

Antonella Petitti



***“A tavola
con gli chef”***

***Un ritratto della Campania gastronomica
attraverso i suoi ambasciatori***



Giovanna Voria

“La cucina di Giovanna è colorata di fiori e verdure, s’arricchisce coi legumi, si completa con la carne, regalando grandi classici...resi originali da piccoli accorgimenti e novità, frutto della sua creatività.”

Giovanna ha negli occhi energia e ottimismo, tradizione e lungimiranza. Forse è merito di quelle donne che le hanno segnato la vita, sua madre e le sue nonne, testimoni e attrici della sua infanzia e del suo primo approccio alla cucina e ai prodotti della terra.

Il fascino delle storie spesso sono proporzionali alla lunghezza delle loro radici, e lei – dunque – le ha lunghe. Sono forti e ricche di legami col territorio in cui ha investito con il suo Agriturismo Corbella, testimonianza silenziosa della bellezza del Parco Nazionale del Cilento e del vallo di Diano in cui è immerso, vicino a Cicerale, il paese in cui è cresciuta.

Una piccola cittadina nata sotto il segno del “cece” che qui trova un luogo magico e adatto alla sua coltivazione, un prodotto che Giovanna ha imparato da subito a conoscere e a trattare. Piatti, dolci, conserve, marmellate: non c’è cosa che non sia capace di “creare” con i ceci. Un vero regno per questo legume che, però, non disdegna tutti gli altri prodotti cilentani.

La cucina di Giovanna è colorata di fiori e verdure, s’arricchisce coi legumi, si completa con la carne, regalando grandi classici...resi originali da piccoli accorgimenti e novità, frutto della sua creatività.

Non è solo una cuoca, lei è anche una vera e propria produttrice di quanto utilizza in cucina, con un’agricoltura rigorosamente biologica.

Assaggiare la sua cucina e vivere i suoi “ambienti” è come fare un salutare salto nel passato, aiutati dal tempo lento che sembra adagiarsi anch’esso in quel regno in cui tutto è “dalla terra al piatto”. E non è un banale slogan, ma una realtà evidente.

Un mondo bio quello di Giovanna che passa dalla ricchezza in biodiversità all’approccio biologico, e che si ferma sulla sua innata arte dell’accoglienza...