



*Ciao! Je suis Silvia,*

*je suis de Palerme et depuis que je suis petit, j'ai toujours été fascinée par ma grand-mère et ma mère lorsqu'elles cuisinaient des plats traditionnels siciliens, une cuisine très riche et variée grâce à l'influence des différentes cultures qui ont dominé l'île à travers l'histoire.*

*Pour le travail, j'ai déménagé à Rome puis à Bologne, deux villes aux traditions culinaires très fortes qui m'ont immédiatement séduit avec de nouveaux ingrédients et de nouvelles spécialités.*

*Ma passion en cuisine a toujours été pour les desserts car en tant que sicilienne je suis très gourmande et puis je ne termine jamais un repas sans dessert...*

*Grâce à mon expérience à Bologne, patrie du ragù et des pâtes fraîches aux œufs, je me suis passionnée pour la préparation des pâtes fraîches : tagliatelle, ravioli, gnocchi et lasagne... et si aujourd'hui je sais les cuisiner, je dois remercier toutes mes amies avec qui nous avons partagé des heures et des heures en cuisine à échanger les secrets de nos recettes...*

*Lorsque j'ai rencontré Alessandro, s'amuser en cuisine est devenu une véritable obsession et la passion commune pour la cuisine et la bonne chère nous a amenés à expérimenter de nouveaux plats puis à les partager avec nos amis.*

*Aujourd'hui je vis en Crète qui me rappelle beaucoup ma Sicile... « Un visage, une race » dit-on ici pour nous rappeler les affinités entre nos terres... Et effectivement les ingrédients locaux, les légumes, la viande, toutes les herbes de la Méditerranée sont des ingrédients communs à nos cuisines, mais en même temps ils sont souvent cuisinés de différentes manières et ça me fascine tellement non seulement de comparer nos plats mais aussi de leur faire découvrir les saveurs de la cuisine sicilienne ici en Crète !*