

# Francesca Negri e il lato femminile dell'enogastronomia

*Da un paio di Louboutin a un calice di champagne, il compromesso tra amore, carriera, amicizia è raccontato attraverso la vita di una nuova generazione di donne che eleggono il vino e il cibo a nuovo simbolo di emancipazione femminile.*

By **Marco Velliscig** - 28 aprile 2017



**Francesca Negri**, cronista enogastronomica. Scrive libri di cucina e di vino. Ha appena pubblicato il suo romanzo ***Tutta colpa di un Ruinart Rosé, che trovate in prenotazione su Amazon a questo link***. La abbiamo vista in TV su Rai 2 a *Detto Fatto*, il programma pomeridiano condotto da *Caterina Balivo*. E' la firma enogastronomia del Corriere del Trentino e Corriere dell'Alto Adige, collabora stabilmente con Corriere Imprese e con altre testate giornalistiche o oggi è impegnata in un nuovo progetto, Wine Passport TV Series ([www.winepassport.tv](http://www.winepassport.tv)). **Conduce eventi enogastronomici e show cooking**, e fa parte dell'Accademia italiana della cucina, della **Confraternita della Vite e del Vino di Trento** e del **Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto**. Abbiamo contattato **Geisha Gourmet** e con nostro immenso piacere abbiamo potuto intervistarla!

## **Avevamo scritto di te riguardo il tuo nuovo romanzo, ora il libro é in vendita, che emozione dá avere tra le mani il frutto del proprio lavoro?**

Un libro è come un figlio e questa è la mia nona pubblicazione, ma l'emozione è sempre la stessa della prima volta. In particolare con questo romanzo, a cui tengo in particolare modo perché è la summa del mio modo di vivere vino e cibo e di comunicarlo.

Da un paio di Louboutin a un calice di champagne, il compromesso tra amore, carriera, amicizia è raccontato attraverso la vita di una nuova generazione di donne che eleggono il vino e il cibo a nuovo simbolo di emancipazione femminile. Ed è questa la chiave di volta di *Tutta colpa di un Ruinart Rosé*, l'idea che le donne oggi e domani, saranno le vere ambasciatrici del vino e del cibo. Un'idea che già avevo lanciato con il mio primo romanzo, *Sex and the wine*, probabilmente il primo libro in assoluto che ha iniziato – assieme al mio blog [geishagourmet.com](http://geishagourmet.com) – a parlare di sensualità e lato femminile dell'enogastronomia. Da sempre parlo di concetti come il vino scelto dalle donne alla stessa stregua di un rossetto, di un abito o di un paio di scarpe, a seconda dell'umore e dell'occasione; il cibo come piacere da concedersi senza sensi di colpa; il non rinnegare il lato glamour del wine&food; il dare emozioni più che nozioni cattedratiche quando si parla di un'etichetta o un piatto. Tutto questo si legge ogni giorno nei miei articoli ed è racchiuso nel mio nuovo romanzo.



## **Prima di parlare di vino, parliamo un pò di te. Qual'è la tua ultima esperienza enogastronomica?**

Una serata da Mille e una notte a Ca' del Bosco, la famosa cantina della Franciacorta.

## **Piatto e vino preferito?**

Foie gras, testaroli, tortelli di zucca... La lista è lunga, anche per i vini. Amo gli Champagne non dosati, i rossi importanti e i bianchi minerali.

## **Due domande "tecniche" sul vino! Si con molta più frequenza (specialmente sui vini esteri) dei tappi a vite? Qual'è sarebbe la migliore soluzione per tappare il vino?**

C'è molto dibattito su questo tema. Io sono una romantica, quindi amo il tappo di sughero, di cui mi piace anche il rituale dello stappo. Indubbiamente, però, ci sono notevoli risvolti positivi nei tappi a vite o di silicone. Dipende dalla tipologia di vino. É un argomento molto complesso e per tecnici più che per giornalisti come me.

## **Quali saranno le prossime novità in campo enologico?**

In termini di tendenze, chiaramente le bollicine continuano il loro grande trend di sviluppo. I Millennials, specie donne, sono il target emergente e pare che prestino molta attenzione alle produzioni locali, al territorio. Tutte cose positive per una viticoltura di qualità.

## **Ci puoi anticipare qualcosina riguardo la serie Wine Passport?**

Wine Passport è un nuovo format sul vino di cui potete vedere la puntata pilota su [www.winepassport.tv](http://www.winepassport.tv) o sull'omonimo [canale youtube](#). Credo che parli da sola. L'idea è quella di creare un vero e proprio programma TV che parli finalmente in modo nuovo, smart, emozionale e young del vino, dei territori e del life style made in Italy che tutto il mondo ci invidia. E' forse la più grande sfida in cui mi sono cimentata finora e spero di riuscire a portarla a termine.

## **Cosa vedi nel tuo futuro?**

Che quando rinasco divento una rock star... Scherzi a parte, non so cosa mi riserverà il futuro, ma ho la certezza che continuerò a credere nei miei sogni e a cercare di realizzarli.



### **Curiosità: esiste un metodo per bere e non stare male?**

La capacità di metabolizzare l'alcol è soggettiva. Ognuno, quindi, deve conoscere se stesso

e i propri limiti e non esagerare mai. La moderazione è il segreto e ovviamente non bere mai a stomaco vuoto. Il piacere non è mai esagerazione, il piacere non è mai ubriacarsi. Come dico sempre: l'unico modo che conosco per ubriacarmi, è innamorarmi.

Ringraziamo di cuore **Francesca** per il tempo che ci ha dedicato anche durante i suoi numerosi impegni, ricordiamo che il suo romanzo si può trovare in tutte le librerie d'Italia, su Amazon e in formato e-book.

Se volete ricevere il libro autografato e con dedica dell'autrice contattate direttamente **Geisha Gourmet**.



### Marco Velliscig

Chef and food writer. Amante della buona cucina e del vino rosso! Appassionato di storia antica, mitologia e alchimia del cibo...

