

## Ambra, da Vissani alla 'Prova del cuoco' "La mia passione è nata dalle caramelle"

Trentatré anni, mamma italiana e papà del Mali, la Romani lavora nella Cantina di Manuela  
"Gianfranco mi ha insegnato tutto. Ha una disciplina da caserma, ma dormivo in casa da loro"

di MARIELLA TANZARELLA



Mamma italiana, papà del Mali. Risultato, una splendida ragazza dal sorriso sfavillante, l'allegria contagiosa e una grande abilità ai fornelli. Che l'ha portata fino alla *Prova del cuoco*, il programma-culto di Raiuno, dove Ambra Romani ha debuttato nella quotidiana sfida televisiva tra chef officiata da Antonella Clerici. Trentatré anni, origine marchigiana ma a Milano da oltre dieci anni, Ambra, che è stata a bottega da Gianfranco Vissani e ha assorbito consigli e dritte da Aimò Moroni, lavora adesso nelle cucine della Cantina di Manuela, in via Procaccini, dove assieme a Grazia Ghisetti prepara piatti gustosi e, dice, "molto mediterranei". Anche se dell'Africa ama usare alcune spezie, specie da quando ci è andata con suo marito Adam, senegalese.

### Ambra, come è nata la sua passione?

"Prestissimo. Da bambina in famiglia si cucinava volentieri e si mangiava con gusto: mio nonno era pasticciere, tutti erano buone forchette, la nonna mi faceva impastare acqua e farina e preparare le caramelle di zucchero. Io adoravo stare in cucina".

### Non era a Milano, da piccola.

"No. La mamma è di Senigallia ma ha sempre vissuto, studiato e lavorato a Milano. Quando sono nata io mi ha portata nella casa delle Marche: un posto migliore per far crescere una bambina, diceva".

### E dopo le caramelle con la nonna?

"Finito il liceo non avevo molta voglia di studiare e mamma mi disse 'ok, se ti piace la cucina prova a farne un mestiere'. Un amico di famiglia, che conosceva Vissani, un giorno mi dice: domani ti porto da lui. Credevo che fosse un invito a cena, invece era un colloquio di lavoro. Mi ha presa e ho cominciato a imparare tutto. Prima la disciplina (da caserma, giuro!), poi i ritmi. Ma dormivo nella casa di famiglia, mi trattavano come una di loro, e questo compensava gli scappellotti che mi beccavo in cucina. Ero felice".

### Come mai è venuta a Milano?

"Per amore. Anche lui era cuoco, siamo arrivati con uno zainetto pieno di sogni, aprire un locale, fare una cosa nostra. Ho fatto uno stage da Leemann, poi esperienze in giro per Milano, l'Italia e la Francia: gelaterie, pasticcerie, un fornaio. Ernst Knam mi ha presentata al titolare delle Cantine di Manuela, dove dava la consulenza Aimò Moroni: lui e Nadia sono persone straordinarie".

### E l'Africa?

"Non ci pensavo proprio, mi sentivo italiana e basta. Ci sono andata dopo aver sposato Adam. È musulmano ed è un ragazzo moderno e aperto: ci siamo conosciuti in discoteca. Io posso fare quello che voglio, non ci sono problemi".