

LA CUCINA ITALIANA

Gli spaghetti al pomodoro fresco di Vittoria Ferragamo (e non solo...)

18 giugno 2020



di **Sara Tieni** redazione



Gli spaghetti al pomodoro fresco di Vittoria Ferragamo, l'insalata russa di Nicola Farinetti e la schiacciata del marchese Frescobaldi: tre ricette di casa, tramandate da generazioni, raccontati da tre ospiti eccellenti, in esclusiva per voi

Che cosa celano i ricettari delle famiglie italiane? Le basi, sicuramente della nostra cucina. **Segreti custoditi in generazione in generazione**, di madre in figlia – o, sempre più spesso in figlio – che raccontano di noi, di momenti felici. Di convivialità e momenti speciali. Si tramandano attraverso ritagli di giornale, appunti scritti a mano, spesso oralmente, attraverso gesti ripetuti. Ne abbiamo parlato con tre interlocutori speciali che hanno aperto **in esclusiva per noi l'album dei sapori**. Tra tavole speciali, raduni e assaggi memorabili.

Vittoria Ferragamo



Imprenditrice e mamma, Vittoria è figlia di Ferruccio Ferragamo, Presidente della maison di moda **Salvatore Ferragamo**. Ha fondato nel 2012 l'**Orto** del Borro, un progetto, che vede la coltivazione e vendita, in Toscana, di frutta e ortaggi ottenuti col metodo biodinamico.

«Il sugo di pomodoro mi ricorda mia nonna Wanda Ferragamo e i pranzi in famiglia al Borro, con l'enorme orto voluto per la famiglia da mio padre Ferruccio, e oggi diventato una piccola impresa. A casa della nonna si mangiavano degli splendidi spaghetti con questa salsa preparata della signora Lina, la cuoca napoletana che lavorava per lei e che l'ha insegnata poi anche mia madre. Alcuni dei miei ricordi più dolci sono legati anche alla signora Beatrice, la governante di mia **nonna**, a Fiesole, una

donna straordinaria che mi ha aiutata ad allevare anche mio figlio Pietro, nei primi anni di vita. Da piccola, andavo da lei il pomeriggio. Mi insegnava a preparare la pasta fatta in casa. Ricordo che si lavorava su un tagliere di legno enorme, pieno di farina. Si stava insieme, si chiacchierava. A Pasqua calava dalla finestra di casa sua un cestino pieno di cose buone: era una vera gioia. Ho un debole anche per i risotti preparati col riso che mia zia coltiva in Lomellina, nella campagna lombarda. I miei preferiti? Con pere e pecorino oppure con zucchine novelle e fiori di zuccina. Adoro gli ortaggi: è una passione che ho preso da mio padre. Avevamo un orto per la famiglia che poi si è allargato agli amici e ora è una piccola impresa. Cerco di trasmettere questo amore per la genuinità anche ai miei figli, insieme al rispetto per la terra».

Spaghetti al pomodoro di nonna Wanda



Ingredienti:

500 gr spaghetti grano duro, 400 g di pomodori pelati (San Marzano), 2 spicchi di aglio, 2 gambi di sedano, 2 carote, 1 cipolla bianca, 3 peperoncini interi, basilico fresco, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Procedimento:

Fate un soffritto con l'aglio, la cipolla, le carote e i gambi di sedano facendolo cuocere a fuoco lento finché appassisce. A questo punto aggiungete i pelati e dopo qualche minuto schiacciarli semplicemente con la forchetta e regolare di sale e pepe. Legate i peperoncini con spago da cucina al manico della pentola di modo che siano immersi nella salsa per la cottura. Fate cuocere il tutto a fuoco lento per 1 ora con il coperchio alzato solo da un cucchiaino di legno.

Negli ultimi 20 minuti aggiungete una grande manciata di basilico fresco, strappando le foglie con le mani, grossolanamente. Al termine della cottura passate il tutto in un passavivande e aggiungete alla salsa gli spaghetti al dente. Amalgamate e servire ben caldi.

Nicola Farinetti: insalata russa e nostalgia di casa



Amministratore Delegato di **Eataly**, mercato internazionale di eccellenze italiane, fondato dal padre Oscar, racconta così la ricetta che lo riporta subito con la mente e con il cuore, a casa. «Quando ci ritroviamo in famiglia, il piatto che non manca mai in tavola è l'insalata russa di mia mamma Graziella. La ricetta le è stata insegnata da sua sorella, zia Anna, che a sua volta aveva fatto in tempo a impararla da **nonna Corinna**, prima che mancasse, purtroppo giovane. Oggi la mangio solo a casa, in qualche onesta **osteria** di Langa o da Eataly Lingotto, il primo aperto dalla nostra famiglia. È il piatto che più mi è mancato negli anni trascorsi negli Stati Uniti, quello che ho sempre cercato quando tornavo in Italia. La tradizione di casa prevede di far bollire separatamente gli ingredienti in acqua e aceto: carote, patate, piselli o fagiolini,

a seconda della stagione, che devono rimanere un po' croccanti. La maionese va fatta con **uova freschissime**. Il taglio delle verdure, poi, non è un passaggio secondario: ci vogliono senso delle misure e del colore... Si serve tutto in un grande piatto di portata bianco: è il via ufficiale a un brindisi scandito da un buon Barolo».

Insalata russa di mamma Graziella



Ingredienti per 4 persone:

250 g di piselli freschi, 250 g di patate già pelate, 250 g di carote, 250 g fagiolini freschissimi, 4 uova freschissime, 250 g di olio di semi, 1 limone, aceto di vino bianco, aceto di mele, sale.

Procedimento:

Cuocete due delle uova fino a quando saranno sode, tagliatele a pezzetti e tenete da parte. Tagliate a cubetti di uguale pezzatura le verdure (circa 5 mm). Cuocetele separatamente in acqua salata e leggermente acidulata con 10 g di aceto di mele per 5-6 minuti dal bollore per piselli, carote e fagiolini, in modo che restino croccanti, 9-10 minuti per le patate. Tenete da parte e fate intiepidire.

Preparate una maionese con 2 tuorli a temperatura ambiente a cui avete aggiunto a filo metà dell'olio e qualche goccia di limone, montando contemporaneamente con una frusta finché la maionese non sarà soda. Aggiungete quindi una presa di sale fino, il restante olio e succo di limone. Completate con un cucchiaino di aceto di vino bianco o di senape. Aggiustate di sale e unite alla maionese le verdure e le uova sminuzzate. Fate riposare in frigo per almeno due ore.

Lamberto Frescobaldi «arista arrosto e schiacciata all'uva nera, simbolo delle origini»



Discendente di uno dei più antichi casati fiorentini – più di mille anni di storia – è amministratore

di **Frescobaldi Wines**, 1.400 ettari di vigneti in Italia. La ricetta di famiglia? Sicuramente la prepara mio suocero che cucina per hobby straordinariamente bene: si tratta dell'arista di maiale al forno con l'osso, tipica della cucina fiorentina. È un **piatto della domenica** da condividere con familiari, amici, congiunti. Si cuoce per due ore, ci vuole pazienza ma ne vale la pena. La preparava anche una signora che ha lavorato con noi per anni, a Nipozzano. Il trucco è cuocerla l'ultima mezz'ora nella teglia

aggiungendovi le patate: fantastica! Altra ricetta delle riunioni di famiglia è la schiacciata all'uva, un dolce di **antica tradizione** toscana che prepariamo con l'uva nera, rustica e deliziosa».

Schiacciata all'uva



Ingredienti per 8-10 persone:

1 kg di uva nera, 250 g di farina, 100 g di zucchero, 6 g di lievito di birra fresco, olio extravergine di oliva

Procedimento:

Mescolate in una ciotola la farina con un cucchiaino di olio e 25 g di zucchero.

Sciogliete il lievito in 150 g di acqua tiepida e unite il composto alla farina. Impastate fino ad ottenere una palla compatta; coprite l'impasto con un panno umido e fatelo riposare per 1 ora e 30 minuti.

Dividete l'impasto in due e stendete due dischi di pasta di 25 cm di diametro circa. Lavate e sgranate l'uva, quindi distribuite uno strato sul fondo di una teglia (diametro 35 cm). coprite con una disco di pasta e spolverizzate con metà dello zucchero rimasto. Coprite con i restanti acini e il secondo disco di pasta. Infornate per 1 ora e 15 minuti, sfornate e fate riposare un'ora prima di servire.

Le altre storie, nello speciale dedicato alle Ricette di famiglia, nel numero di giugno 2020 de La Cucina Italiana