Clizia Incorvaia: Chef, rivalutate l’anemone di mare

clizia-e27f496a

Smessi definitivamente i panni di *centralinista svampita di Piero Chiambretti,* **Clizia Incorvaia** è diventata una delle fashion blogger più seguite d'Italia con il suo **Ilpuntoc.net**. A 31 anni e con un curriculum professionale che si è arricchito di attività imprenditoriali (l' ultima -in fase di work in progress- la creazione di una capsule collection per un brand di moda bimbo), oggi è innamorata e felice. Dopo essersi sposata a giugno con il cantautore **Francesco Sarcina** (ex leader delle Vibrazioni, nei negozi con il nuovo album da solista ***Femmina***), Clizia sta per diventare mamma di Nina, attesa per fine agosto.

Tra poco più di un mese nascerà Nina, ma tu resti sempre sensualissima. Qual è il segreto della tua bellezza?
È arrivato il momento di sfatare il mito che una donna in gravidanza non possa essere sexy. La mia opinione? Non dovremmo mai rinunciare alla nostra femminilità e sensualità, soprattutto quando aspettiamo un bimbo! Detto questo, per stare in forma mi nutro bene, consumo tanti micro pasti -anche cinque al giorno- e prediligo pesce, verdura e frutta. Non solo: evito i carboidrati e, quando li mangio, preferisco quelli integrali. Ancora: bevo tanta acqua e consumo anche un chilo di ciliege al giorno!



In questo periodo che cosa ordini al bar come aperitivo?
In genere un *Rossini,* una variante del cocktail Bellini preparato con purea fresca di fragola e prosecco, un drink dal sapore fresco e rinfrescante. Da quando sto qui in Sicilia, invece, preferisco un calice di vino bianco locale. Tra i miei preferiti vi segnalo un bianco prodotto nelle campagne agrigentine, l'*Adènzia della cantina Baglio del Cristo di Campobello*. Il nome significa curare, coccolare

– il “dare adènzia” in dialetto siciliano – ed è ottimo come aperitivo, con primi di pesce e con crostacei. Un altro vino da provare, creato nel 1985 dal conte Giuseppe in occasione del suo 50° anniversario di matrimonio con la moglie, è il *Nozze d’Oro di Tasca d'Almerita*, con uve Inzolia e varietà Tasca, dal gusto fruttato e piacevolmente morbido.

Cucina ideale?
Sushi! Ho chiesto a Francesco di portarmi subito in ospedale un take away di sushi&sashimi appena nasce Nina. È l'unica cosa che non posso mangiare e mi manca da morire!

Idee da copiare in campo food&beverage?
Per quanto riguarda il bere miscelato, mi ha colpita la cucina liquida proposta da **Filippo Sisti** **(CLICCA QUI PER LEGGERE LA NOSTRA INTERVISTA)**, barmanager del bar bistrot **Carlo e Camilla in Segheria**. I suoi cocktail prevedono affumicature e preparazioni particolari, legate al mondo della cucina. Quanto al settore della ristorazione, vi consiglio di rivalutare l’anemone di mare. Parente stretto del corallo e della medusa, l’anemone è un polipo urticante che rappresenta un'ottima alternativa per condire gli spaghetti. Ottimi, per esempio, quelli del **ristorante Salmoriglio** a Vigata!

Uno sguardo al futuro, prossimi progetti?
Per ora voglio dedicarmi completamente alla mia famiglia e al mio blog: ho intenzione di lanciare una chat sul mio sito per confrontarmi con le altre mamme, per offrire consigli di benessere e ascoltare i loro problemi.

Infine, i tuoi indirizzi del cuore?
A Licata, sulla costa Sud tra Ragusa e Agrigento, vi consiglio il **Ristorante La Madia** di Pino Cuttaia, due stelle Michelin. Non vi deluderà: offre una cucina di altissimo valore, che attinge alle radici antiche di questi luoghi e alla cultura popolare che intreccia terra e mare, il mondo dei pescatori e quello dei contadini.
A Panarea, invece, il posto più cool per l'aperitivo è il **Bridge Sushi Bar&Restaurant**.
A Roma, infine, vi suggerisco il **Sora Lucia** in zona Fontana di Trevi, trattoria che offre specialità romanesche casarecce in un clima familiare con stampe alle pareti e sedie di legno.