

CATHERINE SZENTKERESZTY DE ZAGON: “LA MIA VITA STRAORDINARIA A CONTATTO CON LA NATURA ABRUZZESE”

14 Giugno 2021



OFENA - “Una persona normale con una vita straordinaria”. Si definisce così **Catherine Szentkereszty de Zagon**. Nata a New York, da papà ungherese e mamma belga, cresciuta a Firenze, sposata con **François**. Anche lui nato in America, per metà francese e per metà persiano e cresciuto a Milano. Entrambi con esperienze passate nel mondo della moda, lei con studi da stilista e lui titolare di una fabbrica di jeans, si incontrano 34 anni fa in un ristorante di Los Angeles.

Insieme proseguono il cammino nella ristorazione, creando nel 2001 Locanda Vini e Olii, un ristorante di cucina toscana, all'interno di una storica farmacia di Brooklyn. “Quando ho

frequentato l'istituto d'arte a Firenze – racconta Catherine a *Virtù Quotidiane* – avevamo realizzato delle stampe su pietra dove dovevamo rappresentare i vecchi arti e mestieri italiani e io avevo disegnato un Vini e Oli, le antiche botteghe. Il locale era in una storica farmacia e aveva molto dell'aspetto dei Vini e Oli di un tempo. Locanda perché si trovava in una struttura con sopra degli appartamenti. Mi sono sempre immaginata che noi eravamo gli osti". Su 15 mila ristoranti in tutta New York, la Locanda di Catherine e François viene inserita nella prima Guida Michelin della Grande Mela tra i migliori 500. "Abbiamo tenuto il locale per una decina di anni – continua – poi lo abbiamo ceduto a tre giovani ristoratori".

La vita frenetica tipica di chi lavora nella ristorazione aveva letteralmente cominciato a consumare Catherine e François, fisicamente, ma anche psicologicamente. Animati dal desiderio sempre più crescente di tornare in Europa, decidono di cambiare tutto.

"Ho sentito la necessità di andare incontro alla natura. Migliorare la nutrizione, lo stile di vita, la gestione dello stress sono tutti elementi necessari per ritrovare il sole. Questa è cominciata ad essere la mia missione".

I due cittadini del mondo scelgono di trasferirsi in Italia, in Abruzzo, dove alcuni anni prima avevano acquistato dalla sorella di Catherine una piccola casa a Calascio (L'Aquila). "Non sapevamo nulla dell'Abruzzo, né di Calascio – prosegue -. La casa si trovava in un quartiere che chiamavano l'angolo dei fiorentini. Ci era piaciuto talmente tanto il luogo e l'energia di questa regione speciale che quando ancora avevamo il ristorante in America, venivamo qui anche 3-4 volte l'anno. L'Abruzzo è una terra vera, quasi allo stato selvaggio, dalla ricchezza naturale, ambientale ed energetica. Qui sento una forza vitale molto più grande di altri posti. Quando abbiamo deciso di trasferirci in Italia, abbiamo pensato di andare a Calascio per organizzarci e capire bene cosa fare".

Catherine incappa nel manifesto di un corso di naturopatia a Roma e decide di cominciare quel percorso. "Riuniva un po' tutti gli aspetti che ci sono in me. La parte creativa, l'amore per la natura, e anche per la cucina. Ho seguito questo corso a Roma, della durata di cinque anni". Ormai decisi a rimanere sui Castelli Romani, durante una giornata in compagnia di amici nella zona di Ofena (L'Aquila), se ne innamorano perdutamente, tanto da cambiare ancora una volta e decidere di stabilirsi proprio nel forno d'Abruzzo. Qui Catherine ha creato il suo studio dove opera come counsellor-naturopata, mindfulness coach e chef.

"Gli ulivi, i mandorli, le pietre, una vista infinita. È un luogo fantastico e quando hai una cosa così bella tra le mani, penso che vada condivisa". Ecco perché la naturopata ha deciso di aprire la sua residenza privata a percorsi dove la natura, l'energia, la nutrizione naturale si fondono.

“Il prossimo 18 giugno insieme a **Marianna Colantoni** di Taste Abruzzo abbiamo organizzato un **pic nic speciale al tramonto**. Sarà un risveglio dei 5 sensi, un momento per ascoltare le onde e le vibrazioni delle piante. Poi dal 26 giugno, inizierà un ciclo di 4 giornate che si chiamerà ‘Crea, respira, mangia’. Amo lavorare con le donne e credo che fare rete sia fondamentale. Mi piace molto la condivisione ed è per questo che voglio aprire la mia casa anche a mostre d’arte, giornate culturali, concerti. Appuntamenti per recuperare una socialità all’aria aperta. Per ritrovare la gioia e il gioco. Risvegliare il bambino in noi”.

LE FOTO







































