

ANIMA FOOD & PHOTOGRAPHY, QUANDO CIBO E FOTOGRAFIA SI FONDONO

2 Aprile 2019



PESCARA – Il nome che hanno scelto per il loro particolarissimo progetto, che fonde cucina e fotografia, prende spunto dalle prime lettere dei loro nomi, Anamaria e Mania, e racchiude perfettamente lo spirito dell'idea stessa. Si chiama “Anima Food & Photography” ed è stato lanciato sui social network *Facebook* e *Instagram* lo scorso 11 novembre.

Cucina e fotografia si incontrano, nutrendosi reciprocamente. Gli scatti realizzati da **Anamaria Draghici** immortalano le ricette preparate da **Mania Mehrabi** e le fanno conoscere agli utenti. Nel progetto non si sposano soltanto cucina e fotografia, ma anche culture diverse.

Mania è di origini iraniane, Anamaria è di origini rumene. Vivono, rispettivamente, a Pescara e Montesilvano. Una ha esperienze in ristoranti stellati, l'altra è fotografa professionista. Le

unisce una grande amicizia, oltre alla passione per ciò che fanno.

Sono tre i format all'attivo, proposti ciclicamente sulle pagine social di Anima. Il format principale è dedicato, nello specifico, alle ricette, che vengono accompagnate quasi sempre da racconti e aneddoti della cultura persiana.

Il secondo format, "Le stagioni in un giorno", associa i vari momenti della giornata alle diverse stagioni dell'anno. Il terzo, infine, è dedicato ai "rituali" legati alla cultura persiana.

Di recente le due ragazze hanno raccontato l'anima dello sformato di erbe aromatiche persiane. "È uno di quei piatti onnipresenti sulle tavole iraniane. Il suo vero nome è Kuku Sabzi: Kuku è una parola che più o meno significa 'sformato' e Sabzi vuol dire 'fatto di erbe'. La sua consistenza è a metà tra uno sformato e una frittata alta" spiegano.

Lo sformato si prepara con uova, un mix di erbe secche aromatiche, spinaci, farina, cipolla, aglio, curcuma, sale, pepe, crespino e olio di semi di girasole. Non mancano i consigli dati ai lettori, perché la resa sia perfetta.

Protagonista del periodo natalizio è stato, invece, il riso basmati variegato. C'erano il bianco del riso, il rosso intenso del crespino, il rosso tenue dello zafferano, il verde del pistacchio, l'arancione della buccia d'arancia essiccata. Il Natale è stato messo in un piatto.

Nel format dedicato alle stagioni raccontate in una giornata, il momento della colazione, al mattino, è rappresentato "dalla primavera che nasce, fiorisce e si sveglia". Il pranzo, "il momento più caldo della giornata", è associato, invece, all'estate. Ci sono, poi, la merenda e la cena. Quest'ultima, in particolare, rappresenta il momento della giornata "in cui si ha bisogno di rallentare per ricaricarsi e riposarsi per cominciare nuovamente il ciclo della giornata successiva".

L'obiettivo del progetto, precisano le ideatrici, "è condividere la bellezza del cibo attraverso la fotografia e porre l'attenzione sul nutrimento, che non è solo del corpo ma anche dell'anima e di tutti i nostri sensi, compreso il ricordo. Il format delle ricette è pensato in un'ottica ritualistica, legandole ai passaggi delle fasi della vita".

Il primo post del terzo format, quello dedicato ai rituali, ha riguardato il solstizio d'inverno.

"Mi sono laureata nel 2011 a Bologna, in Lingue, mercati e culture dell'Asia. Dopo la laurea sono tornata a Pescara e mi sono dedicata alla cucina, di cui sono sempre stata appassionata. Ho seguito un corso di tre anni che mi ha consentito di fare uno stage in un ristorante stellato di Roma" racconta Mania a *Virtù Quotidiane*.

“Dopo il diploma ho iniziato a lavorare prima in cucina e poi come chef a domicilio. Ho iniziato a tenere anche corsi di cucina persiana. Ho sempre alternato la vita di cucina al lavoro di web marketing”.

Lo scorso ottobre, Mania decide di proporre alla sua amica Anamaria un progetto che possa unire le loro competenze. “Da qui è nato questo incontro di anime. Ci raccontiamo entrambe, io attraverso il cibo, lei attraverso le foto. Quello che proponiamo non vuole essere un semplice ricettario: la volontà è di raccontare, con ogni post, un pezzo di storia, un pezzo di vita che potrebbe essere la vita di qualsiasi persona. Chiunque ci si può riconoscere. Raccontiamo ciò che per noi significa la bellezza. Nutrimento è una parola fondamentale del nostro progetto: un nutrimento dell’anima, come il cibo è il nutrimento del corpo. Per ora abbiamo soltanto le pagine *Facebook* e *Instagram*, ma sicuramente tra un po’ arriverà anche il sito web. Abbiamo preferito partire con i social”.

Anamaria rimarca la fusione tra “aspetto culinario e fotografico, che vanno insieme, di pari passo. Non è solo un progetto lavorativo ma anche, e soprattutto, di amicizia. Gli scatti sono un racconto. Diamo molta importanza anche alla luce che scegliamo. Nella fotografia per me è molto importante la parte emotiva. Entrambi, il cibo e la fotografia, possono raccontare una storia, possono essere modi per esprimersi e per dare voce a un sentire comune. Quante volte, attraverso un piatto, una ricetta che portano con sé un profumo, un odore, rievochiamo un ricordo lontano o una storia. Quante volte riguardando una vecchia fotografia ci ricordiamo di un momento passato, di un periodo della nostra vita”.

Una terza “anima” che ha collaborato al progetto è la graphic designer **Federica Marinucci**, a cui Mania e Anamaria hanno chiesto di realizzare il logo.