

Dolce vita



“Sono felice di interpretare Moana Pozzi: una donna rivoluzionaria”
Violante Placido ■ ATTRICE

I gourmet di mezzo mondo? Agata li ospita in cucina

Nel web è una star e a **Ravello** arrivano da Russia, Nuova Zelanda e America per andare a lezione da lei. Che ha dato da mangiare a Jacqueline Kennedy e Gore Vidal

[DONATELLA BERNABÒ SILORATA]

PER *TripAdvisor*, la più celebre community di viaggiatori, è la prima attrazione di Ravello, ma non è un monumento. È, invece, una signora di quasi settant'anni, dalla faccia simpatica e dalla verve non comune. Di mestiere fa la cuoca, ma il successo lo ha incontrato insegnando agli americani in vacanza in Costiera a cucinare gli gnocchi e la parmigiana di melanzane. Si chiama Mamma Agata e per il *Food and Wine Magazine* è una delle dieci *top cooking school* in Italy.

«Sono un'autodidatta, il mio segreto è la passione che ci metto», minimizza lei. Cucina da sempre, ovvero da quando aveva 13 anni e, per necessità, andava a servizio nelle ville dei ricchi villeggianti di allora. Erano gli anni Cinquanta e Agata si trovò a cucinare per Anita Ekberg, Richard Burton, Jacqueline Kennedy, Giovanni e Susanna Agnelli, Gore Vidal.

Oggi arrivano da ogni parte del mondo per partecipare a un suo corso di cucina: dalla Nuova Zelanda, dall'America e anche dalla Russia. Lei impasta e spadella ai fornelli, la figlia Chiara traduce, il genero Gennaro, sommelier, suggerisce gli abbinamenti con i vini. A luglio uscirà anche il suo primo libro *Mamma Agata's CookBook*, ricette e aneddoti di una vita in cucina (www.mammaagata.com).



Mamma agata

CAMPANIA

RAVELLO

CASA E LAVORO
Mamma Agata all'opera sul tavolo della sua cucina, dove tiene le lezioni