

Vittoria Morganti

Volevo la torta di mele

Piccolo viaggio sentimentale a tavola



Città, persone
e ricette
nel tempo
e nello spazio



FrancoAngeli



Supported by
 **BIALETTI**

Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.



Vittoria Morganti

Volevo la torta di mele

Piccolo viaggio sentimentale a tavola



Città, persone
e ricette
nel tempo
e nello spazio



FrancoAngeli

Supported by
BIALETTI

Progetto grafico
Patrizia Perera

Scatto di copertina
Carlo Gavazzi

Styling foto copertina
i Chiocciodrilli

Foto IV copertina
Emanuele Gabardi

Immagini

Ad eccezione delle sei foto dei dolci degli ospiti del pranzo 2.0, ho ideato i set e scattato tutte le immagini pubblicate usando la fotocamera di iPhone 5 IOS 8.0.2. Per alcuni close up ho aggiunto il teleobiettivo Rollei 9x per iPhone, servendomi della relativa App. (V.M.)

Strumenti e materiali

Tutta l'attrezzatura, le pentole, le Moka, le teglie, gli stampi per dolci e per muffin utilizzati per la realizzazione delle ricette sono prodotti del Gruppo Bialetti Industrie SpA. (V.M.)

Copyright © 2015 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy 1a edizione.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.



Indice



Incipit		pag.	
Capitolo 1	I cuori di bue di Domenico	»	9
Capitolo 2	I caffè della notte	»	19
Capitolo 3	Il contatto fuochi	»	31
Capitolo 4	Il rosso e il nero	»	45
Capitolo 5	Tempi e madeleines	»	55
Capitolo 6	Agrodolce	»	81
Capitolo 7	Tante bollicine	»	93
Capitolo 8	Buenos Aires	»	105
Capitolo 9	Guardare in su	»	117
Capitolo 10	La cucina da viaggio	»	129
Capitolo 11	Dolce e caffè	»	143
Ringraziamenti		»	163

Naturalmente era morta annegata.
Annegata nella bacinella zincata piena
d'acqua e di mele galleggianti! Era in
ginocchio, con la testa in avanti e una mela
tra i denti. Odio le mele, non le voglio più
vedere per tutto il resto della mia vita!
Agatha Christie,
Poirot e la strage degli innocenti

Per me cucinare è un piacere, un mondo di riferimento. È come una grande valigia dove stanno dentro tutte le cucine delle case che ho abitato, in città diverse e con persone diverse. È il laboratorio dove esercito quotidianamente le mie idee da qualche decennio. A volte improvvisando, altre seguendo una ricetta o un filo di pensiero ispirato da un pranzo gustato in qualche posto interessante. Sono partita da ragazza con la cucina della sopravvivenza, fino ai personali esercizi di stile di questi giorni che dedico alle persone care.

In mezzo c'è la storia di una vita, in un intervallo che va dai piatti della nonna a quelli dei grandi chef internazionali, passando per i ristoranti italiani e di scuola francese, in massima parte, con incursioni nelle cucine *from all over the world*, dalle chiacchiere scambiate con qualche amico chef ai piatti delle amiche, ai segreti in pentola delle suocere, delle cognate e di qualche persona che con gli anni si è persa per strada.

Perché è così che capita a tutti, più o meno.

Gli incontri ci fanno crescere, ci danno calore per un certo tempo e poi le persone continuano il loro percorso in altre direzioni, mentre noi, magari, prendiamo la prima a destra e ci ritroviamo in un altro posto. Senza nulla togliere al senso delle emozioni scambiate, che sono entrate sotto pelle per far parte stabilmente del nostro bagaglio di cuore e di mente, d'istinto e di ragione. Che a ben vedere è quello che succede anche in cucina, dove alla base si lavora per passione ma si costruisce con razionalità. Tralasciamo il fatto che succede lo stesso in un matrimonio, perché ci porterebbe troppo fuori strada. In ogni caso, il progetto di un pranzo segue regole precise, va organizzato in un percorso ordinato tra ingredienti e modi di combinarli insieme, usando gli strumenti più adatti e ottimizzando le risorse... specie quando in cucina c'è una persona sola.

Ah, ancora una cosa, a scampo di equivoci: non sono una cuoca perfetta, una super esperta senza macchia e senza paura che si muove tra i fornelli come un pilota di Formula 1 in pista. E questo non è un libro di cucina classico con ricette che scivolano via, tra

antipasti e primi piatti, secondi, contorni e dessert. Questo è un allegro *cahier du temps perdu* filtrato con la lente del presente. Un diario gustoso con i racconti di spicchi di vita nei quali la cucina è stata il *fil rouge* di percorsi che, proprio a tavola, hanno trovato la giusta destinazione. Spero di essere riuscita a raccontare le atmosfere, a descrivere almeno in parte i sapori e i profili dei posti, delle persone che ho incontrato sedute di fronte a me.

La cucina è vita e, per quanto semplice possa essere, è sempre l'espressione del mondo e delle emozioni di chi ha preparato il cibo che abbiamo davanti. Ci vuole sensibilità e molta cura per assaporare tutti gli aromi, per cogliere le raffinatezze e le attenzioni di chi ci accoglie. Qualcuno dice che andare a pranzo a casa delle persone è come entrare in chiesa: ci vuole pazienza e rispetto. Non suonerà mica blasfemo, no? Volevo solo rendere l'idea.





Capitolo 1

**I cuori di bue
di Domenico**



I cuori di bue di Domenico



Sono venuta su in una famiglia allargata, però non lo sapevamo che si dicesse così. Io l'ho capito tanti anni dopo ma, secondo me, gli altri non lo sanno ancora adesso. Non se li saranno spiegati così quei momenti, legati alla mia infanzia e all'adolescenza. Quei giorni euforici di scoperta di un mondo a portata di mano, seguiti da intervalli malinconici, in un andante mosso da montagne russe emozionali. Ognuno avrà dato una sua versione dei fatti e poi, dai, tutte le famiglie sono uniche nel loro genere. Noi eravamo foresti, venivamo da un altrove fuori dai confini. Una sensazione di non appartenenza che non mi ha lasciato mai. Un padre romagnolo, mamma da quella fetta di Campania che abbraccia la Puglia, per anni vissuta in Toscana, un fratello nato a Pisa ma cresciuto in Liguria con i nonni che ci abitavano già e io, piccola straniera, nata a San Marino. Di sicuro, erano gli anni Sessanta, eravamo arrivati a Sanremo da San Marino, un santo via l'altro, e c'era un'aria dolce in giro, nella cittadina più eclettica della riviera di Ponente, anche per via di quel Casinò, che mischiava le carte e richiamava gente un po' particolare. Dopo tanti anni, si sarebbe detto un melting pot di umanità varia e distratta. Sanremo, che per il suo clima fin dall'Ottocento aveva attirato la bella società internazionale, i regnanti e i nobili, gli alto borghesi. Erano francesi, inglesi, russi. Svernavano in qualche bella villa immersa nel verde e passavano le loro giornate al golf, un campo da diciotto buche strappate alle terrazze di ulivi, con fondi difficili da mantenere a tutto green per via del sole forte e della scarsità d'acqua del terreno pietroso. Eppure, riuscirono a far costruire il circolo, uno tra i primi in Italia, tuttora in attività.

C'era ancora tanta campagna vicino a casa nostra, che era in un posto un po' in alto, all'uscita della città verso Ospedaletti. Era una lunga via, in salita verso Coldirodi, con qualche bella villetta e case nuove, i primi palazzi e sprazzi di coltivazioni agricole. Curva dopo curva, la strada si allungava sulla variante che guardava il mare dall'alto, liberando verso monte improvvise distese di carciofi, viti e tanti garofani sotto serra, che erano la coltivazione più diffusa nei dintorni. Appena si vedeva un pezzetto di terra, pianeggiante anche solo nelle intenzioni, potevi star sicuro che, di lì a poco, avrebbero costruito una serra per coltivare i preziosi fiori, magari anche qualche strelitzia, una risorsa economica per quella fetta di terra orgogliosa e aspra, tutta in salita. Dolce solo nelle temperature

e nelle bellezze di certi panorami da riviera scontrosa e un po' brusca, come succede di vedere ancora in qualche giornata di vento, quando il Mistral lucida i colori all'orizzonte. Ero una bimbetta, e sentivo le canzoni alla radio. Mi ricordo Mina, "ragazzi, che voce, che donna!" diceva Domenico, e Celentano che all'epoca era il mio preferito: "Sei rimasta sola" cantava "piangi e non ricordi nulla, ecc. ecc.". Era un 45 giri che viaggiava con *Stai lontana da me* e un terzo dischetto che non mi piaceva tanto e non so più come si chiamava. La nostra radio era una specie di monumento, un piccolo grattacielo domestico con i fianchi larghi, con sopra anche il giradischi che andava bene per suonare tutti i dischi, persino i vecchi 78 giri dei nonni. I dischi a 33 giri non erano così moderni all'epoca, sarebbero diventati i padelloni della mia adolescenza. Ma spopolavano i 45, che si infilavano benissimo anche nel mangiadischi. Quanti ne avrei persi, o cotti al sole d'estate, qualche anno dopo, perché mi davvo delle arie e li legavo insieme con un foulard per tenerli così, all'aria aperta, come fossero anelli di una lunga collana. Ma, quando uno è giovane, a volte, si fanno le cose senza pensarci troppo, consci di un presente così vasto da comprendere ampiamente le proiezioni sul domani. Da parte sua Antonia, che aveva studiato canto da ragazza, amava l'opera e la musica classica, senza disdegnare le canzoni popolari. Era frequente andare fuori a pranzo con lei e Domenico, che prima ancora del dolce, si lanciavano in lunghissimi duetti accompagnati dalla chitarra e dal mandolino degli ambulanti che giravano per i tavoli e raccoglievano belle mance anche grazie alle loro esibizioni. Un classico del loro repertorio era *Il Tango delle Capinere*, di cui rammento tutte le parole insieme ai miei imbarazzi di fronte alle loro cantate. Gli stranieri applaudivano pure. Me li ricordo come i famosi *pranzi-tournée*, una roba un po' gipsy, da Europa dell'est come avrei sperimentato anni dopo, che non ho mai visto fare da altri, se non in qualche festa goliardica o compleanno, comunque un'occasione speciale. Si divertivano molto e ripensandoci credo che questo fosse uno dei punti di forza del loro matrimonio, tra un'idea di sud e un pezzo di nord allungato sul centro, spesso in cerca del sole e di una magnifica fronda di pino marittimo capace di ombreggiare l'intorno, lasciando filtrare sottili raggi di luce.

Ecco, tornando alla famiglia, perché allargata? Perché ognuno era immerso nei suoi pensieri, si perdeva nel suo mondo e parlava una lingua originale, diversa dalle altre. Ed era così convinto di essere nel giusto, da non mettere minimamente in dubbio che qualcun altro potesse fraintendere, o non capire del tutto. Tanto per fare un esempio, rispetto alla tavola, Domenico da buon romagnolo, sammarinese prego, amava i piatti belli tosti, dai sapori decisi e anche un po' ingenuotti. Quei sapori ruspanti da campagna, con tavolate alla Amarcord, con porzioni generose ben condite e un bicchiere di Lambrusco giovane, con quella schiumetta rosa antico che ti pizzica il naso mentre bevi. Antonia, invece, amava

i segnali della cucina francese, le piacevano i vol-au-vent e le salsetine, i potages e le verdure. Erano d'accordo sulla carne, amata da entrambi e cucinata abbondantemente. *“La carne fa bene, ci sono le proteine che aiutano a crescere”*. E già roastbeef, un classico di Antonia, specializzata con la fesa di vitellone tirata al cognac con tanto di fiammata scenografica. Ma anche bistecche alla piastra, filetti a gogò e le entrecote, cotte al forno per limitare i condimenti. Per il resto, lo spauracchio quotidiano della signora di casa, anni Sessanta e oltre (ricordiamo) con l'ossessione del *“cosa metto in tavola?”*, Antonia l'ha sempre ignorato. Domenico, per tagliar corto, contribuiva al ménage familiare facendo la spesa, spesso improvvisando piccoli pranzetti con formaggi e prosciutto di San Daniele, mozzarelle succose che perdevano il latte per strada, stracchini cremosi e debordanti ma, soprattutto, enormi insalate di cuori di bue, il pomodoro nostrano coltivato nelle campagne di Sanremo, gustoso e dolce pur con una nota piccante, che d'estate esplose in tutta la sua bellezza rosso-arancio. Chiuso come un pugno, come un cuore robusto piegato su se stesso, come una faccia rugosa solcata da rughe profonde che tracciano tre o quattro spicchi, tenuti insieme da un picciolo verde scuro che non molla la presa facilmente. Ho passato estati intere a colpi di cuori di bue, conditi con un pizzico di sale, basilico fresco e gocce del delicato olio extra vergine ligure. E non me ne stanco ancora. Il segreto dello chef, sussurrato dal verduriere sanremasco doc, era strofinare la zuppiera con uno spicchio d'aglio prima di buttarci dentro i pomodori. Così restava il profumo dell'aglio, mischiato al resto, senza il sapore acidulo che lega in bocca e ammazza i vampiri. Ogni tanto, si sentiva dire *“ah, un bel piat de tajadel a la rumagnola!”* e lì scattava un punto interrogativo. Che fare?

Antonia, a un certo punto chiuse i ponti con il ragù a la rumagnola, che non riscuoteva larghi consensi a casa. Mi ricordo un sapore intenso e concentrato per via della lunga cottura, un po' amarognolo, con quella carne trita che aveva dato la vita per amore del sugo e restava a pezzettini esangui, senza più sapore o quasi. Allora, ci furono fasi alterne. Tajadel va bene, comprate dal pastificio di fiducia, e sugo fresco, possibilmente rovesciato, senza nessun soffritto oppure, se ragù doveva essere, che fosse alla napoletana, con braciola inclusa if possible, come dicono a Napoli. Negli anni Antonia, si è poi esibita in tagliatelle maison a la rumagnola, con tanto di sfoglia tirata a mano per la gioia del suo vecchio ragazzo. L'ho sentito dire, come una leggenda metropolitana, perché ero già fuori casa da tempo e quelle tajadel non le ho mai assaggiate. Nessuno della famiglia ci è mai riuscito.

Però, ho sporcato le mani di farina fin da piccola, nella cucina del ristorante Zaghini di Sant'Arcangelo di Romagna e mi divertivo un sacco a giocare con il mio pezzetto di pasta, che bagnavo e impastavo con allegria. Ho visto mia nonna Maria che ha impastato una



vita, sfornando paste e dolci con menù che racconterò più avanti. Adesso è tempo di un piatto di tagliatelle ai carciofi, un po' integrali e leggere, come piacciono a me, belle sottili. Un pensiero alle tagliatelle della mia infanzia, alle tajadel de la Rumagna e a quelle napoletane di Maria. Condite à la Milaneise o, magari, con i carciofi liguri, un po' difficili da trovare quaggiù al nord, oppure con quelli sardi, altrettanto buoni. L'importante che siano spinosi, con il corpo sodo e non molliccio dopo gli estenuanti viaggi andata e ritorno nei camion frigo. Devono avere le foglie color verde intenso sul dorso e più

chiare all'interno, con la spina in punta che brilla come la cometa sull'albero di Natale. Sono un pochino viola al centro, lo scopri quando li tagli per togliere la barbetta che protegge il loro cuore verde delicato. Aggiungo un filo d'olio, una spolverata di Parmigiano Reggiano e qualche rametto d'erbette fresche.



La cucina è una metafora della vita, uno specchio di quello che siamo diventati strada facendo, giorno dopo giorno.

Mangiare è una necessità, gustare è una conquista e cucinare è una passione. Riesce bene quando c'è di mezzo il cuore.

Quelle che seguono sono le mie impressioni espresse in grammi, i miei ricordi di odori e sapori, le mappe delle mie avventure a tavola: è la traccia di un percorso fra me e me.

Sono le ricette che uso nella mia cucina, dove molto spesso mi regolo "a occhio".

Ho cercato di tradurre pesi e quantità, ma tenete presente che le indicazioni sono riferite ai miei gusti.

Come si dice nei film, "ogni riferimento a fatti, persone, avvenimenti realmente accaduti..." ecco, qui, non è casuale per quello che mi riguarda, ma non è un diktat per nessuno.

Ognuno è libero di prendere spunti qua e là e modificare a proprio gusto, aggiungendo tutta la creatività che gli gira per la mente.

Questo è un piccolo viaggio sentimentale tra fumi, spezie e vapori profumati.

Chi vuol salire a bordo è benvenuto!





Le Tajadel à la Milaneise

(foto p. 67)

Impastare è una delle sensazioni più divertenti e appaganti del mio stare in cucina. Riuscire a trasformare farina, uova e acqua in una pasta da mangiare è una piccola magia, un rito che si rinnova. Probabilmente è un'emozione antica, uno sbuffo della storia ancestrale scritta al femminile, in ogni parte del mondo. *“Per fare la pasta ci vuole la mano calda, sennò non viene buona!”*. Così dicevano le donne in cucina, quelle che giravano intorno al tavolone del ristorante dove da piccola mi sporcavo tutta di farina, impiastriando e giocando per pomeriggi interi. È vero, anche per impastare, come in tutte le cose ci vuole un pizzico di disposizione. Però, la cosa non finisce lì, perché una volta fatta la pasta bisogna stenderla e tirarla sottile, al punto giusto. Dopo un po' di esercizi del tutto trascurabili, ho incontrato *Imperia* sulla mia strada ed è stato amore a prima vista. Lei è la mia fedele macchina a mano per tirare la pasta che mi segue da decine d'anni, trasloco dietro trasloco, cucina dopo cucina. Sempre bella e lucente, come nuova, è l'assistente perfetta per tutte le mie sfoglie! Le Tajadel che propongo sono fatte con farine scelte, biologiche e naturali, perché il piacere di assaporare una pasta fatta in casa nasce dalla scelta degli ingredienti. Privilegio la componente integrale, piuttosto che la “oo” per una scelta nutrizionale e per la gradevolezza del sapore. Infine, non soffoco la pasta di uova, ma seguo un compromesso storico tra la pasta ligure, che ne è avara, e quella tradizionale, che vuole un uovo per ogni hg di farina. Il risultato è una tagliatella elastica, che mantiene bene la cottura, un po' nervosa, anche quando è sottile, e gradevolmente profumata. Ottima anche se condita semplicemente con olio Evo, profumi e una manciata di Parmigiano Reggiano.

Ingredienti

1/2 kg farina (al di là della normale “oo” trovo piacevole la miscela di diverse qualità: integrale, grano duro, farro nelle proporzioni equilibrate di 1/3 ciascuna o 1/2 e 1/2)
3 uova intere
1 mazzetto di erbe di stagione tritate (rosmarino, salvia, timo, maggiorana)¹
sale e acqua q.b.

Preparazione

È una gioia per gli occhi vedere l'eterno vulcano di farina, montato sopra la spianatoia, con il buco al centro dove si buttano le uova leggermente sbattute con un pizzico di sale e il trito misto di erbe. Si impasta fino a ottenere una palla omogenea, profumata e liscia come la pelle di una pesca. Si divide in porzioni che andranno passate nella bocca della



fedele Imperia per stenderle in due fasi, prima più spesse, per arrivare con il secondo giro all'altezza desiderata. Mi piace tagliarle a mano con il coltello, perché il bello della pasta fatta in casa è anche l'irregolarità delle larghezze. Ma, naturalmente, si possono anche tagliare con l'apposito attrezzo in dotazione con la macchina. Si lasciano asciugare per un poco, il tempo di bollire l'acqua e si tuffano con l'accortezza di aggiungere due gocce d'olio nell'acqua bollente, per agevolare la cottura e evitare che si attacchino tra loro. Scolare al punto giusto e condire. Il colpo di scena del condimento "à la Milaneise" colora di giallo oro il piatto. Si ottiene con lo zafferano sciolto in poco brodo vegetale (in mancanza si può usare l'acqua bollente della cottura), meglio gli stimmi della bustina, se possibile (ca 6 a p, altrimenti 2 bustine per 4 pp), che viene incorporato alle Tajadel all'ultimo momento prima di servire, quando sono già state condite con una dose generosa di olio Evo e una manciata di Parmigiano Reggiano. È una mantecatura un po' speziata, che rispetta la personalità dei singoli ingredienti e appaga anche la vista: il giallo forte dello zafferano che abbraccia il verde pallido delle Tajadel e indugia sopra la rugosità della pasta è un bello spettacolo.



Note

1. Il mazzetto di erbe profumate può essere sostituito con delle verdure aromatiche bolite, perfettamente strizzate, come le borragini. Un ingrediente classico delle paste liguri, usato nei ripieni dei ravioli ma, a mio avviso, ottimo anche nell'impasto della sfoglia. Per lo stesso uso gradevoli anche il tarassaco, i classici spinaci o le bietole erbette.



Capitolo 2

**I caffè
della notte**