VirtùQuotidiane

FURLANI FOOD PORN, CHI L'HA DETTO CHE LO STUDENTE FUORISEDE MANGIA SOLO CIBI IN SCATOLA?

12 Dicembre 2017

di Daniela Braccani

L'AQUILA – Si chiama Furlani Food Porn ed è una pagina *Facebook* creata per la "regina" di casa di nome **Eleonora**, studentessa fuori sede di Beni Culturali all'Università dell'Aquila. Il food porn in questione, che non ha nulla di hard ma lo si può mangiare anche con gli occhi, è il ricco e variegato menù di pietanze che Eleonora prepara per i suoi coinquilini, tutti studenti fuori sede, diventati per lei una seconda famiglia.

Una passione innata per la cucina creativa e per i piatti regionali più tradizionali diventata nel tempo il cuore pulsante di una casa, come tante a L'Aquila, abitata da studenti universitari. Sono stati proprio i coinquilini di Eleonora, **Eugenio Hysi** di Tirana (Albania), **Daniele De Simone** di Lanciano (Chieti) e **Francesco Iannella** di Cassino (Frosinone), eletti al ruolo di assaggiatori ufficiali, a creare a sorpresa la pagina social Furlani Food Porn, con la collaborazione esterna di **Vincenzo Lombardi**, studente di Potenza.

Un modo per condividere la quotidianità di un simposio, dispensa di relazioni e passioni, elettrodomestici per impastare e fare la pasta, amicizia e affetto, convivialità.

Come ogni casa di studenti che si rispetti anche quella Food Porn ha una vita sociale molto attiva, pranzi, cene, merende e anche banchetti di laurea e compleanno, allietati dalle vivande preparate con dedizione dalla chef di casa.

“Ho cominciato a cucinare all’età di sei anni – racconta a *Virtù Quotidiane* **Eleonora Furlani**, originaria di Roma – in casa sin dall’inizio ho cucinato io per tutti dedicando tempo e attenzioni. Mi piacciono molto la cucina regionale, le lunghe cotture, il pane e la focaccia fatti in casa”.

In casa Food Porn si sfata il mito dello studente medio che mangia cibi pronti e tonno in scatola, qui invece si fanno la pasta ammassata, il formaggio fresco, la focaccia, le olive alla Vibratiana, che a differenza delle Ascolane si preparano con la carne cruda, i dolci come il plum cake di farina integrale al cioccolato bianco e limone, solo per citare alcune pietanze.

Non passa inosservata, nelle foto della home, l’impastatrice professionale, “oltre alla planetaria ho tutta una serie di attrezzature da cucina, c’è anche l’essiccatore con il quale preparo i pomodori secchi, una sorta di feticismo degli elettrodomestici il mio – ironizza la cuoca studentessa – tutte le persone che vogliono farmi un dono mi regalano un elettrodomestico e mi rendono felice”.

“La focaccia non manca mai ma – aggiunge – la ricetta di casa per eccellenza è il kebab all’italiana, ovvero il bollito di tacchino, sul fuoco dalle tre alle quattro ore, da gustare con le verdure e i pomodori secchi nella focaccia dopo aver bevuto il brodo”.

“Sto cercando di conciliare studi e passione, il cibo è un bene culturale nella tradizione italiana. Sto infatti lavorando alla mia tesi magistrale in antropologia culturale che avrà a che fare con il cibo e il territorio, in particolare sui ceci di Navelli e lo zafferano dell’Aquila, entrambi alimenti che uso molto nella mia cucina food porn”.