

## In cibo veritas

FRANCESCA  
ANGELERI



### Gelato e bunet

**L**e creme si fanno come la maionese». E se a dirlo è Maria Grazia Reynaldi, pioniera della cosmesi naturale, possiamo esserne certi. Il destino ti investe sempre con segnali inequivocabili: Maria Grazia fu la prima donna in Italia a specializzarsi in cosmetologia e nel suo periodo da sposina, quella laurea non rimase chiusa nel cassetto «volevo dare un contributo alla famiglia e così pensai che potevo evitare di comprare creme e bagnoschiuma visto che ero in grado di farli da me!» Sul tavolo della cucina, nella pentola della pastasciutta, nacquero le prime preparazioni, che poi iniziarono a girare tra gli amici fino a porre le basi di un'azienda ormai solida.

Le sue «ricette», perché come per il cibo bisogna «pesare, scaldare, frullare gli ingredienti». Motivo per cui questa bella signora, uscita dal suo laboratorio, le mani in pasta non le mette più! La sua fortuna è quella di avere un marito che, complici la pensione e la passione, col tempo è diventato un ottimo cuoco «ha iniziato in Valle d'Aosta andando per funghi. Li trova sempre anche quando sembra che non ce ne siano, poi ne secca una parte e l'altra la cucina. La sua specialità è il riso ai funghi con la fonduta». Viso levigato e fisico di tutto rispetto, mangia leggero, preferibilmente verdure cotte e carne cruda, ma potesse vivrebbe a dolci «i gelati di crema, cioccolato, nocciola. Ma anche il bonet di mia madre, una mattonella di cacao che adesso prepara mia nuora». Il cerchio aperto anni fa non accenna a chiudersi, come le pentole che continuano a riempirsi «di burro di Karité prodotto dalle donne in Burkina Faso. Oggi lo esportano anche in Francia e America. Sono meravigliose». Perché anche in Africa, sono le donne a mandare avanti il mondo.

CHI È MARIA **GRAZIA REYNALDI**  
NATA A **TORINO**  
PROFESSIONE **IMPRENDITRICE**

# LA STAMPA

domenica 18 marzo 2012