa una dentista in cucina?

scritto da Gabriella Gasparini | 04/11/2015

Valeria De Rossi, dentista, food blogger e appassionata di cucina, è un personaggio straordinario e ricco di sfumature. Una donna brillante, curiosa, piena di entusiasmo e che mette il cuore in tutto quello che fa. Ma ha un sogno nel cassetto non ancora realizzato...

Valeria De Rossi, dentista di professione ma appassionata di cucina e soprattutto di dolci, l'ho conosciuta qualche mese fa e, di lei, mi ha colpito l'allegria, la solarità e la disponibilità al contatto umano. Con lei ho trovato subito delle affinità perché è tenace, molto competente nel proprio lavoro e si applica con dedizione alla sua passione: i dolci.

Nel suo blog "**Pane per i Tuoi Denti**" racconta di sé, delle sue ricette, della sue avventure in cucina

e nella vita: "*divagazioni di una dentista in cucina*" come lei stessa ama dire. Ha partecipato a programmi TV come "**2 Chiacchiere in Cucina**" in onda sulla 7 Gold, il giornale "**L'Arena**" le ha dedicato un ampio servizio e il prestigioso mensile "**La Cucina Italiana**" ha parlato di lei e ha pubblicato la sua squisita **Torta tigrata alle mandorle**.

Ciao Valeria e grazie di averci concesso questa intervista. Come presenteresti Valeria De Rossi?

Sono una donna di cinquantanove anni che vive a Verona dove svolge la libera professione di odontoiatra. Ho una famiglia e degli amici, sono una "matrigna" che ama con tutto il cuore i propri "tati", una nonna che non ha avuto figli (i miei nipotini, di cui sono perdutamente innamorata, sono in realtà i nipoti di mio marito), la zia dei miei adorati Marcello e Valerio. Entusiasta di natura, pignola per professione, amo leggere, conoscere luoghi lontani, cucinare, fotografare e usare il mio Mac. Part time, sono – appassionatamente – una *food blogger*. Ovviamente ho anche dei difetti: sono permalosissima e per niente sportiva.

Raccontaci qualcosa del tuo blog

Si chiama "**Pane per i tuoi denti**" (www.paneperituoidenti.it), è la mia creatura e il mio hobby più longevo. Da quattro anni, settimanalmente, gli dedico quasi tutto il mio – scarso – tempo libero. Quelli che propongo sul blog sono piatti semplici, da poter preparare in tempi brevi, ed essenziali; non amo le spezie, che uso con parsimonia. I dolci sono il mio cavallo di battaglia: non so dirvi se preferisco farli o mangiarli. Grazie al blog, ho conosciuto mondi e persone meravigliosi, di cui vorrei tanto essere all'altezza.

Com'è nata la tua passione per la cucina e per i dolci?

E' stata mia nonna materna a farmi appassionare alla cucina. La nonna Carolina era bravissima e, in tutto ciò che faceva, metteva il cuore. Purtroppo, non ha mai lasciato nulla di scritto. Per questo, ho deciso di mettere "nero su bianco" le mie ricette: perché i miei nipoti, un giorno, possano ritrovare i piatti della loro infanzia e magari ricordarsi di me. Per quanto riguarda i dolci, ho cominciato a prepararli fin da ragazzina e non ho mai smesso!

Quali piatti preferisci, oltre ai dolci?

Assolutamente i lievitati: la fugassa ligure, quella pugliese con i pomodorini, la pita greca, i *buns* americani ma anche sfiziosità come i *gaufres de pommes de terre* (una sorta di waffle francesi alle patate, ottimi con il nostro Gorgonzola) o le torte salate. La torta salata preferita in famiglia è, in assoluto, quella farcita con le cipolle di Tropea. Un cenno alle vellutate, il "***comfort food***" che personalmente apprezzo moltissimo: in particolare quelle che contengono patate o zucca.

Come è nata la tua collaborazione con "La Cucina Italiana"?

Tutto è nato con una banale e-mail inviata nell'agosto dell'anno scorso: "*Sono una dentista-blogger*", più o meno questi i concetti che esprimeva, "*Vi va di ospitarmi nella vostra rubrica dedicata ai lettori?*". E così, mi sono ritrovata nel *sancta sanctorum* del mensile food più antico e importante d'Italia. L'emozione era grande, ma la gentilezza e il garbo di chi mi circondava mi hanno messa immediatamente a mio agio. Tanto che ho avuto l'impressione di trovarmi tra amici di vecchia data.

Cosa dicono i tuoi pazienti sulla tua passione?

Odontoiatria e pasticceria: due arti che sembrano inconciliabili e, invece, sono tanti gli strumenti odontoiatrici che possono ricordare quelli dei maestri pasticcieri. Certo, i dolci fanno male ai denti e si può pensare che questo mio hobby nasconda un conflitto d'interessi. Ma neanche questo è vero, perché, in tutte le trasmissioni cui ho partecipato, ho ricordato di usare filo e spazzolino. Moltissimi miei pazienti hanno piacevolmente scoperto di avere una passione in comune con la propria dentista.

Segui anche corsi di fotografia. Come ti è venuta l'idea?

Se me lo chiedi, carissima Gabriella, significa che fortunatamente non hai visto le vecchie immagini del mio blog e la loro evoluzione. So esattamente come vorrei che fossero le mie prossime foto ma, purtroppo, non sono ancora in grado di ottenerle. Per questo, sono partita dalle basi, ho poi seguito un workshop dedicato al food e, prossimamente, intraprenderò un corso di livello intermedio. Per me è un impegno notevole ma inizia a dare i suoi frutti.

Hai pubblicato anche un libro che si può scaricare gratuitamente, dove lo troviamo?
Ormai è tradizione che, a Natale, io regali agli amici un mio foto-libro gastronomico. Nel 2013 ho pubblicato "**ZeroZero**", che conteneva ricette a base di farina; l'anno scorso, è nato "**σοκολάτα**" (in greco: "Sokolata") dedicato ai miei dolci a base di cioccolato. Sentivo però il bisogno che questo dono venisse esteso a tutti i miei lettori e, da qui, la decisione di farne dei **PDF scaricabili gratuitamente**. La raccolta "**ZeroZero**" di ricette a base di farina si può scaricare cliccando su **questo link** mentre il libro di ricette dedicato ai miei **dolci al cioccolato** si **scarica da qui**.

Sono in programma altri libri?
Il prossimo libro sarà pronto per Natale 2015: lo troverete sul **blog "Pane per i tuoi denti"**. Non chiedermi l'argomento, perché sarà una sorpresa.

Quanto tempo dedichi alla tua passione che è la cucina?
In realtà, le mie passioni sono due: la cucina e la mia professione che amo perché coinvolge le mani (indispensabili), la testa (per essere una buona dentista non bisogna mai smettere di studiare) e il cuore (il rapporto umano con il paziente è bellissimo e fondamentale). Adoro la tecnologia, presente nel mio studio come nella mia cucina. La maggior parte del mio tempo la trascorro nel mio luogo di lavoro ma, frammentata in vari momenti della settimana, almeno una giornata è dedicata alla cucina, alla fotografia e al mio amatissimo blog.

Hai un sogno nel cassetto?
Si. Una casetta in riva al mare, una cucina attrezzatissima con un'immensa finestra sull'azzurro, un terrazzo dotato di tavolino e wi-fi per poter scrivere i miei post guardando le onde. E, naturalmente, un mare in cui tramonti il sole.

Salutiamo **Valeria De Rossi** e la ringraziamo anche per averci regalato queste due squisite ricette:

1. **Cake alla zucca con gocce di cioccolato;**
2. **Torta tigrata alle mandorle.**