



## Trame Veneziane

**Mattia Berto**

Attore, regista e fondatore del Teatro di cittadinanza

**conversa con**

**Silvia Tiburzi**

Chef, Casa Cappellari

**fotografie di**

**Francesca Occhi**

## Silvia

Silvia Tiburzi è la chef del ristorante Casa Cappellari a Venezia, che gestisce insieme al marito Massimo Cappellari. Un'avventura di famiglia che racconta la cura, determinazione e amore per un mestiere antico. Silvia non è veneziana di nascita, ma ha scelto di vivere a Venezia, dove è arrivata per studiare e ha deciso di rimanere. È una donna dolce e determinata, che si divide tra la sua cucina e il suo ruolo di madre. Tiene con sé uno spirito di grande lavoratrice e senza paura accoglie le sfide verso il futuro. Nella sua cucina condivide spazio e tempo con altre giovani donne, ribadendo che insieme si possono fare grandi cose, in cucina e non solo. Il suo ristorante, che ama definire una casa, è un luogo avvolgente e raffinato che fa sentire le persone accolte come amici di famiglia. Negli ultimi tempi, con generosità, trasmette il suo sapere e la sua passione anche alle nuove generazioni.

### **Raccontaci la tua storia.**

Sono nata in un paese di campagna in provincia di Venezia, Pianiga. I miei zii avevano una trattoria a conduzione familiare, la Trattoria Fratelli Piccolo a Vigonza. Era un ambiente armonico, ci lavorava tutta la famiglia: i miei cugini, mia zia, mia mamma e mia nonna. A dieci anni ero già in cucina con mia nonna a curare il pesce e ad

asciugare le posate ed era anche un modo per rimanere vicina a mia mamma. Volevo fare la commercialista perché mi piacevano e mi piacciono i numeri, ho frequentato l'Istituto Tecnico Commerciale per poi iscrivermi alla facoltà di Economia a Venezia. Inizio l'università e comincio anche il mio rapporto con la città, per mantenermi arrivo a fare tre lavori: lavoravo in un ristorante, in un negozio e da un commercialista. In questi anni conosco anche mio marito, Massimo. Lui aveva già un'attività in laguna e decidiamo di lavorare insieme. Il 22 Novembre di vent'anni fa mi sono laureata e il giorno dopo abbiamo iniziato i lavori di restauro della nostra prima attività. Nel 2011/2012 avviene però la mia trasformazione con l'incontro con Corrado Fasolato, il mio mentore. Per un anno ho lavorato con lui e questo periodo ha segnato per me un forte cambiamento, capendo che la cucina era quello che mi faceva stare bene.

Il tempo passa lavorando nel nostro primo locale e ricordo che un giorno, un signore, ci ha detto che ci voleva far vedere uno spazio del quale ci saremo innamorati. Sono entrata nel luogo dove ci troviamo oggi ed è stato amore a prima vista. Ho subito detto *«questa sarà Casa Cappellari, il nostro ristorante, ma anche un luogo dove accogliere i clienti e farli sentire come amici a casa»*.

### **Cosa significa per te essere una donna chef?**

È un grande responsabilità verso il cliente: il cibo è acqua e vita. Dico sempre al mio staff che quando cucinano devono pensare che il cibo che stanno preparando va fatto al massimo della sua espressione, deve essere buono, ma anche nutriente. Non è facile condurre una cucina oggi perché ci sono delle responsabilità alte, ma bisogna lavorare con coscienza e farlo al meglio. Con il mio team lavoro costantemente per creare squadra, un gruppo dove si condivide tutto come in una famiglia. Sono mamma di due bambine e mi divido tra la famiglia in cucina e quella con mio marito e le mie due figlie. Ogni tanto con Massimo, mio marito, ci scontriamo avendo punti di vista diversi ma non potrei mai rinunciare a lavorare a quest'avventura con lui!

### **Che rapporto hai con Venezia?**

Sono sempre venuta a Venezia, fin da piccola. Ricordo le gite fatte in questa città e ricordo le tante foto in Piazza San Marco con i colombi. Ho iniziato a vivere la città con l'università, e oggi, a chi mi chiede come fai a vivere a Venezia, rispondo che non potrei più vivere in terraferma. Venezia è acqua, tranquillità e alle volte il lunedì, quando sono libera, mi piace fare strade alternative fuori dalle rotte turistiche e ritemprarmi. Venezia è arte, arte che nasce dalla storia. Sono convinta che le persone che vivono qui hanno uno sguardo più ampio perché vivono nella bellezza. Anche per i bambini vivere a Venezia

è un'opportunità e per questo sono felice che le mie figlie crescano qui. Spero, in futuro, di avere più tempo per godere di angoli e sfaccettature della città nascosta che devo ancora scoprire.

### **Che cos'è la leadership al femminile?**

Le donne nel far leadership sono più forti! Tra donne, se si va d'accordo, si possono raggiungere grandi obiettivi. Le donne hanno grinta, determinazione e la capacità di essere poliedriche e di gestire tante cose allo stesso tempo. In cucina con me lavorano due giovani donne e forse il successo di questo periodo sta un po' in questo nostro fare insieme. Precise, attente e carismatiche abbiamo una marcia in più!

### **Ce la dici una ricetta?**

*Spaghetti al peperoncino fatti con le seppie in nero in maniera creativa.* Preparo aglio, olio e peperoncino e ci lavoro una settimana! Marino l'aglio con l'olio, curo i peperoncini e li marino a parte. Dopo sette giorni di marinatura, cucino i peperoncini a bassa temperatura nell'olio, esaltando al massimo il loro sapore. Dopodiché frullo il tutto creando una crema che sarà la base per il nostro spaghetti. Le seppie, tagliate a cubetti, le cucino con della cipolla per circa due ore e concludo la cottura aggiungendo il loro nero. Arrivati a questo punto cucino lo spaghetti, lo salto con la crema e lo impiatto. Aggiungo allo spaghetti le seppie in nero creando una sinfonia di colori e sapori!

Si ringrazia il ristorante  
Casa Cappellari, Venezia



