GIUGNO
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

ASSAGGI E RICETTE DAI MIGLIORI RISTORANTI D'ITALIA

61 PIATTI FACILI

LE FAMIGLIE DEL CIBO

VINO E METEO
QUALE STAPPARE A SECONDA DEL TEMPO CHE FA

BENVENUTE CILIEGIE!

UNA TORTA DELIZIOSA E TANTE IDEE DALLA PRIMA ALL'ULTIMA PAGINA

TRAMANDARE, RISCOPRIRE, INNOVARE LE RICETTE DI CASA

La crostata della bisnonna, l'insalata russa che ti richiama alle origini ovunque tu sia, la pasta cruda dei ravioli rubata a Natale... Sedici narratori d'eccezione ci raccontano il patrimonio immateriale delle tavole italiane. Tra ingredienti, sentimenti e valori irrinunciabili

di SARA TIENI

FOTO AG. GETTY IMAGES

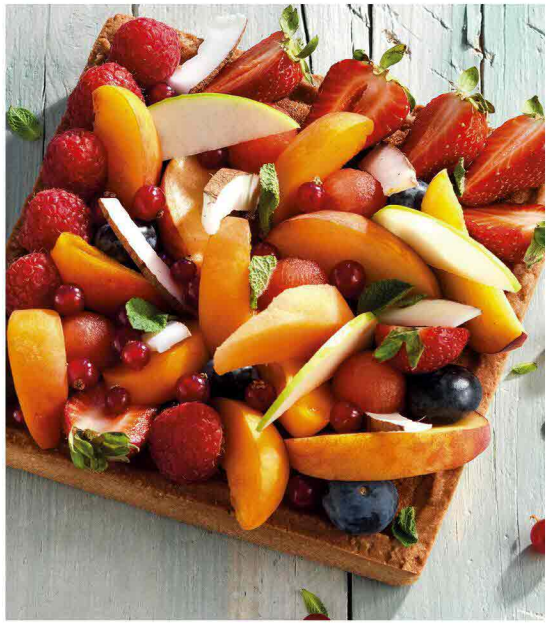
Una mescolanza infinita e frammentata di sentimenti, di ritagli su quaderni scritti a mano, di segreti. La cucina italiana contemporanea è così, frutto di tanti microcosmi familiari. Di un sentire, non del tutto codificato (al contrario, per esempio, della cucina francese, più legata ai dettami dei cuochi delle corti reali), che ci unisce tutti: amministratori di grandi aziende, artisti, designer, persone comuni. Abbiamo chiesto proprio a loro di raccontarceli, quei piatti della memoria, quelli dei giorni di festa. Quelli che non cambiano ma si evolvono di generazione in generazione e sanno di amore, costruzione e immortalità.

Beniamino Casillo

Detto Mimmo, è titolare dell'azienda *Selezione Casillo – Farine e Semole di Alta Qualità* fondata dal papà Vincenzo nel 1958.

«Siamo pugliesi, quindi sentiamo davvero l'esigenza – quasi l'urgenza – di un pranzo domenicale importante. In fondo, sono le tradizioni a darci forza. Da noi non manca mai un primo laborioso come la lasagna al forno. Le feste, poi, si concludono spesso con una specialità di mia moglie Adriana, grande sperimentatrice: la crostata con crema pasticciera e frutta di stagione. La particolarità è che la ricetta prevede l'utilizzo di grano duro. Molti pasticcieri oggi si dilettano con questo ingrediente, una volta considerato insolito per i dolci, ma l'origine è antica: si trova in molte ricette di Altamura e di Matera. Da mugnai, la nostra missione è tradurre proprio quei saperi in modernità. Per questo osservo attentamente i miei figli Vincenzo, Wanda e Domenico. I giovani amano farsi tentare dai sapori di altri Paesi così, in casa nostra, si alternano merende con pizza in teglia, muffin e hamburger, per accontentare tutti. Loro tre studiano fuori casa ma in questo periodo abbiamo avuto modo di radunarci a tavola, tutti i giorni: è stato bellissimo. Abbiamo pensato alla ricetta per il futuro: rinforzare l'export, puntare sulla ricezione turistica: l'Italia va riscoperta».

Il colore del grano
La famiglia Casillo al completo, in Puglia: Mimmo e la moglie Adriana tra i figli Vincenzo (a sinistra), Domenico (al centro) e Wanda (a destra). La crostata con la frolla di grano duro, specialità di Adriana.



Vittoria Ferragamo

Figlia di Ferruccio Ferragamo, presidente della maison di moda *Salvatore Ferragamo*, è titolare dell'impresa L'Orto del Borro, in Toscana.

«Alcuni dei miei ricordi più dolci sono legati 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. Altri sapori indimenticabili delle tavolate in famiglia qui al Borro. In questa tenuta accompagnavo mio padre già da quando avevo nove anni ed era una riserva di caccia. Abbiamo sempre festeggiato con piatti semplici ma buonissimi, come gli spaghetti al pomodoro. 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 zucchina. 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».

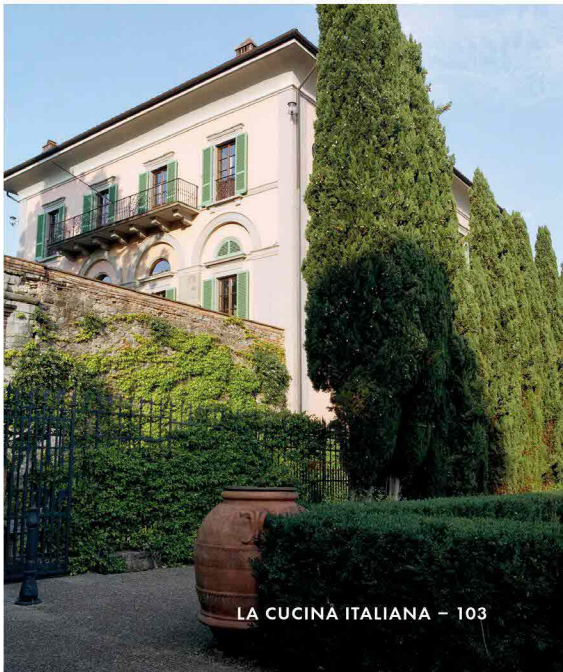
Gaetano Marzotto

Alla guida di *Santa Margherita Gruppo Vinicolo* con i fratelli Stefano, Nicolò e Luca, rappresenta la terza generazione dell'azienda.

«La cultura gastronomica si tramanda, nella nostra famiglia, di padre in figlio. Molte ispirazioni vengono da mio nonno Gaetano: fondò la catena Jolly Hotels e sull'ospitalità ci ha regalato spunti indimenticabili. Ricordo, per esempio, il famoso risotto *Trenora*, una sorta di risotto primavera semplice ma perfetto nella sua stagionalità, ribattezzato così in onore della sua barca. E ancora →

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI, G. BRETZEL

ODE ALLA CAMPAGNA Vittoria Ferragamo posa nella casa padronale di famiglia all'interno del Borro sulle colline tra Firenze, Siena e Arezzo; sotto, con i suoi amati cavalli, nel maneggio del relais con cantina. Spaghetti al pomodoro fresco e un dettaglio di uno degli edifici della tenuta.



In alto i calici
Seduto sui gradini, Luca Marzotto, in alto, da sinistra, i suoi fratelli Gaetano, Nicolò e Stefano, all'ingresso della casa di famiglia a Valdagno, nel Vicentino: rappresentano la terza generazione alla guida di Santa Margherita Gruppo Vinicolo.

la *Jumbo steak*, un petto di tacchino impanato come una cotoletta e farcito con il tartufo: un cavallo di battaglia dello zio Giannino, il più estroso della famiglia. Il mio? Una semplice pasta al pomodoro fresco, basilico e bottarga, quasi uno spaghetto alla Checca rielaborato. I miei fratelli, Stefano, Nicolò e Luca, e io ogni anno amiamo organizzare raduni gourmand in giro per l'Italia, girando per le dieci tenute del Gruppo: in Chianti Classico per esempio, o in Franciacorta, ma anche in Sicilia o in Veneto, dove si trova la casa di famiglia. Luca è un grande pescatore quindi non è raro poter cucinare del pesce selvaggio. Un altro vezzo sono gli aperitivi di mare semplici e sfiziosi come le uova di salmone con lo stracchino. C'è un piatto poi che tutti adorano: la pasta con piselli e seppioline da abbinare a un ottimo Vermentino di Sardegna di Cantina Mesa o a un Pinot Nero altoatesino firmato Kettmeir. Un piacere irrinunciabile infine è la mise en place. Con mia moglie Albertina condivido la passione per le tovaglie ricamate da Loretta Caponi: magnifiche, da tramandare per generazioni. È un lusso che prediligo anche alle auto o alle barche. Come ogni buona ricetta anche la nostra azienda ha i suoi ingredienti: investire negli uomini, oltre che nelle terre. E la sensibilità: intercettare cosa la gente desidera. Un esempio? Il Pinot Grigio così come lo conosciamo è stato ideato da Santa Margherita negli anni Sessanta ed è tuttora un best seller, distribuito con successo in più di novanta Paesi. Ora la nuova sfida è il Vermentino di Sardegna, che già si appresta a diventare una star internazionale».

Riccardo Illy

Presidente del *Polo del Gusto* del Gruppo Illy, che comprende le aziende Domori, Dammann Frères, Agrimontana e Mastrojanni. L'azienda di famiglia è giunta alla terza generazione.

«Il piatto che mio padre adorava e che quindi non mancava mai in casa nostra era una magistrale pasta al pomodoro fresco. Mia madre, assidua lettrice de *La Cucina Italiana*, lo preparava con la salsa fatta con i pomodori del nostro orto di Scalasanta, sopra Trieste. Il mio ricordo va a questa sala da pranzo piena di luce – la sala da pranzo di casa nostra si affacciava a sud – con la vista sul porto nuovo, cuore pulsante dell'attività economica della città.

«Ricordo innumerevoli compleanni festeggiati con la Sachertorte di mia madre. Gioia di quegli attimi»
Riccardo Illy

Dolcissime radici
Riccardo Illy con la moglie Rossana Bettini, giornalista enogastronomica.

La bora che soffiava rendendo l'aria nitida. Noi quattro fratelli che apparecchiavamo e sparecchiavamo in un'organizzazione quasi militaresca. Mia madre lavorava ma era anche un'ottima cuoca, così per i compleanni serviva una fantastica Sachertorte con farina di semolino e la marmellata che preparava con le albicocche della Val Venosta: era un retaggio, insieme al Gulash, delle nostre origini ungheresi. Il cioccolato non mancava mai, insieme al tè e alle confetture, durante la nostra colazione tanto che, quando nel 2004 sono stato incaricato della differenziazione dell'azienda, ho pensato proprio ad acquisire delle eccellenze in questo campo come il cioccolato Domori o le miscele di Dammann Frères: naturalità, genuinità e sostenibilità sono gli ingredienti del futuro».

Marcello Meregalli

Amministratore delegato del *Gruppo Meregalli*, importatori di vini da cinque generazioni.

«Da bravi brianzoli, per noi il piatto della festa, quello da tramandare, è senza dubbio la trippa, che qui chiamiamo *busecca*. La ricetta è quella di mia nonna materna, Irene. La preparava spesso il fine settimana, a pranzo, quando ci si radunava tutti insieme. Dentro c'era un bicchiere di vino rosso buono, magari un Barbera o un Valpolicella. Per le feste importanti nei nostri calici invece finiscono le bollicine francesi o italiane: servono a sgrassare, ad attenuare piatti un po' impegnativi come la *cassoeûla*, →

FOTO ARCH. LCI

tradizione oltretutto che si ritrova in molti ristoranti del Monzese. Isidoro e Bianca, i miei nonni paterni, invece, avevano un ristorante, La Polaia, che faceva cucina tipica: tante ricette delle feste derivano da lì. Anche preparare la tavola ci piace molto. Per le riunioni informali in famiglia optiamo per un coloratissimo servizio di piatti acquistato anni fa a Salina con mia moglie Monica, un set enorme, da cinquanta pezzi, ormai un simbolo delle nostre riunioni. Scegliamo il bicchiere adatto per ogni vino e facciamo festa: il calore umano insieme alla perseveranza e alla storicità sono gli ingredienti che non sono mai mancati neanche nella ricetta aziendale. Ora più che mai ne sentiamo il bisogno».

Alessia Zucchi

Amministratore delegato dell'*Oleificio Zucchi*. Fondata nel 1810, nel Lodigiano, l'azienda è alla quinta generazione.

«Senza dubbio la ricetta di famiglia è quella che noi abbiamo ribattezzato "Torta della Sagra", una crostata con marmellata di susine e amaretti o con mele e amaretti tipica della tradizione lodigiana. Il segreto della pasta frolla ce lo tramandiamo da generazioni. Eccolo: totale mancanza di albumi e aggiunta di un goccio di Marsala o Sambuca. Infine, un pizzico di lievito che rende l'impasto più morbido di una normale frolla. Mia nonna Maria la preparava in occasione delle feste di paese. Il giovedì prima della sagra ne faceva cinque e le portava a cuocere da un fornaio, dato che allora non molte famiglie disponevano di un forno a casa. A continuare la tradizione oggi è mia madre: è il dolce per festeggiare i suoi nipoti, per raccontare gli aneddoti di famiglia anche ai più piccoli. Usa lo stesso matterello, in legno pregiato, della nonna. Un strumento che racconta ottant'anni di noi. Oggi alla storicità uniamo anche sostenibilità e tracciabilità: due ingredienti importantissimi, da usare in dosi generose per guardare avanti».

TRIPPA E BOLLICINE
Dall'alto, Marcello Meregalli brinda con il padre Giuseppe, presidente dell'azienda, storica importatrice di vini. I nonni paterni di Marcello, Isidoro e Bianca Meregalli. La *busecca*, ovvero la trippa monzese, piatto del ricettario di famiglia.

Simon Thun

Vicepresidente di *Thun*, terza generazione dell'azienda fondata dalla nonna, la contessa Lene Thun, che modellò i primi angioletti di ceramica.

«Il piatto della memoria sono sicuramente gli gnocchi di semolino in brodo di mia nonna Lene. Abitavamo nella stessa casa, io e la mia famiglia al piano di sotto, e spesso lei veniva a cenare da noi. Ogni tanto però accadeva il contrario: radunava da lei tutti noi bambini, compresi i cugini, per chiacchierare, raccontarci storie. In menù c'erano sempre dei semplici ma buonissimi gnocchetti di semolino in brodo. A seconda della stagione, non mancavano gli asparagi con una salsa bolzanina a base di uova, una crema con yogurt e mascarpone che adoravo e infine la Pischinger Torte, una torta al cioccolato con strati di cialde farcite con crema di burro e cioccolato, davvero golosa. Tutto era accompagnato con una grande amorevolezza, gentilezza. Valori che ci guidano anche oggi in azienda insieme alla sostenibilità, ambientale e sociale: più dell'84% dei nostri impiegati sono donne, molte sono mamme». →

COME ALLE SAGRE DI PAESE
Sopra, la crostata di marmellata che si cucina in casa Zucchi da generazioni. Sotto, Alessia Zucchi con il padre Vito Zucchi, presidente dell'azienda.

FOTO J. SALVI, ARCH. LCI

«Tutto era accompagnato con una grande amorevolezza, gentilezza. Valori che ci guidano anche oggi»
Simon Thun

Cena dalla nonna
Gnocchi di semolino secondo la ricetta della contessa Lene Thun, nonna di Simon e fondatrice di Thun. In alto, Simon con la moglie nell'antica casa di Bolzano. Sotto, alcuni dettagli della loro tavola per le feste. I vasi per i fiori e i piatti sono creazioni artigianali di famiglia.

STEMMI E RISOTTI DA LEGGENDA

Sopra, il marchese Lamberto Frescobaldi con la moglie Eleonora, nella loro casa di Firenze. Un piatto di famiglia con lo stemma. Il risotto coi porcini ed erba nepitella, preparato secondo la ricetta di famiglia.

«TRA I NOSTRI INGREDIENTI MORALI C'È IL RISPETTO DELLE REGOLE. E LO SFORZO PER FARE SEMPRE QUALCOSA DI MEGLIO»
LAMBERTO FRESCOBALDI

Lamberto Frescobaldi

Discendente di uno dei più antichi casati fiorentini, più di mille anni di storia, è amministratore di *Frescobaldi Wines*.

«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! Deliziosa anche fredda, in tutte le stagioni. Per quanto mi riguarda, me la cavo piuttosto bene con i risotti. Specie quello ai porcini freschi e nepitella: rosolo la calotta del porcino nel burro e la uso per completare il piatto quando il risotto è pronto. Altra ricetta di famiglia, quella morale, prevede infine il rispetto delle regole, il condividere con tutti le strategie messe in campo e mai perdere la fiducia. Tutto questo va "condito" con una sana insoddisfazione: alzare l'asticella della qualità e comunicare bene ciò che si fa oggi più che mai è un ingrediente fondamentale».

Paola Olivieri

Per anni cuoca in un albergo sul Garda e innovatrice dei piatti di casa.

«Quando mi sono sposata ero completamente digiuna di cucina ma ero incuriosita da quest'arte. Per fortuna le critiche costruttive di mio marito mi hanno stimolato a migliorare. La cucina è molto cambiata rispetto a quarant'anni fa: il quaderno di ricette di mia suocera, con cui ho lavorato come cuoca nell'albergo di famiglia, rimane un'ispirazione, ma richiede correzioni, per adattare dosi e ingredienti al gusto di oggi. Tra i piatti più amati c'è una trota salmonata alla svedese, chiamata così perché viene usata per la trota una marinatura tipica del salmone. I miei suoceri l'avevano imparata da un amico emigrato e poi tornato a Torbole. La servo con una rosellina di burro, che è il mio tocco personale». LAURA FORTI

Francesca Moretti

Amministratore delegato del gruppo vinicolo di famiglia *Terra Moretti*.

«Ci sono tanti piatti che mi ricordano casa. Mia madre cucinava per noi da bambini quotidianamente. Se devo sceglierne uno, però, è il pollo arrosto. Lo farcisco in mille modi diversi, poi lo servo su una tavola imbandita con le nostre erbe aromatiche. Sicuramente il pollo è ruspante, dato che da sempre il luogo in cui viviamo, la casa di famiglia costruita da mio padre Vittorio sulla collina Bellavista, è a tutti gli effetti un podere biologico, con l'orto, un bosco vicino, la mucca allevata per avere il latte fresco. Si è sempre mangiato di stagione, anche frutta e verdura. Mi piace preparare la tavola per bene, collezione in tutto il mondo servizi di piatti e bicchieri: mia figlia Alice apprezza e mi chiede già di metterglieli da parte. Mio figlio Lorenzo, invece, vero buongustaio di casa, vorrebbe tramandassi a lui il ricettario della sua bisnonna paterna, un piccolo quaderno scritto a mano, con tanto di indicazioni per la mise en place. Famiglia, tradizione e rispetto sono ingredienti imprescindibili per noi. Con, come si dice, un "qb", un quanto basta di leggerezza». →

Di suocera in nuora

Sotto, la trota salmonata di Paola Olivieri. In basso, con il marito, mentre taglia la sua tortina di mele. Il ricettario della suocera è un suo riferimento, ma Paola interviene alleggerendo le dosi secondo le esigenze contemporanee.

Il pollo e l'orto

Dall'alto, Francesca Moretti con il marito Mirco e i figli Lorenzo e Alice. Il pollo arrosto, piatto dei raduni familiari. Una delle tavole di Francesca, a cui piace apparecchiare con cura e fantasia.

FOTO G. BRETZEL, J. SALVI, ARCH. LCI, F. PAGANI

Alessandra Boscaini

Direttore vendite del *Gruppo Masi*, produttori e distributori di vini pregiati, giunti alla settima generazione.

«La ricetta a cui sono più affezionata sono i tortelli di zucca mantovani, con la mostarda di mele campanine: hanno il sapore dello stare a casa, di calore domestico, di star bene. Ricordo che con mia madre e mia nonna Elena li preparavamo alla vigilia di Natale. Ognuno aveva il suo ruolo: la nonna selezionava la zucca migliore. Poi si stendeva la sfoglia e io mi divertivo a rubarne qualche pezzetto per mangiarla cruda. Mio nonno era l'addetto all'acquisto dei formaggi, tra cui il balòn, termine dialettale con cui si chiamano dalle nostre parti le forme di parmigiano imperfette, vendute a un prezzo più conveniente. Si servivano i tortelli in piatti bianchi col bordo dorato che mia nonna probabilmente aveva ricevuto per le sue nozze. Non mancavano i bicchieri di cristallo, in cui si versava un Lambrusco o del Campo Fiorin, e le posate d'argento da lucidare per l'occasione. Quella ricetta è tramandata in un quaderno, scritto da mia zia, che conservo gelosamente. Mi piacerebbe continuasse la tradizione mio figlio, attento buongustaio. L'ingrediente segreto? In famiglia, come in azienda, un pizzico di azzardo: oggi più che mai bisogna lavorare d'ingegno, superare i nostri confini».

I TORTELLI DELLA VIGILIA

Accanto, tre generazioni della famiglia Boscaini nelle vigne in Valpolicella. Da sinistra, Alessandra Boscaini, il padre Sandro, gli zii Bruno e Mario, il nipote Giacomo, figlio di Bruno, il fratello Raffaele Boscaini e la nipote Anita Boscaini, figlia di Bruno. Sotto, i tortelli di zucca mantovani, piatto della vigilia di Natale per la famiglia veronese.

Giovanni Raspini

Architetto, anima creativa e amministratore delegato di *Giovanni Raspini* Gioielli e argenterie.

«Come dimenticare le pappardelle col sugo di *nana*, ovvero di anatra, come si dice in Toscana? È un piatto dalle tante sfumature: per prepararlo bisogna usare mezza anatra perché la sua carne, a seconda del petto o della coscia, regala consistenze diverse. Si unisce la salsiccia e del macinato di manzo e si fa stufare con alloro, bacche di ginepro e scorza di limone in un grosso paiolo posto nel grande camino della nostra casa di campagna, fuori Arezzo. Le pappardelle si facevano sul tavolo di marmo della cucina e si tirava una sfoglia enorme, larga anche due metri, che si arrotolava sul matterello. Ricordo mia madre che tagliava la pasta con una rondella di ottone, io che le stavo sempre vicino, quasi la tormentavo. Oggi servo quel piatto in classiche porcellane bianche di Richard Ginori: una volta si compravano nel retrobottega del negozio di Firenze, erano quelle con qualche difetto, ma avevano un sapore di unicità. Le abbino alle posate d'argento antiche, che colleziono spaiate in grande quantità, anche da viaggio: il passato mi ispira, adoro gli archivi. Cosa salverà il mondo? La bellezza e la curiosità».

Milena, Emilia e Gigliola

Depositarie della tradizione gastronomica di Montemagno, borgo sulle colline pisane.

La ricetta dello spezzatino sembra una poesia: per le olive («ce le facciamo da noi, le mettiamo in salamoia con buccia di limone, chiodi di garofano e cannella»), ma ancora di più per come la racconta la signora Gigliola che, con le sue compaesane, ha fatto viaggiare nel tempo, per le future generazioni, i piatti semplici e buoni di questo fazzoletto di Toscana, profumato di erbe aromatiche, quasi fuori dal tempo. Accanto a lei Emilia decanta il fritto misto di mare. «Buono! E che bisogna dire? È pesce infarinato e fritto: la ricetta è tutta qui». Qualche piccolo segreto l'abbiamo scoperto, però. Intanto, che non si cede ai «desideri dei ragazzi di oggi: i pesci si infarinano interi e si cuociono così come sono, e i →

FOTO ARCH. LCI

ARGENTO VIVO

L'architetto e designer Giovanni Raspini nella sua casa sulle colline di Arezzo, con la compagna Luisa e il cane Rocky. La facciata della villa di famiglia e un dettaglio della loro tavola. Sopra, tagliatelle al ragù di *nana*, ovvero «anatra» in dialetto toscano.

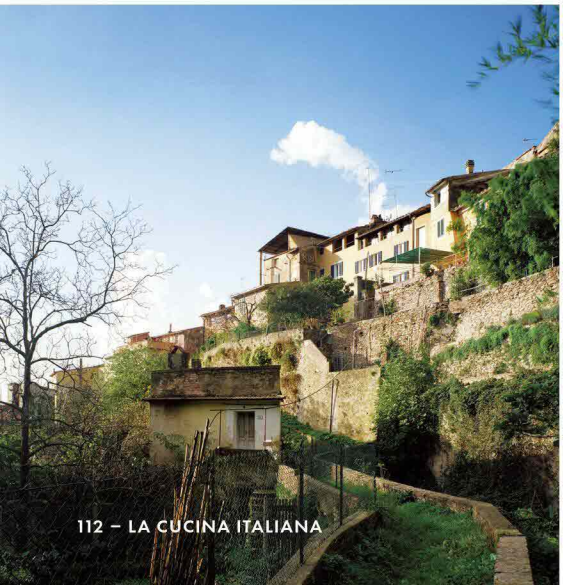
gamberi non si sgusciano». Questo angolo di montagna è un ecosistema incontaminato, tanto che i prodotti sono biologici anche senza certificazioni. Che cosa si mangia ce lo dicono loro. Magari la pasta con le cicale di mare, che si staglia lontano, ma si vede bene: «È un piatto semplice e saporitissimo. La cosa importante sono le cicale, che devono essere freschissime. Bisogna inciderle sopra, sul carapace, con le forbici, in modo che un gocciolino del loro sugo vada nella salsa». Tra carne e pesce trionfano le erbe, i profumi. Rucola, rosmarino, finocchietto selvatico diventano un indimenticabile «battuto di odori». L.F.

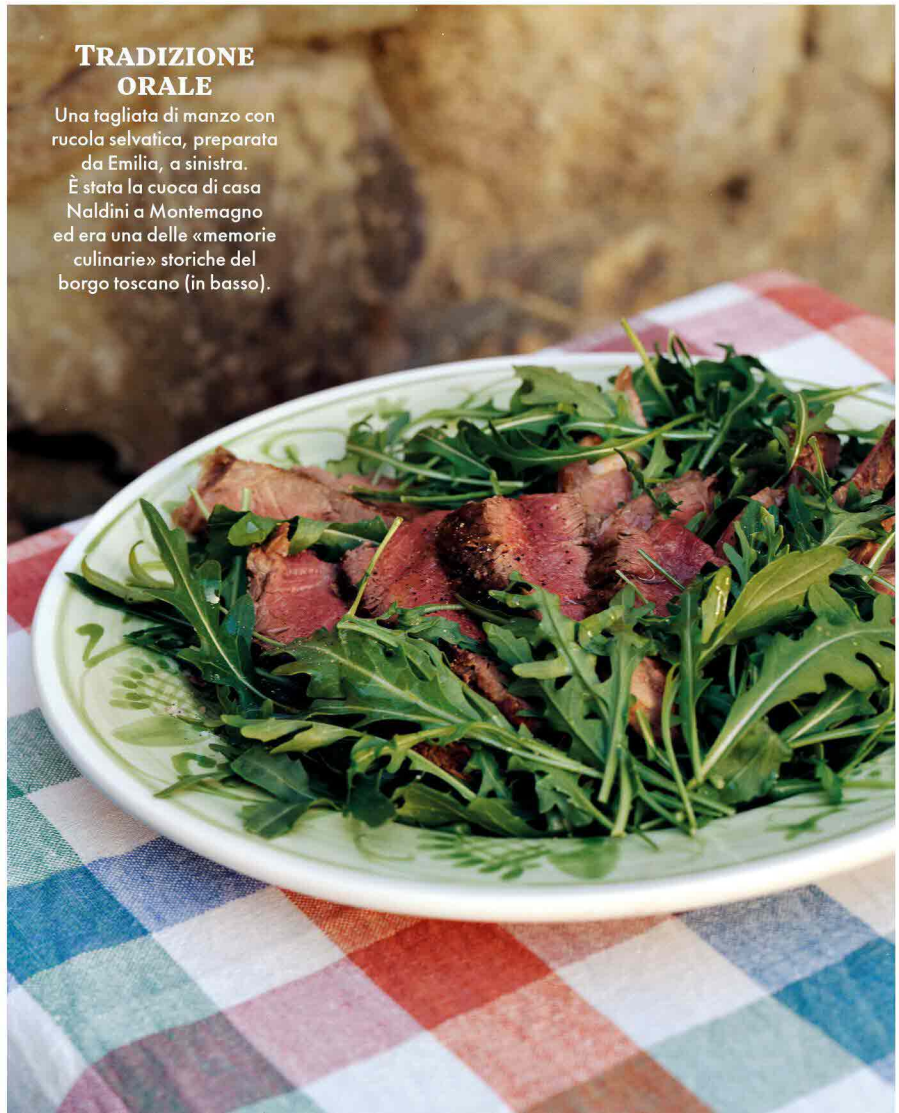
Nicola Farinetti

Amministratore delegato di *Eataly*, mercato internazionale di eccellenze gastronomiche italiane, fondato dal padre Oscar.

«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. Altra ricetta di famiglia è la formula "ghiaccio in testa, fuoco in pancia". Siamo cresciuti con l'idea che sia questo il mix giusto per guidare le nostre azioni, nella vita privata e nel lavoro. Il ghiaccio in testa serve quando si prendono decisioni e il fuoco in pancia è il coraggio di osare e la capacità di emozionarsi. Oggi aggiungerei una generosa dose di flessibilità e creatività: il colpo di tacco che ti fa segnare, in una dura partita, quel goal inaspettato». →

«L'INSALATA RUSSA È IL PIATTO DELLE ORIGINI: QUELLO CHE PIÙ MI È MANCATO DURANTE GLI ANNI VISSUTI IN AMERICA»
Nicola Farinetti





TRADIZIONE ORALE
Una tagliata di manzo con rucola selvatica, preparata da Emilia, a sinistra. È stata la cuoca di casa Naldini a Montemagno ed era una delle «memorie culinarie» storiche del borgo toscano (in basso).

FOTO G. BRETZEL, ARCH. LCI