

CARLA MARCHETTI CHEF A DOMICILIO: CUCINA TOSCANA A KM 0



Carla Marchetti è una chef a domicilio in Toscana. Tiene corsi privati di cucina toscana ed è inoltre specializzata in cucina vegetariana, vegana e ricette per celiaci.

Carla Marchetti, chef a domicilio in Toscana

Carla Marchetti è cresciuta con una passione viscerale per la cucina toscana, ma la cosa bella, tra le tante, è che non è un' intransigente vegetariana assoluta perché, nella sua professionalità è capace di spaziare ovunque.

Carla è una chef a domicilio in Toscana. Conosce a fondo gli alimenti, i loro benefici, la stagionalità e la

conservazione, sa come creare gustose ricette senza che niente vada sprecato e mentre dà il meglio di sé ai fornelli, ti intrattiene con una quantità tale di argomenti, da indurti a prendere appunti!



La nascita di una passione

Tutto comincia nella sua tenera infanzia, legata alla storia di Montecatini Terme dove, negli anni '50, i suoi nonni Settimio Gacci e Rosa Pacini, avevano due ristoranti, L'Orologio e Il Telegrafo, (chissà se qualcuno di voi se li ricorda...). Carla passava lì gran parte delle sue giornate ed aiutava la nonna in cucina, senza mai perderla di vista. Era una ragazza curiosa e affascinata da tutto quel daffare: taglia, impasta, sminuzza, affetta e mangia! ... perché un buon cuoco non può non essere anche una buona forchetta!

In questo turbine di sapienti gesti, profumi e colori, con una passione infinita, comincia il suo cammino. Tramite suo marito, Roberto Luciani, noto autore e illustratore di fumetti per la Divisione Progetti Educativi, (ricordate Il Corriere dei Piccoli?) Carla inizia ad occuparsi di pubblicazioni, e mentre spadella ricette sane e gustose in casa e fuori casa, inizia a scrivere libri per Giunti Editori di Firenze.





I primi libri

Scrive il “Ricettario per il fegato”, il “Ricettario per la gravidanza. Mangiare bene e sano in dolce attesa”, “La buona cucina per la terza età” e “Verso la scelta vegetariana” con il Professor Umberto Veronesi e Mario Pappagallo.

Carla sostiene da sempre la filiera corta e le coltivazioni biologiche. Predilige cucinare seguendo la stagionalità degli alimenti ed acquistare, per quanto possibile, a km 0.

A me piace molto mangiare e sono fondamentalmente una salutista, anche se ogni tanto subisco insane attrazioni per il cibo e faccio incursioni anche nei *fast food*. L'alimentazione è alla base della nostra salute e noi siamo quello che mangiamo, che ci crediate o meno. Qualche mese fa volevo organizzare una cena vegetariana. Mi è sempre piaciuto sperimentare e conoscere nuovi sapori e la serata a base di *quinoa* fu un successo.

In quell'occasione ho conosciuto Carla Marchetti, una signora dal carattere semplice e genuino, come la sua cucina, ma al tempo stesso un' esplosione di notizie per un' alimentazione sana e mirata. Una tale fonte inesauribile di sapienti parole che passare una serata con lei diventa sorprendentemente istruttivo.

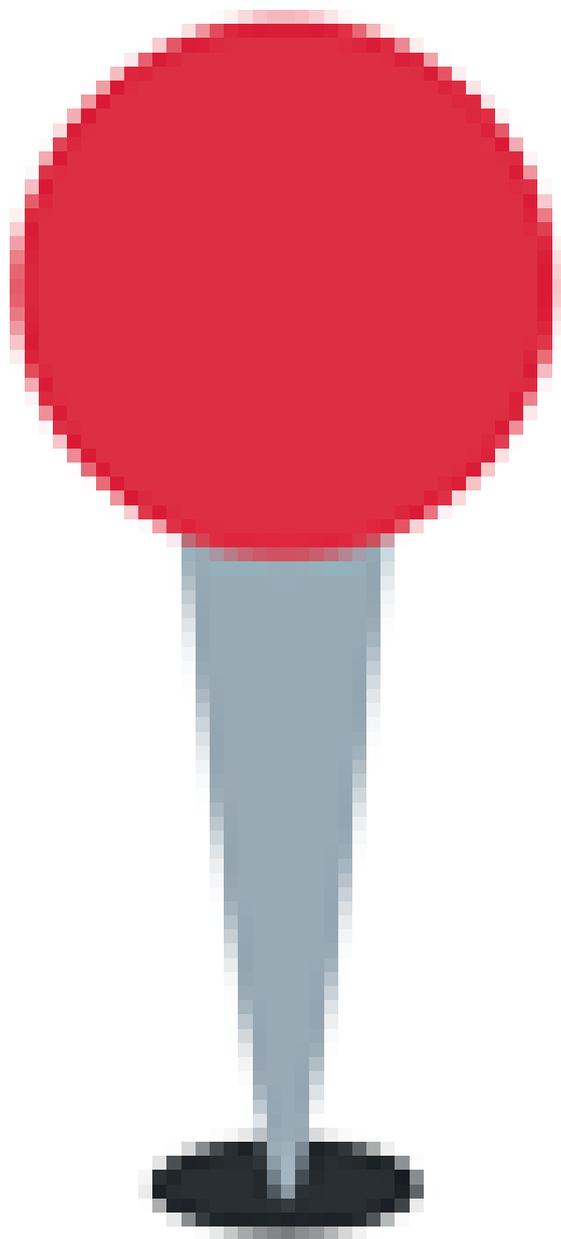


I libri per la Giunti Editore

Carla pubblica tuttora ricette per la Giunti Editore, collabora ad eventi, ha una fittissima agenda d'impegni come chef a domicilio e tiene corsi di cucina toscana, vegetariana e cucina per celiaci.

Non so quante siano le possibilità, soprattutto per chi soffre d'intolleranze alimentari, di avere una cuoca a disposizione nella propria cucina che prepara deliziose ricette e curiosi manicaretti mentre insegna come vivere bene mangiando, ma senz'altro Carla è un'esperienza da provare!

Per contattare Carla Marchetti: c.marchetti53@hotmail.it - Telefono +39 349 67.62.668



PER APPROFONDIRE:





[Piccoli chef: corsi di cucina per bambini in Toscana](#)





[La cucina di Cooking in Florence: full immersion nella gastronomia toscana](#)





[Dal web al Chianti e dal Chianti al web con eChiantishop](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)

Photo Credit Author Michela Niccoli (1-2)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

