

# VareseNews

## Arriva a casa il “personal chef”

**Pubblicato:** Giovedì 20 Aprile 2006

✘ Casalinghe disperate, manager superindaffarate, frane dei fornelli: sul fronte cucina ci sono buone notizie. Perché se il tempo stringe, la voglia di mettersi a spadellare manca e il calendario inquieta con una ricorrenza che attendete da tempo ma che non sapete come sbrigare potrete finalmente contare su chi può farlo al posto vostro.

Occorrente: un'idea, anche solo approssimativa, di menù, il numero degli invitati e una rapida telefonata. In vostro soccorso arriverà [Tiziana Nutricati](#), cuoca professionista capace di stupire con ricette semplici ed elaborate realizzate su misura.

«E' un'idea che mi è venuta dopo che mi sono state fatte alcune richieste in questo senso – spiega Tiziana – da persone che hanno frequentato i ristoranti dove ho lavorato. E' buffo: chi me lo chiedeva lo faceva quasi sottovoce, temendo di offendermi. E invece mi stavano suggerendo un'idea originale»

Il suo repertorio è ricco, offre menù di pesce o di carne, dolci golosi e perfino combinazioni interamente vegetariane. Il tutto studiato e perfezionato in vent'anni di carriera e di esperienza.

Tra i piatti che siamo riusciti a "strapparle" come anteprima di un'ipotetica cena o buffet casalinghi ci sono quiches ai formaggi con l'insalata belga, gamberoni fritti avvolti nella pasta fresca, involtini di lardo e fragole, carciofi ripieni, verdure pastellate espiedini di frutta e salumi. Tra i dolci che ha già realizzato e potrebbe ricostruire nella cucina di casa ci sono degli sformatini a base di frolla ripieni di marmellata d'uva e crema pasticceria, o degli sformatini di pane con miele e cannella «Ma a dire il vero la fantasia viene parlando con chi organizza la cena» ammette «solo parlando saltano fuori gusti ed esigenze, sia tecniche che economiche, anche in base alla composizione degli invitati».

Il servizio è dinamico e innovativo: occorre soltanto consegnare al "cuoco a domicilio" il timone della cucina. ✘ «Il primo passo è infatti quello di parlare insieme per capire cosa fare – continua – con loro valuto che spesa fare e guardo la loro cucina, per verificare se è di una dimensione coerente con il numero degli invitati, per decidere menù e attrezzatura. Poi si decide se fare insieme la spesa e se provvederò da sola. Infine, fatte tutte queste valutazioni, si valuta l'effettivo prezzo della cena e si decide a che giorno e che ora trovarsi».

Per conoscere meglio l'offerta, contattare lo "chef personalizzato", ottenere informazioni e soddisfare curiosità basta visitare il sito [www.oggiucinoio.it](http://www.oggiucinoio.it).

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it