

16 ottobre 2014

Vincenzo Bocciarelli: «Cucinare? È come recitare: ecco la mia ricetta del Pan Co' Santi»



Dalla televisione al teatro, passando per il cinema più impegnato e la passione per la buona tavola che condivide con noi, l'attore italiano ci confida la sua ricetta del cuore. Non poteva che essere un dolce tipico e pepato che ci riporta alla sua infanzia nelle crete senesi: il Pan co' Santi

Vincenzo Bocciarelli è amatissimo dal pubblico italiano, specialmente da quando ha recitato in importanti fiction televisive come II bello delle donne, Incantesimo, Cinecittà e *Orgoglio*, ma non tutti sanno – a parte diversi ristoratori della capitale – che è un grande appassionato di cucina. Abbiamo approfondito questo aspetto gourmant della sua personalità in occasione del suo ritorno a teatro con lo spettacolo <u>Duras Mon amour</u>, con Anna Clemente Silvera e Maurizio Palladino, che lo riporta sul palcoscenico a Roma da mercoledì 8 al 12 ottobre al Teatro Piccolo Eliseo e dal 25 al 30 novembre al Teatro Lo Spazio. Abbiamo scoperto che il suo amore per la cucina «si è sviluppato in particolare negli ultimi anni. Cucinare mi diverte e mi aiuta a far star bene i miei ospiti e gli amici. In un certo senso quando cucino recito: ogni volta è un nuovo

copione con una storia diversa. In ogni piatto si celano vissuti ed esperienze differenti, soprattutto gli echi delle nostre origini e della nostra infanzia». Ma è meglio stare dietro ai fornelli o seduto al tavolo per godersi le fatiche altrui? «Sicuramente in questi giorni mi sento stanco dopo le prove dello spettacolo, così preferisco sedermi ed essere coccolato dai miei amici ristoratori romani, ma quando posso mi diverto a organizzare cene a casa oppure cucinare per la mia grande famiglia».

Dopo aver preso parte in ruoli nel cinema impegnato con Florestano Vancini, Bocciarelli è il primo attore italiano ad aver avuto la parte di protagonista in un film bollywoodiano e proprio in India ha scoperto i prodigi della cucina ayurvedica. «È stata una scoperta totalmente rivoluzionaria, ha cambiato il mio modo di vedere il mondo e ha fatto maturare in me un senso di rispetto maggiore per il mio corpo e la mia salute, sempre in contatto costante con l'anima. Questa illuminazione è arrivata durante il mio viaggio per lavoro in India per il film La strada dei colori, ma prima ancora grazie all'incontro con la bravissima dottoressa Daisy Chacko Chittarackal che mi ha insegnato a capire e conoscere più approfonditamente l'ayurvedica e la spiritualità che è fuori e dentro di noi. Ciò che mangiamo non è solo un semplice nutrimento per la sopravvivenza, ma energia in perpetuo movimento rigenerativo e ricreativo. Un'altra prospettiva.».

Da grande appassionato di arte, letteratura e teatro siamo curiosi di sapere secondo Bocciarelli chi ha raccontato meglio la passione per il cibo. «Mi viene subito in mente il mitico Ugo Tognazzi nel film La grande abbuffata di Marco Ferreri con un cast eccezionale. Nell'arte pittorica senza dubbio le nature morte di Caravaggio che ho interpretato a castel Sant'Angelo in notti d'estate: il cibo nei suoi dipinti ha un significato simbolico importante, legato spesso ai diversi sensi della vita».

Qual è allora la sua ricetta del cuore? «Il Pan Co'Santi perché è legata ai miei ricordi d'infanzia e alla cultura e tradizione della splendida Siena dove sono cresciuto e dove l'arte e la bellezza medievale la fanno da padrone. Devo questo prezioso suggerimento a Maddalena che è la più grande dei miei nipoti, la quale è diventata recentemente mamma ed è una cuoca sempre più sopraffina. Durante il compleanno del piccolo Alessandro si è dilettata nella preparazione di questa prelibatezza e mi ha insegnato i segreti di questo dolce che si tramanda da secoli».