

22 Gennaio 2015

## In cucina con l'autrice di "Cappuccino e cornetto"

Il dolce giusto per ogni occasione a partire dalla colazione. La foodblogger Fedora D'Orazio racconta la sua passione per le golosità della pasticceria



Fedora D'Orazio

**Il dolce giusto per ogni occasione a partire dalla colazione. La foodblogger Fedora D'Orazio racconta la sua passione per le golosità della pasticceria**

Per **Cranberry**, al secolo **Fedora D'Orazio**, tutto comincia con un appuntamento al bar per colazione. Qui si incontrano gli amici, si fanno due chiacchiere e si pianifica la giornata. E visto che le buone abitudini non si perdono mai, Fedora ha deciso di creare il blog "Cappuccino e cornetto" [1], un bar virtuale dove propone dolci ricette (ma non solo) e racconti. Si definisce "pasticcera pasticciona" perché ama dare spazio alla sperimentazione e alla creatività, ma una cosa è certa: i suoi dolci mettono tutti d'accordo.

### **Fedora, perché sul web hai scelto di chiamarti Cranberry?**

Quando aprii il blog, lo feci insieme ad un mio amico (che poi è il collaboratore latente del blog: si occupa soprattutto della parte legata alla questione più tecnica, non ci metto le mani io, sai che disastro!). Cercavo quindi due nomi che potessero essere associati a due persone e che fossero "un lui" e "un lei" simpatico. Ci sono due frutti complementari, molti simili e allo stesso tempo molto diversi tra loro che sono i cranberry e blueberry, cioè il mirtillo rosso e il mirtillo blu. Io sono il mirtillo rosso e il mio amico è il mirtillo blu. Nel web (soprattutto sui social) mi faccio chiamare spesso Cranberry. A volte capita che i miei amici, anche dal vivo, mi chiamino Cran e così sul sito il mio nome è sempre stato Cranberry.

### **Perché hai definito il blog "l'angolo di bar ritrovato"?**

Perché il "Cappuccino e cornetto" che descrivo nel primissimo articolo del blog e dal quale deriva il nome dello stesso) è la colazione che facevo al bar, tutte le mattine prima di andare all'università. La colazione al bar diventava il momento del ritrovo prima della giornata universitaria: una chiacchiera, un cappuccino, il racconto della serata precedente, la programmazione delle lezioni del pomeriggio o la scelta della pizzeria per la cena con gli amici. Dal bar iniziava la mia giornata. "Cappuccino e cornetto" doveva essere proprio questo: il bar in cui ritrovare gli amici a chiacchierare e da dove iniziare la programmazione della mia giornata. Adesso il bar è cresciuto, ai tavoli siedono i miei lettori e il servizio che offro è pieno di dolci e

racconti.

**Nel blog scrivi che la tua vita è una ricetta senza dosi: metti insieme gli ingredienti, mescoli e guardi impaziente nel forno cosa succede. Ma in cucina le cose cambiano o la creatività è tutto?**

Io sono una creativa. Adoro i dolci ma non sono una pasticcerica: mi definisco pasticcerica pasticciona, sono quasi l'antitesi della pasticceria. Non sono l'amante della cucina di precisione, ma sono più una "nonna" in cucina. A volte mi rivedo in questa figura. Le nonne preparavano ciambelloni, torte, crostate e non avevano gli strumenti di precisione dei pasticceri di oggi, ma i loro dolci erano buonissimi. Io invento così in cucina, preparo dolci semplici, biscotti e torte variando a mio gusto e piacere gli ingredienti. Riconosco di avere delle nozioni di base quindi so quali ingredienti posso sostituire o cosa potrei omettere, ma sono una persona che sperimenta tantissimo e sempre. Un po' di azzardo ci vuole in cucina.

**Un goloso è davvero messo a dura prova leggendo le tue ricette. Dolci in tutte le forme, biscotti, pancakes, fiumi di cioccolato... Ci dai un consiglio per preparare un dolce per una serata romantica?**

Io preparo all'incirca sei dolci diversi a settimana (e li mangiamo solo in due). Ma per ogni occasione ci vuole un dolce, e quindi per la colazione deve essere una brioche, per il dopo pranzo una torta morbida, per la merenda un biscotto e per il dopo cena il dolce deve essere qualcosa di piccolo, semplice da mangiare e (per quanto possibile) leggero. Non deve appesantire, e per una cena romantica deve assolutamente stimolare la "fantasia". Quindi consiglieri dei tartufini al cioccolato: sono golosi, piccoli, si mangiano con le mani e il cioccolato, si sa, è il cibo della passione.

**L'abbinamento perfetto è anche questione di equilibri. Svelaci un trucco...**

Gli abbinamenti di sapori sono sempre difficili da affrontare perché a volte non sono oggettivi, ma soggettivi. Non ho un trucco da svelare ma di sicuro un consiglio da dare: l'importante è non esagerare mai. Riuscire a creare abbinamenti (a volte anche azzardati) con più di 3-4 elementi non è per tutti. Gli chef lavorano anni per creare equilibri tra sapori, con strumenti di alto livello e professionalità. Noi in casa possiamo sperimentare e divertirci a provarci, ma onestamente preferisco essere banale a volte che rischiare su abbinamenti azzardati. Lasciamo ai veri chef il loro lavoro.

---

**Links**

[1] <http://www.cappuccinoecornetto.com/>