

Romana Bosco

Sono nata a Villanova Baltea (Aosta) il 1° marzo 1938, ho vissuto la mia infanzia nel Canavesano dove la mia mamma esercitava la professione di ostetrica.

A diciotto anni mi sono sposata con un amico di mio fratello, Pier, conosciuto ad Algeri, dove mio fratello lavorava come architetto.

L'incontro era avvenuto l'anno prima quando, diciassettenne, avevo trascorso in Algeria le mie vacanze.

Appena sposata partii per la *Sicilia* e iniziai la mia nuova vita, senza saper rompere un uovo sul filo di un piatto. Ma mio fratello mi aveva assicurato che mio marito sapeva cucinare molto bene!

A Castellamare del Golfo cominciai la mia vita socio-gastronomica sui cantieri petroliferi dove mio marito lavorava come chimico. Per la prima volta venni a contatto con la cucina a base di pesce che, da piemontese poco conoscevo. Ma a Castellamare non esisteva altro: ogni mattina un pescatore passava sotto la mia finestra (abitavo al piano rialzato) con un grande cesto in testa, pieno di pesci vivi e guizzanti; potevo scegliere! (magari potessi farlo oggi...). Il pescatore si allontanava al centro della strada, soppesava con gli occhi i pesci che avevo scelto (la scelta cadeva sempre su pesci dalla forma "classica", le aragoste mi terrorizzavano!) e decideva il prezzo.

A questo punto iniziava il dramma: come cucinare? Il più delle volte l'arrivo di mio marito risolveva il problema.

Fu così che un giorno, il mio consorte andò a Palermo, comprò un libro di cucina, "Il piacere della tavola", e me lo regalò con una dedica: "Buona Fortuna". Conservo ancora il libro...

Come ogni inesperto mi cimentai subito con piatti complicatissimi, assicurandomi insuccessi clamorosi.

Intanto l'arrivo della prima gravidanza e le frequenti nausee mi esonerarono per un po' dagli incarichi di cucina.

L'incontro con la moglie di un collega di mio marito, più anziana di me, dunque più ricca di esperienza e intenerita dal mio disorientamento, segnò la svolta: iniziai così la mia passione per la cucina.

Ammiravo talmente lo stile e la capacità di ricevere della mia maestra che cercai in tutti i modi di imitarla.

Dopo la nascita di Patty arrivò, quattro anni dopo, Clody.

I due bimbi sono oggi adulti, lavorano nell'azienda del padre, nel campo della comunicazione multimediale.

Patty è papà di Giada, 25 anni e di Federico, 16 anni. Sono una nonna molto orgogliosa dei miei nipoti.

Clody non ha figli, ha una compagna, due cavalli e una grande passione per la natura.

Dopo 5 anni di Sicilia ci trasferimmo in *Libia* per continuare l'attività di mio marito, in una società petrolifera.

Qui nessuno conosceva i miei trascorsi culinari, quindi cercai di avere successo e mi perfezionai aggiungendo al mio bagaglio di esperienze alcuni piatti della cucina nord africana che ancora oggi utilizzo in famiglia e a scuola, il couscous in particolare.

Dopotornammo a *Torino*: qui l'incontro con amiche dall'intensa vita sociale fu lo stimolo a curare in modo sempre più professionale le mie *performance* in cucina.

Incitata dai complimenti e dagli incoraggiamenti, decisa ad entrare nel mondo del lavoro, libera da incombenze domestiche poiché i figli erano cresciuti, decisi di tentare l'avventura della scuola di cucina. Era l'anno 1978.

Per molti mesi lavorai per prepararmi all'evento frequentando un corso parauniversitario di dietetica all'Università degli Studi di Torino, corsi di cucina a Parigi (dove mio fratello stabilmente vive dedicandosi alla scultura e continuando la professione di architetto) presso le scuole: "Cordon Bleu", "La Varenne", "Madame Blanche". Particolarmente formativa è stata l'esperienza con Gil Lafont; quindici giorni massacranti, impegnata dall'alba al tramonto: spesa la mattina, preparazione dei piatti, assaggio di verifica, riordino della cucina, pomeriggio di lezione, nuovo riordino della cucina, fine della giornata...

Il 6 novembre 1978 inaugurai la scuola di cucina "il Melograno".

La mia vita cambiò profondamente. Non avevo più tempo da dedicare alle cose che fino ad allora avevo amato. Non più yoga, serate di bridge, tennis...Ma la lettura, di cui ero appassionata, rimase tra i miei passatempi e, finalizzata, mi permise di ampliare le conoscenze utili per la mia nuova professione.

La scuola ottenne subito un buon successo ed ebbi da allora, accanto a me, la preziosa e insostituibile collaborazione di Giovanna Bottelli, amica nella vita e nella professione.

Altre persone di spicco hanno segnato il mio percorso.

Negli anni 80 conobbi Ada Parasiliti, la Julia Childe italiana. Grazie a lei mi iscrissi all'IACP, Associazione Internazionale di Maestri di Cucina, con sede a Washington. Seguirono anni intensi di progetti e di iniziative. Ogni anno partecipavamo a conventions a New York, Los Angeles, San Francisco. Era estremamente stimolante confrontarsi con insegnanti provenienti da tutto il mondo da cui si traevano idee innovative.

Sempre in quegli anni conobbi il dietologo Giorgio Calabrese. Nacque subito un'intensa amicizia fatta di stima reciproca; cominciammo a collaborare, abbinando la dietetica ad una cucina equilibrata, binomio che ha sempre caratterizzato le mie ricette. Insieme realizzammo un buon lavoro di consulenza per i ristoranti dei centri di formazione della Fiat; non fu facile combattere con il burro usato in abbondanza dagli *chef*.

La collaborazione continuò con la pubblicazione di un libro "Dieta e fornelli" e la redazione di una rivista.

Dal ...faccio parte, in qualità di vicepresidente, dell'AICI, associazione nata per mano di Bianca Bravetti, con lo scopo di dare, con la nostra esperienza, un sostegno alle giovani aspiranti maestre di cucina.

L'associazione è tuttora attiva, Ada Parasiliti ne è la presidente.

Qualche anno dopo l'apertura della scuola un gruppo di fedelissime, per mantenere i contatti con Il Melograno, decise di costituire un gruppo associativo di 25 persone, chiamato "Consorelita del Melograno". Lo statuto prevede di salvaguardare le tradizioni del gusto e dell'ospitalità, di favorire l'educazione delle giovani nell'arte della tavola e di sviluppare nel gruppo amicizia e solidarietà. Il gruppo si impegnò nella ricerca di ricette di casa della tradizione piemontese, pubblicate poi con il titolo "Confidenze tra vecchi fornelli".

Furono vendute 1.500 copie; il ricavato fu offerto al Centro Tumori di Candiolo.

Romana Bosco fa parte:

- dell'Accademia della Cucina Italiana
- dell'A.I.C.I. (Associazione Insegnanti di Cucina Italiana) di cui è vice presidente
- dell'International Association of Cooking Professionals di Washington
- è stata membro della *Commanderie des Cordons Bleus de France*.

Ha pubblicato:

- *Erbe e Tisane* – A.M.Z. Milano – 1982
- *Diete e Fornelli* (in collaborazione con il Prof. Giorgio Calabrese) – PIEMME – Casale Monferrato – 1987.
- *La cucina Veneta* (in collaborazione con Massimo Alberini) – PIEMME – 1990

Ha collaborato ai testi:

- *L'Uomo e la sua alimentazione* – Villa Era – Biella – 1978
- *Confidenze tra vecchi fornelli* – Consorelita del Melograno – Torino – 1992
- *135 ricette delle Scuole di Cucina Italiana* – Fabbri Editori – Milano- 1987
- *Cucina Regionale* – Domus - 2007

Ha pubblicato sulle riviste:

- *La Buona Cucina di Pratica* – Fabbri/Rizzoli
- *Sale e Pepe* – Mondadori
- *A Tavola* – L'Italia a Tavola
- *Cucina Italiana* – Edizioni Cucina Italiana
- *Primo Piano* - Mondadori

Ha partecipato alle trasmissioni televisive:

- *Agenda casa* – Rai – 1982
- *La Fattoria* – Rai – 2002
- *Tutto benessere* – Rai – 2003

Nel 1992 ha interpretato una serie di 14 video prodotti negli Studi della BSC Audiovisivi e distribuiti dalla rivista Famiglia Cristiana.

Altre esperienze professionali:

- Consulenza per la Fiat. Riorganizzazione dei ristoranti di Torino e Marentino.
- Consulenza alle mense scolastiche delle scuole per l'infanzia e delle scuole elementari per il Comune di Torino
- Formazione agli addetti alla preparazione dei pranzi pronti serviti sui treni Pendolino.