

## In cibo veritas

FRANCESCA  
ANGELERI



### Dall'acciuga al polpo

**A**prire una scuola di cucina, nel 1978, in pieno fermento femminista poteva sembrare un atto borghese e azzardato. Ma tant'è. Romana Bosco scelse, a suo tempo, la femmina che si diletta con l'apparecchiatura rispetto a quella che bruciava in piazza il suo reggiseno. Fu un successo. Contro ogni previsione. Fino a 19 anni era una studentessa che di pentole non sapeva nulla. Fintantoché, giovane sposa, non sbarcò in Sicilia e, lasciata una Torino in cui a malapena si mangiavano le acciughe, incontrò un mondo fatto di pesce fresco quotidiano e sapori unici. Un giorno, in gravidanza avanzata, era sdraiata sugli scogli a godersi il mare, quando dalle acque uscì un pescatore con in mano un polipo vivo che iniziò a percuotere contro le rocce. Più tardi, dopo essere scomparso in una casupola poco più in alto, tornò con un pezzo dell'animale lessato da far assaggiare alla signora «rimasi scioccata dalla scena ma non osai rifiutare. Anche perché diceva che se non lo avessi mangiato, il mio bambino sarebbe nato con la pelle ricoperta di bolle. Per fortuna mi piacque molto!». La Sicilia che le cambiò la vita è quella di 54 anni fa, quando «si andava a raccogliere il finocchio selvatico nei campi e si cuoceva la pasta nell'acqua di mare... anche il pesce lo si poteva lavare in mare... che gusti straordinari!». Una folgorazione per il cibo, fatta di piccoli passi. Per prima, è arrivata la passione per le decorazioni dei piatti, «poi mio marito si stufò del mio maneggiare le sue creazioni e mi regalò un libro *Il piacere della tavola*. La dedica era: buona fortuna!». Mangia poco senza però rinunciare a nulla, al pane soprattutto. «Ne sono affascinata perché è come la vita, deve sempre essere appoggiato dalla parte giusta».

**CHI È ROMANA BOSCO**  
**PROFESSIONE** SCUOLA DI CUCINA  
**NATA A** VILLANOVA BALTEA (AO)