

# UN VULCANO IN CUCINA: FRANCINE SEGAN

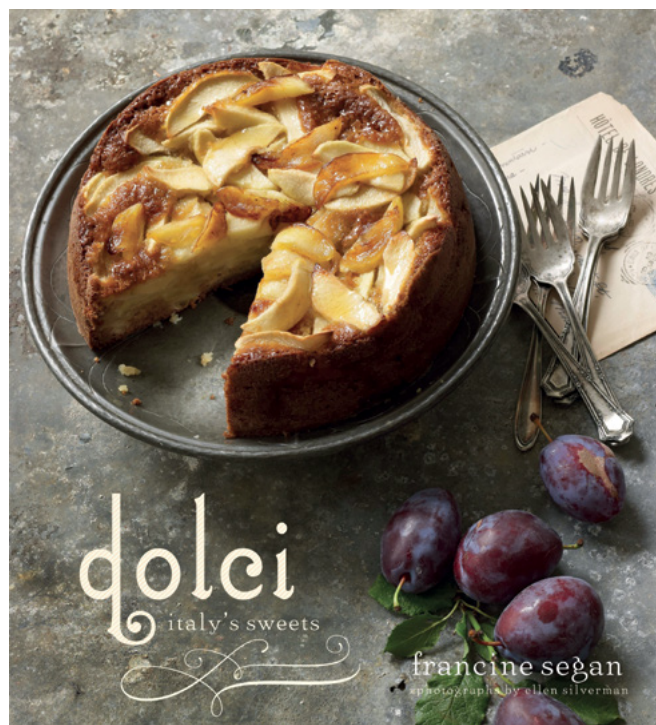


*Appassionata di cucina, amante del nostro Paese, Francine Segan sta insegnando agli americani come preparare il cibo italiano.*

Intervista: Sarah Scaparone



Qui sotto, i libri scritti da Francine Segan dedicati alla nostra cucina.



Storica del cibo, giornalista, scrittrice, grande esperta di cultura e tradizione gastronomica italiana, **Francine Segan** ([www.francinesegan.com](http://www.francinesegan.com)) è la portavoce in America dei migliori prodotti del nostro Paese. Non a caso è stata scelta da aziende come Perugina, Lavazza, Felicetti, oltre che da enti e istituzioni italiane, per rappresentare a New York (e non solo) le eccellenze che contraddistinguono il Made in Italy.

Ma Francine Segan, oltre a essere una stimata professionista, è una persona con una carica travolgente e una passione per il cibo italiano che la rende un vero e proprio "vulcano" di idee e di progettualità. Lo possono testimoniare le tante blogger, ma anche i numerosi chef, che ha coinvolto nella stesura dei suoi ultimi due libri, dedicati proprio ai dolci ("Dolci: Italy's Sweets") e alla pasta

italiana ("Pasta Modern"): "Tutti hanno aperto le loro cucine, le loro case e il loro cuore per aiutarmi a capire il vero modo di preparare il cibo italiano e io non smetterò mai di ringraziarli", commenta con il sorriso. L'abbiamo incontrata nella sua casa di New York e le abbiamo chiesto di raccontarci nei dettagli la sua passione per l'Italia.

**Come nasce il tuo amore per la cucina, e in particolare per la cucina del nostro Paese?**

La mia passione per la cucina italiana è iniziata diversi anni fa, quando io, mio marito e i nostri figli abbiamo affittato una casa in Toscana per le vacanze. Trascorrendo un mese nella vostra terra ho imparato tantissimi aspetti legati al modo in cui gli italiani mangiano e vivo-

no. E proprio così mi sono innamorata del vostro modo di cenare insieme agli amici, mangiando cose sane e buone.

**Quali sono i prodotti italiani che hai scoperto e che ti hanno incuriosita di più?**

Adoro la pasta secca italiana, specialmente quella di Monograno Felicetti, preparata con farina di farro, kamut e "matt", tutti biologici e di grano monorigine. Ma amo tanto anche il cioccolato Italiano, come quello di Amedei in Toscana, che ha vinto tanti premi, e quello di Bonajuto a Modica, la più antica fabbrica di cioccolato di Sicilia.

**Qual è il pranzo italiano che non potrai mai dimenticare?**



Non potrò mai dimenticare un pranzo che si è svolto a Napoli, città che adoro, a casa di Gabriella, che è una “cesarina” di Food Italy: si tratta di un gruppo di donne che ospitano gli stranieri per far conoscere loro la vera cucina casalinga. Lei mi ha insegnato a preparare la pizza fritta e la straordinaria lasagna di Carnevale. Indimenticabile.

**Che cosa ti piace della cultura e della cucina italiane?**

Tutto! Mi piace tutto il vostro modo di vivere. Apprezzo molto l'ospitalità in Italia; della vostra cucina mi piace il rispetto che avete per le materie prime, il fatto che non mescolate troppi sapori e che amate utilizzare solo gli ingredienti migliori.

**Quali sono gli aspetti della cucina italiana che, secondo te, interessano di più gli americani?**

Gli americani sono molto interessati ai classici piatti italiani, in particolare ai primi, alla pasta, al risotto e alla polenta. Amano molto anche la pizza e apprezzano i vostri vini.

**Viaggi attraverso l'America per tenere lezioni, degustazioni, convegni sulla cucina e la tradizione gastronomica italiana: quali sono gli argomenti che riscuotono maggior successo di pubblico?**

Il pubblico americano è molto interessato in generale a tutto ciò che è italiano: il cibo, i vini, i ristoranti e, soprattutto, le tradizioni vere e autentiche di ogni regione.

**Perché credi che il cibo italiano sia così apprezzato in America? Qual è il suo segreto?**

È molto semplice: il cibo italiano ha un sapore squisito e non ci si stanca mai di mangiarlo, tre volte al giorno, 365 giorni all'anno, anno dopo anno.

**Qual è la tua regione italiana preferita e perché?**

Difficile da dire. C'è così tanta cultura e ci sono tantissime esperienze da fare ed eccellenze da assaggiare in ogni regione. Parlando di cibo, per gli antipasti mi piacciono i salumi dell'Emilia Romagna e i formaggi della Lombardia; per i primi amo le ricette con la pasta del Sud Italia, specialmente quelle di Campania,



Abruzzo e Puglia; per i secondi adoro le tante ricette a base di carne che si preparano in Piemonte, mentre per i dolci punto a occhi chiusi sulla Sicilia.

**C'è una zona d'Italia in cui non sei ancora stata, ma che vorresti visitare?**

Non sono mai stata in Trentino e in Alto Adige, ma spero di andarci presto. Io vengo in Italia dalle due alle tre volte all'anno, per cui sono sicura che non mancherà occasione.

**Che consiglio daresti a un imprenditore che volesse aprire un'attività a New York?**

Consiglierei di trovare una persona di fiducia, qualcuno che parli bene l'inglese e conosca bene il nostro mercato. C'è ancora molto spazio per nuovi progetti culinari: io sto collaborando con QVC e con grandi catene di negozi per trovare nuovi prodotti italiani per il

mercato americano. Manca soprattutto il cibo pronto, per esempio un buon cibo surgelato o un cibo secco di qualità e semplice da preparare.

**Che cosa pensi della ristorazione italiana nella “Grande Mela”?**

New York è una città con tantissimi ristoranti e, tra questi, non mancano tante realtà italiane interessanti.

**Quale prodotto italiano dovrebbe essere più valorizzato in America?**

È strano da dire ma noi americani, che pure amiamo la pasta, dovremmo valorizzare meglio la pasta buona. Quella artigianale, realizzata con buona farina, essiccata nel modo giusto. Anche se mangiamo e adoriamo la pasta, purtroppo non sempre capiamo appieno la differenza che c'è tra un prodotto che costa un dollaro al chilo e una pasta biologica e artigianale.