

Il mio grande amico Lorenzo Totò ora è in Cielo

E' difficile staccarsi da una persona cara ma purtroppo è il destino che inesorabilmente giunge con la sua mannaia a ricordarci che su questa Terra siamo solo di passaggio.

Ancor più difficile è rendersi conto che quella persona speciale, quell'Amico non c'è più ma pensando alla sua consapevolezza di dover lasciare questo mondo, sono felice che Lorenzo abbia trovato la sua tranquillità.

Non si è mai lamentato e, negli ultimi tempi, ringraziava il Signore e la Natura per tutte le cose belle ricevute nel suo cammino, dalla fame alla fama di Grande Cuoco in TV.

Lo voglio ricordare riportando tutto il testo dell'ultimo suo libro:

"VIP" alla tavola di un grande Cuoco.

Di Giuseppe Danielli

Dalla fame alla fama. Lorenzo Totò si racconta e svela le segrete ricette dei piatti che più piacevano ai grandi personaggi che, dagli anni '60 ai giorni nostri, hanno frequentato la sua Osteria, prima a Siena, poi a Sinalunga ed infine a Lucignano Valdichiana.

Una sera di novembre, davanti allo scoppiettio del fuoco, si chiacchierava e si parlava dei bei vecchi tempi.

Della sua Osteria (senza la H che ne aumenta il pregio del nome e del conto ma, di certo non significa garanzia di buona cucina) quando era frequentata dai "Vip - Very Important Person" del momento... Bei tempi...

Siamo nel suo casolare, nel silenzio della campagna in Valdichiana, Lorenzo comincia a raccontare ed io, che conosco la sua signorilità da gentleman inglese ed il vero rispetto che ha sempre avuto per il Cliente, lo ascolto con grande interesse.

Il suo palmares è fitto fitto, le pareti del ristorante albergo a Lucignano, ora degnamente gestito dai figli Boris e Beatrice, sono tappezzate di premi, onorificenze, fotografie che testimoniano la grande carriera di Lorenzo Totò, un "povero cuoco di campagna", come ama definirsi.

Non l'ho mai sentito vantarsi, ed ora che sta raccontando il film della sua vita, lo fa con estrema delicatezza, come se avesse timore di poter "disturbare" il Signor Cliente ...

Lorenzo, sprofondato nella sua poltrona e con la fidata pipa, inizia il suo racconto.

Sono nato in una famiglia contadina negli anni trenta, quando la mezzadria era veramente triste. Per tutto l'anno si doveva rifornire la dispensa del padrone con pollame e altri animali da cortile, uova, salumi e le primizie dell'orto mentre a Natale e Pasqua non dovevano mancare galletti e capponi. Le donne, a turno, dovevano andare a fare le pulizie, il bucato ed i vari lavori domestici, senza paga. Il loro lavoro veniva retribuito con vestiario smesso. Difficilmente il mezzadro riusciva ad acquistare dei vestiti nuovi con ciò che gli restava, dopo che il padrone si era anche preso il 55-60% di tutto il raccolto.

Come tutti i figli dei mezzadri, portavo al pascolo le poche pecore, che si era obbligati a tenere per fare il formaggio da dividere sempre col padrone.

A scuola ero bravino anche se, pur bambino, dovevo dare una mano in casa e nei campi coi lavori più leggeri e quindi il tempo per giocare era poco.

La mezzadria era triste ma ci permetteva di mangiare.

A otto anni, il destino volle però farmi conoscere cosa significhi veramente la povertà.

In quell'anno mancarono il nonno ed uno zio, quattro braccia lavoro in meno, ed il padrone ci venne "in aiuto" dandoci la disdetta.

Di botto ci trovammo in mezzo a una strada senza casa, nè alcun sostentamento.

In quei tempi, il contratto da mezzadro era rinnovabile di anno in anno, senza alcuna formalità.

I miei genitori non poterono fare altro che andare "a giornata" per un tozzo di pane. Ma non sempre c'era il lavoro ed era difficile andare avanti.

Altri invece, una miriade di emigranti, erano partiti dal proprio paese, lasciando le loro radici, e andando a cercare fortuna "all'America", in Argentina... col bastimento. Ma bisognava avere almeno i soldi del biglietto; noi non avevamo neppure quelli!

Mentre io facevo i compiti al lume di "citolene" (ora l'acetilene è ancora utilizzato dagli speleologi ed anche in agricoltura per far maturare più velocemente tutte le varietà di mela) la mamma e la nonna, alla debole fiammella del focolare, lavoravano, sferruzzavano oppure filavano lunghe matasse di canapa battuta e pettinata.

Le sentivo parlare e piangere e, anche se ero piccolo, capii che dovevo fare qualcosa.

Cercavo di darmi da fare senza trascurare mai la scuola.

Nei mesi estivi spigolavo dietro ai mietitori, in inverno raccoglievo ghiande per venderle, facevo tanti piccoli lavori per i signorotti del paese che come compenso mi davano una gran fetta di pane con marmellata, oppure una fetta di salame anche se avrei di gran lunga preferito essere ricompensato con denaro sonante.

A volte riuscivo a portare a casa qualche uovo o una salsiccia.

Nel '39-'40, tempi di guerra, la fame era tanta, il pane era "tesserato" e le famiglie come la nostra vivevano in estrema povertà.

Ricordo con tanta tenerezza la povera mamma che si privava del suo boccone e lo donava a noi bambini, con la scusa che "non aveva appetito".

Ma non era mai sufficiente ed allora abbracciandoci ci nutriva del suo amore. Intanto io ero sempre di corsa da una famiglia all'altra, per prendere il sale, il tabacco per la pipa, erano tante le commissioni che facevo.

Nonna, mi ripeteva sovente: - "povero figlio mio senza arte né parte" - ed era vero, per Lei L'ARTE era "la mezzadria", LA PARTE il cibo che la terra donava generosamente... ma che ci era stato tolto.

Il babbo faceva il "garzone" in fattoria, la mamma nei periodi primaverili o poco prima, andava a far buche per piantare alberi da frutto (80 per 80 cm): una lira e 50 centesimi per ogni buca. Ne faceva quattro al giorno, dall'alba al tramonto, e qualche volta andavo anch'io ad aiutarla a cavare la terra da dentro la buca, mentre mamma la squadrava.

Improvvisamente, un colpo di fortuna. Un giorno che aiutavo la mamma nel suo lavoro in una delle migliori famiglie del paese, incontrai un frate Cappuccino, tornato a casa per un periodo di riposo.

Passavo molto tempo con lui, era gioviale oltre che un bravo insegnante di latino e greco al convento ed io, giorno dopo giorno, mi sentivo sempre più attratto dall'idea di poter andare a studiare da prete.

Prima però dovevo finire la quinta elementare e la "preparatoria".

Devo molto a padre Cipriano, fu il mio primo maestro, la mia prima guida.

Fui promosso alla quinta e mi preparò per dare gli esami di preparatoria alla primo ginnasio, era il 1940 e avevo dieci anni.

La sorella di frate Cipriano, la signorina Matilde, aiutò mia madre a preparare le poche cose di cui

avevo bisogno, prese la macchina a noleggio con autista per portarmi a Cingoli, dove entrai in collegio per la prima ginnasio.

Per ripagare i sacrifici che la mamma doveva fare per mantenermi, studiavo con molto profitto e alla fine dell'anno scolastico fui promosso in seconda ginnasio e trasferito a Iesi, dove sentii parlare per la prima volta dei disastri e delle brutture della guerra.

In convento si studiava e si pregava. Di guerra non si sapeva e non si capiva nulla ma la fame arrivò anche lì.

Alla fine dell'anno scolastico ci mandarono a casa.

Non era mai successo che un chierichetto passasse le vacanze a casa.

Capii che le tessere che il comune forniva in base al nucleo familiare, per il pane, la pasta e il sale, avevano messo in crisi il convento.

Anche i fratelli "da cerca", tornavano in convento, dopo aver girovagato invano per le campagne circostanti, con le bisacce vuote.

Ero intanto stato promosso in terza ginnasio, avevo dodici anni ed ero tornato a casa.

Ritrovai i fratellini e la sorellina con cui avevo poco giocato, la tenera mamma e la dolcissima nonna, sempre pronte a proteggerci.

Servivo messe, recitavo rosari ma cercavo di passare più tempo che potevo con la famiglia, aiutando mia madre nei lavori dei campi che "prendevo a cottimo" (il guadagno non era calcolato a ore, prima si finiva e prima si poteva iniziare un altro, per guadagnare qualche soldo in più).

Alla sera accompagnavo i fratellini e la sorellina (oggi Madre Superiora delle figlie di S. Vincenzo de' Paoli a Roma, apprezzata per la sua bontà e benvoluta da tutti) al rosario nella chiesetta di Santa Lucia.

Erano giorni tristi e la fame si faceva sentire sempre più. In campagna però tutti erano molto caritatevoli e un tozzo di pane, in cambio di qualche lavoretto, lo si riusciva a raggranellare.

Arrivò presto il tempo del rientro in convento, ma la vocazione non era più quella di prima.

Al convento di Fano, per metà occupato dall'esercito, vivevamo a contatto con i militari e mi sentivo più attratto dalla divisa che dal saio che indossavo.

Poco dopo i primi di novembre, comunicai al padre Guardiano, che non sarei più restato in convento.

Era inutile far pagare la retta alla mia famiglia e levare i pochi soldi guadagnati con tanto sudore. Lasciai Fano, dove avevo appena iniziato la terza ginnasio che non aveva nessun valore senza l'esame di stato e capivo il dispiacere di mia madre, delusa e rassegnata ad altri sacrifici.

Avevo sperato tanto di avere un figlio prete.

Ci teneva come ci teneva la nonna che mi accolse, amorevolmente, con il solito "povero figlio mio, senza arte né parte".

Gli uomini erano intanto richiamati alle armi e non fu difficile trovare un lavoro anche se ero solo un ragazzino, ma sapevo leggere, scrivere e far di conto.

Fortuna volle che trovassi posto alla stazione ferroviaria di Servigliano che era gestita da un "assuntore".

Iniziai il lavoro con grande entusiasmo.

Dovevo registrare le merci in arrivo e partenza, stare alla biglietteria, controllare le merci arrivate per i prigionieri di guerra. Erano prevalentemente Inglesi, Americani e Georgiani.

I viveri per il campo arrivavano due volte al mese ed io ero incaricato di portare la documentazione al comando tedesco e, poco dopo, scortati da militari, arrivavano i prigionieri a scaricare i vagoni.

Con affetto ricordo quando, alla minima disattenzione delle guardie, i prigionieri mi regalavano

qualche scatoletta. La prima volta ho pensato che dentro ci potesse essere un piccolo tesoro, invece era tè.

Non sapevo neppure cosa farne, ma mi faceva piacere avere l'amicizia di quei poveri reclusi che avevano l'unica colpa di essere nemici del grande Reich, "l'impero tedesco" finito nel '45.

Ricordo invece con terrore la volta che fui sorpreso da una guardia tedesca mentre un prigioniero cercava di passarmi un biglietto... Ero solo un ragazzino e me la cavai con un sonoro ceffone ma avrei potuto pagare con la vita.

Ora Nonna non diceva più "povero figlio mio senza arte nè parte", era orgogliosa di avere un nipote "Capittu" (dal dialetto marchigiano "piccolo capo stazione").

Facevo anche supplenze nelle stazioni limitrofe: Monte Falcone, Monte S. Martino, S. Ruffino, ecc. I treni viaggiavano solo di notte per paura dei mitragliamenti e molte volte mi sono dovuto rifugiare sotto i vagoni del terzo binario, il binario morto.

Tutto questo finalmente passò, la guerra finì.

Rientrarono anche i ferrovieri titolari ed io rimasi nuovamente senza lavoro.

La mia povera nonna non poté più dirmi - "povero figlio mio, senza arte né parte" poiché era venuta a mancare nel 1945.

Dovevo ripartire da capo. L'esperienza della ferrovia mi servì moltissimo, conobbi il ministro Console Plenipotenziario, signorotto del luogo, che sovente prendeva il treno per Roma alla stazione, accompagnato da due dei suoi contadini con la lanterna, uno avanti l'altro dietro.

Pagato il biglietto, mi affidava le due pistole, che teneva una per mano e le riprendeva al suo ritorno.

Più tardi, la sua conoscenza mi sarebbe servita, come quella di un carabiniere del paese.

Intanto mia madre ebbe una bellissima bambina, prese il nome della nonna Matilde, era la mia tenera e dolcissima sorellina.

Nei primi mesi del '46, trovandomi ancora una volta senza un'occupazione, tornai ad aiutare mia madre nei lavori dei campi.

In maggio si nutrivano i bachi da seta con le foglie di gelso e si girava e ammucchiava il fieno.

Giugno era il momento della mietitura del grano ed io dietro ai mietitori a far il "legarino". Era una gran fatica reggere il ritmo di sette, otto mietitori dal primo mattino fino al tramonto ma ero giovane e con tanta voglia di darmi da fare.

La trebbiatura avveniva tra luglio ed agosto sull'aia, ed era sempre una grande festa.

A settembre c'era il momento del granoturco. Ricordo con tanta nostalgia le serate a sfogliare pannocchie sull'aia, i primi filarini e le prime cotte.

Nel frattempo, chiesi all'appuntato carabiniere del paese, che incontravo al circolo per giocare a carte, se avessi potuto avere qualche possibilità di poter fare il CARABINIERE.

Mi rispose che ancora non avevo l'età perchè mancavano pochi mesi per compiere diciassette anni ma, dietro suo consiglio, chiesi di poter vedere il Ministro e Console, che con piacere promise di aiutarmi.

Nel settembre del '47, pochi mesi dopo la mia domanda, arrivò la chiamata per la visita in Ancona, per il giorno 14 dicembre.

Con grande gioia sparsi la notizia nelle varie contrade del paese.

Il giorno prima della partenza, 13 dicembre Santa Lucia, venerata nella chiesetta della borgata in cui abitavo, non mancai di recitare il rosario con i contadini.

Avevo pochi soldi per il viaggio ed allora tentai la fortuna: partecipai alla gara "contradaiola" che consisteva nel mangiare un piatto di tagliatelle, nel minor tempo possibile, con le mani legate dietro la schiena.

Mi interessava il premio, ma mi sarei accontentato anche solo del piattone di tagliatelle caserecce, ben condite con sugo finto e testa di coniglio, ben informaggiate con pecorino.

Finii il piatto per primo, mentre gli altri erano appena a metà e vinsi le 50 lire di premio.

Ripensandoci mi viene il dubbio che mi abbiano fatto vincere.

Infatti tutti i paesani nel salutarmi mi mettevano in mano qualche soldo per il viaggio: mi ritrovai con duecento lire, molti di più di quanti me ne servivano. Ne tenni solo la metà, gli altri li lasciai alla mamma.

Li avrei fatti bastare, dovevo solo arrivare in caserma e sperare di essere "idoneo".

La visita ad Ancona andò tutto bene: abile.

Partimmo subito per Roma dove trovammo i militari Istruttori che ci inquadrarono, come un branco di pecore.

Nessuno di noi conosceva il passo militare. Arrivammo alla Legione Carabinieri e sottoposti ad altra visita, molti furono scartati perché ritenuti non idonei.

Arrivò il mio turno e, dopo la visita, mi chiesero se preferivo andare a piedi oppure a cavallo. Fu la bella divisa a farmi scegliere per i carabinieri a cavallo.

Destinato al 1° squadrone secondo plotone, al deposito vestiario ci consegnarono le varie divise da lavoro e da libera uscita, maglie, calze, scarpe bustina, berretto, ecc.

I primi giorni furono destinati all'addestramento ordinario: il saluto, le marce, l'inquadratura.

Dopo quindici giorni ci fu la prima uscita.

L'ufficiale di disciplina ci passò in rassegna, bene inquadrati: prova del saluto, numero di matricola, divisa a posto, ecc.

Molto più tempo, oltre un mese, lo dedicammo invece al cavallo.

Le lezioni teoriche sul cavallo erano tenute da due fratelli ufficiali, uno tenente l'altro capitano, quest'ultimo rimase poco con noi allievi perché fu chiamato a comandare i Corazzieri.

Finalmente eravamo pronti per salire in sella.

La prima volta fu un disastro, nonostante il maneggio, la paura era in tutti noi, e quindi trasmessa al cavallo. Gli istruttori con molta pazienza ci davano consigli e ci aiutavano nell'assetto per rimanere in sella.

Con il passar dei giorni, dal maneggio coperto si passò a quello scoperto, quindi al trotto di scuola; da questo al galoppo di scuola il passo fu breve, il salto dei primi ostacoli e piano piano si imparava ad essere dei provetti cavalieri.

Promosso carabiniere, restai ancora tre mesi per perfezionarmi alla scuola d'equitazione.

A maggio del 1948, partecipai al Primo Carosello Storico del dopoguerra. Avevo 18 anni, ero talmente orgoglioso ed emozionato, che il mio cavallo

-ero al centro con due cavalieri a destra e due a sinistra- appena si sentì libero scattò in avanti e fece tutto il giro della pista al gran galoppo, senza che riuscissi a fermarlo.

Era una bellissima femmina grigia di sei anni che in seguito mi dette molte soddisfazioni.

A settembre fui destinato al reparto Carabinieri a Cavallo a Firenze e poi a Siena; restai nell'Arma solo per la ferma (dal 47' al 50').

I Carabinieri allora non potevano sposarsi così giovani e pertanto dovetti scegliere tra la carriera militare e "metter su famiglia".

Avevo solo vent'anni ma, per il mio senso di responsabilità, dovetti rinunciare mio malgrado all'Arma, che è ancora oggi per me una grande passione.

Nel 1950, Anno Santo, mi congedai ma restai a Siena, dove avevo trovato lavoro, come lavapiatti in un grande ristorante.

Cominciavo infatti ad essere attratto dal mondo della ristorazione e ne stavo entrando in punta di piedi.

Allora la lavastoviglie non esisteva e tutto veniva lavato rigorosamente a mano. Oltre alla fatica anche il caldo era insopportabile.

Per il lavaggio si usavano due grandi recipienti di legno, uno con acqua calda e soda e l'altro con acqua fredda per il risciacquo.

Dopo pochi mesi passai in cucina, addetto alle verdure e ad aiutare il cuoco che preparava i primi piatti: era già un bel passo avanti.

Il ristorante, era frequentato da nobili senesi e fra questi un conte che mi assunse come maggiordomo-cameriere nel suo palazzo.

Ero ben felice, io che avevo patito la fame, di avere da mangiare e da dormire assicurati, anche se la paga era solo di 15 mila lire al mese.

Dalla signora contessa appresi gentilezza, signorilità e comportamento.

Le opportunità non mancavano. Trovai lavoro in un grande albergo senese, dove imparai il "modo del servizio sala" come apprendista (commi debarasseur).

Nel frattempo il Conte mi aveva raccomandato ad un grande albergo in Valsugana, dove era solito passare le vacanze estive.

Il direttore dell'Hotel mi scrisse per assumermi come cameriere dal 1° giugno 1952.

Fu in quest'albergo che ebbi l'onore di servire molti grandi personaggi, ed alcuni politici, uno dei quali molto, molto importante.

Finita la stagione, a settembre, tornai a Siena e continuai a lavorare, a chiamata (oggi si direbbe Maitre professionista Free Lance) nei vari ristoranti Senesi che cambiavo spesso anche per capire i vari usi e modi di servizio.

Nella stagione successiva tornai in Valsugana in qualità di capo Servizio.

Il Direttore, grande personaggio al quale devo molto, riconobbe in me le qualità che occorrono per il personale d'Albergo e mi propose di entrare alla scuola ENALC (Ente nazionale addestramento lavoratore commercio) già in qualità d'insegnante, anche se ero io quello che aveva ancora molto da imparare!

Presidente onorario era un torinese, un importante esponente della politica che mi propose addirittura come Maitre di Hotel Insegnante.

Fui assunto e mandato alla Scuola Alberghiera di Levigo (TN).

Presi servizio come secondo Maitre.

Il primo Maitre era un grande della ristorazione Italiana, era poliglotta ed era stato nei migliori alberghi del mondo.

E' stata la mia fortuna poichè avevo trovato un maestro bravo e paziente.

Io allora ne sapevo ancora ben poco, però la buona volontà non mi mancava.

Cercavo di imparare il più possibile ed a tavola parlavo solo di servizio, e subito correvo in camera a scrivevo quello che avevo appena appreso.

Per imparare bene le varie tecniche, spesso mi portavo in camera un pollo, un pesce... e mi allenavo a fare pratica.

Finita la scuola nel giugno del '54, mi fermai e feci ancora la stagione estiva in Valsugana.

Fu l'ultimo anno perché, oltre alla perdita del mio maestro, ero troppo impegnato con la scuola.

Dovevo formare la "Brigata sala" per i locali che richiedevano personale qualificato.

Amavo molto il mio lavoro e lo facevo con grande passione.

Avevo 25 anni ed ero già secondo direttore di sala, non avevo altro svago se non una gran voglia di imparare il mestiere.

Leggevo tutti i testi di cucina che mi potevo procurare, dall'"anonimo toscano" (1) a Cristoforo da

Messisbugo (2), da "Domenico Romoli" meglio conosciuto come Panunto (3) ad Agnoletti (4). Per apprendere l'arte delle varie cucine volli tornare a Siena, città che conoscevo e dove avevo iniziato come sguattero e ragazzo di bottega, anche se la mia giovinezza era passata da un pezzo.

Era il '59 ed a Siena, città che amo ancora molto, avviai la mia prima attività in proprio, un ristorante enoteca.

Il lavoro era duro ma ero abituato a faticare e le soddisfazioni erano tante: un gran numero di clienti ed alcuni molto facoltosi.

Il mio locale, grazie al passa parola dei buongustai, in poco tempo divenne luogo d'incontro di artisti e di persone importanti: notai, avvocati, imprenditori, artisti ed esponenti della cultura: maestri come Krimer (Kristoforo Mercatali), Montagnani, Madoi.

Il filo che univa tutti era: "da Totò si mangia bene e si spende poco".

Nel '64, nel pieno della mia attività, venni richiamato in servizio, a Greve in Chianti ma, grazie alla comprensione del comandante, ogni giorno, dopo aver firmato la presenza in caserma, correvo al mio ristorante.

Con un po' di fortuna e qualche cena, poco tempo dopo riuscii ad ottenere il congedo.

Cinque anni restai a Siena

E' il 1966. Mi sposto in un nuovo locale a Sinalunga, così chiamata sia per la sua forma a groppa d'asino che per la lontananza da Siena (longi da Siena), ed è qui che nasce la "Dittatura Gastronomica di Lorenzo Totò".

Il mio amico Beppe, (nel 1995 insieme abbiamo organizzato una indimenticabile e sontuosa cena medioevale, al Castello di Pomaro nel Monferrato, per celebrare il 50° Anniversario dell'Associazione Orafa di Valenza), editore di alcuni dei miei libri e fondatore di Newsfood.com, racconta così quell'evento:

(riportiamo il testo integrale dell'articolo pubblicato on line)

Lucignano Val di Chiana: il paese dell'Albero d'Oro, l'albero dell'Amore

IL PROSCIUTTO DI LEPRE

Boris riscopre una vecchia ricetta del babbo, Lorenzo Totò

Dal prosciutto di lepre nasce l'idea del nuovo libro di cucina: VIP alla corte di un grande Chef di Lorenzo Totò, Editrice Taro.

Oggi Lorenzo Totò è un "Generale degli Chef" in pensione. Si è ritirato nel suo bel casale in Val di Chiana dopo essere giunto ai massimi livelli.

Ha iniziato come lavapiatti nel 1950 a Siena. In pochi anni, come Maitre di Hotel ed insegnante, è entrato alla Scuola Alberghiera di Levico in Trentino.

Il giovane Lorenzo, poco più che ventenne, voleva arrivare presto, voleva avere un locale tutto suo, ma prima voleva conoscere tutto sulla cucina. Leggeva tutto ciò che poteva per soddisfare la sua sete di sapere, dall'Anonimo Toscano a Cristoforo da Messisbugo, da Pan Unto ad Agnoletti e frequentava anche "gli osti ed i locandieri" per carpirne i segreti delle cucine contadine.

Nel '59 apre un suo locale a Siena, uno dei primi ristoranti-enoteca. Tra i clienti vi sono anche intellettuali ed artisti attenti alle novità culturali e di costume come Krimer, Montagnani, Madoi, Tieri, Giannini.

Il passaparola dei clienti soddisfatti è il tam tam che porta il nome di Lorenzo Totò in tutte le regioni d'Italia ed anche oltre confine.

E' il 1966: nasce la "Dittatura Gastronomica di Lorenzo Totò" - (oggi è chiamata "Menu degustazione", ma è tutta un'altra cosa) -.

Quella di Totò era un abbinamento sapiente tra la cultura storica "dotta" dei grandi gastronomi e la genuina cucina del territorio. La cucina ricca dei borghesi era quella che faceva ammalare di gotta i troppo golosi mentre quella del popolo era più povera ma sicuramente più genuina.

E' un successo. I giornali, maggiori organi di informazione di allora - la televisione non era ancora entrata in tutte le famiglie - sono interessati, scrivono ed affollano Le Grotte a Sinalunga.

Ricordo con affetto, - dice Lorenzo Totò, accendendosi la fedele pipa - ,il Comm. Borghi con Maspes, Nanni Loi e Tony Renis, Rossano Brazzi, Marta Marzotto, il Colonnello Bernacca, il grande Silvio Gigli, Ernesto Calindri, Nicola Arigliano, Paolo Panelli e Bice Valori, Federico Fellini e la Masina, Raffaella Carrà, e poi ancora Aldo Fabrizi, Franco Franchi e Ciccio

Ingrassia...

Scusa Lorenzo, lo interrompo... "ma tu sei la memoria storica di un'epoca.

Di tutti i personaggi che hanno frequentato la tua cucina, conosci i gusti e le debolezze... Ecco il tuo nuovo libro!" -.

Nonostante i premi, i concorsi, le innumerevoli partecipazioni alle trasmissioni televisive in Italia ed in Svizzera, la conduzione in diretta di una rubrica sulla cucina italiana, per alcuni mesi, a Tokyo in Giappone... Lorenzo Totò si schernisce ancora oggi e si definisce: - "Un povero cuoco di campagna" -.

Non è facile ma riesco a convincerlo.

Lorenzo Totò accetta ma ad una condizione: di nessuno si dovrà parlare male, né verranno svelati segreti e manie che in qualche modo possano intaccare la loro immagine, anche se purtroppo il tempo è passato e molti non sono più in vita.

"VIP alla corte di un grande Chef"

E' questo il titolo provvisorio e probabilmente comincerà così:

Una sera di novembre, davanti allo scoppiettio del fuoco, si chiacchierava e si parlava dei bei vecchi tempi.

Di quando la sua Osteria (senza la H che ne aumenta il pregio del nome e del conto ma, di certo non significa garanzia di buona cucina) era frequentata dai "Vip - Very Important Person" del momento... Bei tempi...

"Caro Beppe, pensa che qualche tempo fa mi ha cercato un vecchio cliente e mi ha chiesto se facevo ancora i prosciutti di lepre". Saputo che ormai i prosciutti di lepre erano solo un ricordo, rispose molto dispiaciuto: "Peccato, con i tuoi prosciuttini ho guadagnato più che con il mio autosalone a Firenze..."

Ed io: "Lorenzo, mi stai prendendo in giro?"

Questo signore scommetteva cifre da capogiro con gli amici i quali non credevano che si potessero fare i prosciutti con le cosce di lepre... ed ovviamente vinceva sempre!

E poi... una volta venne il Ministro Misasi, senza prenotare, il locale era pieno ed a malincuore dovette andare via senza poter gustare la mia zuppa frantoiana. Tornò molte altre volte ma prenotò sempre per tempo.

Per conoscere tutta la storia, sapere cosa mangiavano e per conoscere i segreti delle ricette di Lorenzo Totò, bisogna aspettare di leggere tutto il nuovo libro.

La Dittatura gastronomica nasce dall'esigenza di soddisfare sia il palato che il portafoglio del Signor Cliente, mantenendo un alto standard di qualità dei piatti e del servizio. Cosa impossibile con un menù "alla carta" che prevede una moltitudine di proposte da fare al momento, su ordinazione.

Lorenzo continua il suo racconto.

Non fu facile imporre la mia "Dittatura gastronomica" ma il successo arrivò. La gentilezza e la signorilità apprese nei miei lunghi anni di gavetta, la disponibilità e la giovialità che i clienti trovavano nel mio locale fecero sì che loro continuassero a frequentare la mia cucina, anche se mi ero allontanato da Siena.

Grazie alla mia "dittatura", che mi permetteva di non sprecare nulla e avere personale ridotto al minimo, "Da Totò si continuava a mangiare bene a prezzi popolari".

Ogni giorno, c'era solo "il menù del giorno", ricco e di porzioni abbondanti. Allora si mangiava molto più di oggi.

La guerra era finita da vent'anni ma un po' di fame era rimasta e il boom economico era già alle spalle, il Signor Cliente doveva prenotare e poi doveva solo mangiare e bere "ciò che offriva il convento".

Ma mai nessuno si è alzato dalla mia tavola, insoddisfatto!

La prenotazione mi permetteva di pianificare gli acquisti e offrire sempre e soltanto cibi freschi, mai riciclati. Oggi le cose sono un po' cambiate, i piatti più "appetitosi" alla vista ed al gusto, sono spesso "piatti pronti" ed i "cuochi" hanno la laurea: sono "Dottori in chimica degli alimenti".

Il locale era sempre pieno. Pur di venire a gustare i miei piatti, decantati dai clienti stessi, che ormai avevano accettato la mia dittatura gastronomica, alcuni prenotavano con mesi di anticipo.

Persino Giovanni Di Capua ne parla nel suo romanzo "Il golpe":

"... I politici che da Roma scappavano per il colpo di Stato si fermavano da Totò a gustare i suoi piatti. Totò secco e smilzo come il ritratto della fame sembra più un oste romano, ma sa cavare sangue anche dai rapi....."

Oggi i ristoratori hanno cambiato nome al menù di mia creazione, lo chiamano "menù degustazione" e spesso è solo un modo per aumentare il prezzo del piatto.

I giornali, maggiori organi di informazione di allora erano interessati alla mia cucina, i giornalisti scrivevano ed affollavano Le Grotte a Sinalunga.

I primi ad arrivare in questo nuovo locale, oggi si direbbe "di tendenza", furono un notaio molto conosciuto di Arezzo, personaggi della politica, dell'arte, della cultura, ed anche grandi magnati dell'industria, non solo della Toscana ma di tutta Italia.

Arrivavano dalla Svizzera, da Monte Carlo, dalla Germania ed alcuni si facevano "raccomandare", con la pretesa di avere dei favoritismi.

Altri, del tipo "lei non sa chi sono io", arrivavano all'improvviso ma venivano cortesemente invitati a prenotare con il giusto anticipo.

Un giorno si presentò il Ministro Misasi con il suo autista, il locale era pieno ed al mio diniego, in tono risentito, rivolgendosi a me disse: "Io sono il ministro Misasi!" ed io pronto risposi "Ed io sono Lorenzo Totò".

Scoppiammo tutti a ridere ma, a malincuore, dovette andare via ugualmente senza poter gustare la mia zuppa frantoiana.

Tornò molte altre volte ma prenotò sempre per tempo.

Il Ministro Amintore Fanfani alla sera quasi digiunava: una minestrina, pane e noci erano la sua cena.

Il Senatore Giuseppe Saragat, buongustaio, amava la vera fiorentina, quella con l'osso, di carne chianina, e preferiva cucinarla personalmente.

Il Comm. Borghi, patron della Ignis, con i suoi pupilli Antonio Maspes, Duilio Loi, e Toni Renis faceva arrivare direttamente, presso il mio ristorante, il pesce freschissimo da Genova, e aveva sempre un sacco di ospiti.

Rossano Brazzi e signora con i tre bianchissimi barboncini nani, l'autista e la cameriera, erano settimanalmente alle Grotte.

In coppia con lui partecipai all'Alfiere della gastronomia 1967 ad Ancona con il piatto "Tacchino alla Brazzi".

Altri assidui frequentatori erano Marta Marzotto, i marchesi Citterio, il conte Dominici, il Nobile Romano Pellegrini, il Col. Edmondo Bernacca che ogni sera entrava nelle case degli Italiani con le sue "Previsioni del Tempo", il grande Silvio Gigli, col quale vinsi una gara gastronomica a coppie con un piatto elaborato a quattro mani.

Con l'indimenticabile Ernesto Calindri, vinsi un Alfiere della Gastronomia.

Nicola Arigliano era di casa, abitava ad Attigliano a pochi chilometri da Roma.

Anche Raffaella Carrà veniva alle Grotte con l'architetto incaricato dei restauri del casolare che aveva acquistato nella campagna vicina.

E poi...Bice Valori e Paolo Panelli, Giulietta Masina e Federico Fellini, Aldo Fabrizi, Franco Franchi e Ciccio Ingrassia,

Un cliente e poi amico fu il giovanissimo Rodolfo Baldini, allievo di Rossano Brazzi, con il quale in seguito lavorai in RAI al programma UNO MATTINA, e non mi dimentico del grande maestro Giovanni Danzi.

Per Giuliano Gemma, e qualche altro cliente o amico, effettuavo anche un servizio di "catering" a domicilio. Aveva casa a Cetona, poco distante a qui, con l'attrice Gianna Serra.

Veniva al ristorante ma spesso alla sera quando aveva ospiti importanti, ero io che andavo nel suo casolare di campagna ristrutturato, se non ricordo male era chiamato il "Pollaiolo".

Portavo deliziosi manicaretti e per evitare un lungo giro con la macchina, per guadagnare tempo, l'ultimo tratto lo facevo a piedi prendendo una scorciatoia e facendomi accompagnare da un aiutante, in quanto bisognava attraversare un ruscelletto.

Grazie ai miei piatti faceva sempre una gran figura con i suoi ospiti.

Il Dr. Paolo Cavallina, padre dell'attuale funzionario della Rai, era spesso nel mio locale sia con la famiglia che con gli amici. Ricordo che gli regalai un vecchio fucile garibaldino con carica a bacchetta.

Girando la campagna, alla ricerca di polli ruspanti, conigli e prodotti della terra direttamente dai contadini, trovavo anche vecchi oggetti, madie, cassettoni, giradischi a manovella che qualche volta regalavo ai signori clienti più affezionati.

Mario Girotti non ancora Terence Hill con Rita Pavone e Teddy Reno girarono la "Federmarescialla".

La coppia a quei tempi fece molto scalpore poiché lui era già sposato e più vecchio di 20 anni. Nessuno allora avrebbe scommesso sulla solidità di questa unione, ed invece si amavano veramente molto.

Rimasero stupiti e tanto ben impressionati dalla mia cucina che i due mandarono il capo servizio del loro ristorante, che avevano ad Ariccia, per alcuni giorni da me per imparare i miei segreti.

Qui, Rossano e Oscar Brazzi, Renzo Petretto e tutta la troupe cinematografica girarono "Vita segreta di una diciottenne" e restarono ospiti fissi da me per molti giorni.

Mario Monicelli, girò alcune scene de "Il Fu Mattia Pascal".

Più di trecento sono gli articoli dei giornali che si sono interessati alla mia dittatura gastronomica: Oggi, La Domenica del Corriere, L'Espresso, prima con Camilla Cederna poi con Pier Maria Paoletti e tanti altri.

Frequentavano Le grotte anche grandi gastronomi.

Con Luigi Veronelli, presentai la Cena di Cavour a Sizzano, con Vincenzo Bonassisi l'agnello pasquale alla mia maniera, in Rai con Giorgio Mistretta iniziai il programma televisivo Uno Mattina.

Con la scrittrice Milena Milani presentai il "salame d'oca" e altri piatti.

Tanti sono stati i premi ed i riconoscimenti ufficiali tra i quali quelli di Cavaliere della Repubblica Italiana, Cavaliere Ufficiale e Commendatore.

Ma le soddisfazioni più grandi le provavo con i clienti, semplici buongustai che venivano al mio ristorante, non per moda o per farsi vedere, ma per gustare le mie pietanze e se ne tornavano a casa, con la pancia piena, felici e contenti.

Oggi al mio posto ci sono Boris e Beatrice, i miei figli professionali e signorili, gentili e sempre attenti alle esigenze del cliente.

Ne sono veramente orgoglioso. Io e Mariangela, la mia dolcissima compagna e sposa, madre dei miei figli, ci siamo ritirati nel nostro casolare in Val di Chiana. Nel nostro cammino, mano nella mano, a volte riaffiorano ricordi, ricordi ed ancora ricordi.

Quante volte ai nostri piccoli e curiosi bambini preparavamo sul momento qualche leccornia, facendoli partecipare per dissuaderli dalle loro tante domande e non farmi rallentare il mio lavoro!

Quanto tempo è passato! Una volta tenevo per mano i bambini, raccontavo del carnevale e loro curiosi domandavano: "Babbo chi è quell'omino buffo che abbiamo visto?".

"E' Re Carnevale, proprio lui o almeno la sua maschera" e tiravo via ma a loro non bastava la risposta.

Erano eccitati e curiosi di sapere da dove veniva, cosa faceva, perché era lì... quante domande! Non sapevo più come cavarmela ma fortunatamente mi tornò in mente una storiella che la nonna Matilde era solita raccontare.

"C'era una volta... (già pensai che cosa non c'era "una volta") una mamma che aveva due figli: due fratellini come voi, due maschietti, uno lungo, aspro e pungente, al contrario dell'altro piccoletto, grassottello e corto di gamba.

Era tanto burlone e sbarazzino, allegro e sempre pronto a far dispetti ed a divertirsi.

Schertzava con tutta la gente che incontrava per la via: balli, canti, baldorie.

A questo ometto buffo tutto era permesso, era nato per divertire la gente...

Mi zittisco, penso che una volta c'erano anche le buone, brave e belle fatine. Dove saranno andate a finire le fatine, con la loro bacchetta magica che esaudivano i desideri dei bambini: le

zollette di zucchero, i panini al miele, qualche giocattolo... così desiderati che ci tenevano buoni?

"Babbo vuoi finire di raccontarci la storia?"

"Sì, bambini miei, scusatemi se mi sono perduto un attimo, nel ricordo dei miei sogni".

"Ancora oggi c'è il carnevale ma la vivacità e la briosa voglia di divertirsi, sono soprafatte da sentimenti ben meno nobili e spesso dalla violenza.

Oggi le ragazze non assistono più dalla finestra al passaggio del carnevale, indossando la mascherina e mandando risolini di gioia.

Ora le maschere si mettono per nascondersi e far del male.

Ma voi bambini miei, grazie a Dio, non lo potete ancora capire ed è meglio così".

Lorenzo Totò continua il suo racconto: -"Ora che siamo arrivati a casa vi preparerò le frappe come faceva mia nonna".

LE FRAPPE

Cosa serve

500 gr. di farina, 3 uova, la buccia di un limone, 3 cucchiaini di zucchero, 50 gr. di strutto appena sciolto.

Come fare

Passare la farina a fontanella, unire lo zucchero amalgamato con le uova e strutto, impastare il tutto e formare una massa soffice e liscia.

Lasciare riposare per circa un'ora, tirare a sfoglia fine, tagliare a striscioline e friggere in strutto a bollore. In un attimo si gonfiano e si rigirano da sole. Cavare, sgocciolare e cospargere di zucchero.

Volendo si può aggiungere anche un bicchierino d'anice, ma non è certo consigliabile per i bambini.

Dal "malato immaginario" delicato di stomaco, al buongustaio, al frettoloso, per tutti avevo un manicaretto che soddisfaceva la sua gola.

I miei piatti che piacevano ai VIP

ZUPPA DI GALLINA

per la Signora Brazzi e per i suoi tre bianchissimi barboncini nani.

Cosa serve:

una gallina ruspante pronta per la cottura, spennata, sventrata, affiorata, lavata e messa a scolare, un mazzetto di odori (prezzemolo, costa di sedano, carota, cipolla), 2 pomodori da salsa, sale.

Per la zuppa: fettine di pane casereccio, 500 gr. di spinaci, 2 uova sode, formaggio grattugiato.

Come fare:

Porre in pentola la gallina unitamente agli odori, in acqua fredda e lasciar cuocere a fuoco lento per circa due ore. A parte, cuocere gli spinaci con pochissima acqua, scolarli e tritarli finemente; saltarli in padella con un po' del grasso, che la gallina ha lasciato cuocendo, preso pian pianino a galla dalla pentola.

Abbrustolire le fettine del pane ed adagiarle sul piatto fondo oppure in una zuppiera. Versare sopra gli spinaci e ricoprire con brodo.

Decorare con spicchi di uova sode e servire con formaggio grattugiato.

POLPETTE DI ZUCCA

Il piatto preferito da Giulietta Masina e Federico Fellini.

Cosa serve:

200 gr. di polpa di zucca gialla passata al setaccio, 100 gr. di polpa di vitello macinata, 100 gr. di polpa di petto di gallina o di pollo, 2 uova, 50 gr. di formaggio grattugiato, la mollica di 2 fette di pane casereccio (80 - 100 gr), 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 2 litri di brodo, sale, pepe, un pizzico di noce moscata.

Come fare:

Mettere in padella la carne con il poco olio, farla rosolare, cavarla, porla in una terrina e lasciarla raffreddare. Amalgamare con uova, formaggio, pane bagnato, profumare con noce moscata, insaporire con sale e pepe.

Con il palmo delle mani formare delle palline grandi come uova di piccione, porre la pentola al fuoco con il brodo e, quando bolle, versarvi le polpettine che dopo 5 - 6 minuti verranno a galla.

Sono pronte da servire calde con un mestolo del loro brodo.

Nel riguardare, ciò che i signori clienti lasciavano scritto sul libro degli ospiti, moltissime sono le lodi, nessuna protesta per qualche "piatto non gradito".

In uno leggo:

"A casa la mi moglie dice: che credi di essere al ristorante?"

Al ristorante di Totò, anche lui mi dice: che credi di essere a casa tua?"

La dittatura gastronomica, mi permetteva di creare nuovi piatti, senza nessuna comanda.

La signora Marta Marzotto, il marchese Citterio ed i loro amici hanno scritto:

"Totò, benissimo e buonissimo, solo, caro Totò, ci fai mangiare troppo"

Una comitiva del gruppo Collegio Ragionieri di Siena scrive:

"Ciò che lo Stato leva al cittadino, Totò glielo rende a tavolino, prezzo bassissimo".

Molti erano i personaggi importanti che frequentavano la mia osteria. Esponenti della politica come Enrico Berlinguer e Franco Evangelisti, il giornalista Giorgio Mistretta, il marchese Nicolò Gavotti ed il cardinale Tizzerat erano spesso miei ospiti.

L'Onorevole Scricciolo prenotava per il Ministro Pietro Nenni e comitiva, facendo elogi alla mia cucina ed all'onestà per il conto sempre troppo basso. Di tutti mi ero fatto un pro memoria dei loro piatti preferiti, che potevo preparavo in anticipo, e soddisfare i loro desideri.

Nel 71', dall'8 al 19 novembre, feci conoscere la mia cucina all'hotel Graif o Grifone di Bolzano dove ottenni un grande successo perfino sui giornali di lingua tedesca.

Dolomiten 11 novembre 71' titola così:

"TUSKANISCEN WOCHE MIT LORENZO TOTO".

Un giorno fui invitato a servire il mio menù di Gran Gala in un famoso ristorante di Mestre con ospiti d'eccezione quali la contessa Trivelli ed il conte Carlo, la creatrice di gioielli Finzi Baldi, la bellissima Marisa Solinas, Franco Fabrizi che in francese mi disse "j'adore la gastronomia", Vincenzo Bonassisi e tantissimi altri. Anche quella sera fu un grande trionfo.

Ecco il menù di Gran Gala:

Crostini di milza, zuppa frantoiana, tortellacci ripieni di erbette, tagliatelle e scottiglia di cinghiale, pollastrelli di primo canto grigliati, torta di pane e mele.

CROSTINI DI MILZA

Cosa serve:

100 gr. di milza privata della pelle esterna, 100 gr. di fegatini di pollo finemente tritati, 100 gr. di carne macinata, 2 cucchiaini di sottaceti misti, 2 acciughe private delle lisce, 3 cucchiaini di strutto, che io preferisco per abitudine e vecchia memoria, ma è possibile sostituirlo con olio extra vergine di oliva.

Servono anche le verdure finemente tritate: 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, un ciuffetto di prezzemolo, 1 peperoncino, un bel bicchiere di vino rosso.

Ideale sarebbe un buon bicchiere di vino rosso dei colli senesi, preso direttamente dalla cantina del contadino.

Come fare

Passare in tegame tutte le verdure tagliate finemente e lo strutto, unire la carne, la milza, i fegatini, il peperoncino, i sottaceti e le acciughe.

Lasciare cuocere lentamente con il coperchio per non fare evaporare gli aromi ed a metà cottura aggiungere il vino rosso.

A fine cottura passare al frullatore fino ad ottenere una delicata salsa che verrà servita su crostoni di pane abbrustolito.

Questa salsa, messa in vasetti ricoperta di olio e tenuta al fresco, si mantiene anche per più giorni.

ZUPPA FRANTOIANA

Cosa serve:

100 gr. di fagioli cannellini messi a bagno per 12 ore, 100 gr. di lardo tagliato a dadolini, olio extra vergine di oliva che andrà messo a crudo sulla zuppa già scodellata, sale e pepe.

Le verdure tagliate grossolanamente: un quarto di cavolo verza, 500 gr. di spinaci selvatici, 2 carote, 1 costa di sedano, una manciata di finocchio selvatico.

Queste erbette selvatiche si possono sostituire con spinaci coltivati, ciuffetti verdi di finocchio e una manciata di tarassaco.

Come fare:

Passare in pentola, unitamente ai fagioli, tutte le verdure ed il peperoncino, ricoprire con acqua abbondante e lasciare cuocere finché non diventa una zuppa non troppo liquida. Cavare dal

fuoco e lasciare riposare, insaporendo con sale e pepe macinato.
Servire in piatti fondi e condire con l'olio crudo extravergine di oliva.

TORTELLACCI ripieni di erbe selvatiche e formaggio fresco

Cosa serve:

Per la sfoglia occorrono 500 gr. di farina, 4 uova, un pizzico di sale, poche gocce di olio per ungere la sfoglia quando diventerà un morbido ed omogeneo panetto.

Per il ripieno: una manciata di foglie di borragine, una bella manciata di foglie di spinaci selvatici, alcuni cuoricini di malva, poche foglioline di menta poiché è molto profumata. 300 gr. di formaggio fresco o ricotta, 3 uova, sale e pepe.

In primavera e nel tardo autunno si trovano anche la silene ed una grande varietà di altre erbe di campo.

Come fare:

Versare la farina a fontanella su un piano di lavoro. Aggiungere le uova ed un pizzico di sale, impastare con le mani fino ad ottenere un bel panetto morbido ed omogeneo. Ungere la superficie con alcune gocce di olio, coprirlo e lasciarlo riposare.

Per preparare il ripieno pulire e tagliare tutte le erbe e, dopo averle ben nettate, farle lessare, in poca acqua senza sale, per circa 20 minuti.

Dopo averle colate, strizzare e tritare finemente.

Amalgamare il tutto con il formaggio e le uova, aggiustare di sale e pepe.

Dividere in più panetti la massa lievitata, distenderli in dischi sottili con il matterello, versarvi un cucchiaio di ripieno, ricoprire con altro disco di sfoglia e ritagliare con l'apposita rondella zigrinata.

Versare i tortellacci in abbondante acqua bollente salata e lasciarli bollire per 5 minuti finché non verranno a galla.

Scolare e condire a piacere, con sugo di carne, di pomodoro o solo burro e salvia.

TAGLIATELLE con scottiglia di cinghiale

Cosa serve:

Per le tagliatelle fare il solito impasto come per i tortellacci, col mattarello spianare i panetti in fini sfoglie, arrotolare e tagliare a striscioline.

Per la scottiglia occorrono: 400 gr. di carne di cinghiale a tocchetti, 200 gr. di carne di suino sempre a tocchetti (la carne del cinghiale è molto magra e sa di selvatico, il maiale la rende più morbida e gustosa), 50 gr. di lardo.

Come fare:

Preparare un trito con cipolla, carota e costa di sedano, unire una foglia di alloro ed un peperoncino. Mettere in un recipiente di coccio, ricoprire con vino rosso e lasciare in infusione per 12 ore, mescolando almeno due o tre volte.

Per la cottura: 50 gr. di pancetta ridotta a dadolini, 500 gr. di polpa di pomodoro, sale, mezzo litro di brodo o acqua.

Mettere in un tegame capace la carne scolata e unirvi tutti gli altri ingredienti della fusione.

Fare cuocere per 40 minuti, cavare dal fuoco e passare al tritatutto.

Rimettere al fuoco aggiungendo il brodo.

Lasciare cuocere per almeno 2 ore.

Con la salsa di cottura si possono condire le tagliatelle e servire la carne con un contorno di patate lessate o altre verdure a piacere.

Volendo si può servire come piatto unico: tagliatelle e carne.

POLLASTRELLI GRIGLIATI

Cosa serve:

2 pollastrelli di primo canto oppure uno giovane di circa 1 chilo e mezzo, 2 o 3 rametti di rosmarino, semi di finocchio selvatico, bacche di ginepro macinate al posto del pepe, sale, vino bianco per il bagno nella cottura.

Come fare:

Dividere in due i pollastrelli, appiattirli con il batticarne e adagiarli, dalla parte del dorso, sulla griglia ben calda.

Spennellare ogni tanto con i rametti di rosmarino bagnati nel vino bianco insaporito con le bacche di ginepro ed il finocchio selvatico.

Aggiustare di sale i galletti e quando saranno ben dorati servire caldi, già divisi in porzioni.

I famosi Parrucchieri Vergottini frequentavano il mio locale per fare "passerella" e trovare "casualmente" i personaggi del cinema e dello spettacolo ma amavano anche mangiare bene.

Gradivano particolarmente una mia specialità leggera ma di gran gusto: il pollastro fagianato. Ecco la ricetta.

POLLASTRO FAGIANATO

Cosa serve:

Un pollastro ruspante di fattoria tagliato a pezzi, 2 carote, 1 cipolla, 1 costa di sedano, pepe in grani, bacche di ginepro, 1 foglia di alloro, 1 spicchio di aglio, mezzo litro di vino rosso, sale e 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Come fare:

Preparare le verdure tagliate a dadini, mettere in un recipiente di coccio i pezzi del pollastro ricoperti con gli aromi, ricoprire con il vino rosso e lasciare insaporire la carne per circa sei ore.

Scolare e passare i pezzi del pollo in un tegame con poco olio in quanto il pollo ruspante, cederà il suo grasso.

Appena sarà ben dorato, aggiungere le verdure dell'infusione e lasciar cuocere bagnando se occorre con il medesimo vino dell'infusione.

Insaporire e servire ben caldo.

TORTA DI PANE E MELE

Cosa serve:

4 belle mele renette, sbucciate, private del torsolo e tagliate a fettine sottili, 200 gr. di mollica di pane bagnata nel latte, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di farina, 50 gr. di burro, 4 uova fresche, 1 bustina di lievito per dolci.

Come fare:

In un recipiente capace, rompere le uova, unire lo zucchero e la bustina di lievito, sbattere bene con la frusta e unire la farina facendola cadere a pioggia.

Aggiungere il pane, già strizzato e sbriciolato, con il burro fuso e freddo. Prendere una teglia e ungerne il fondo ed il bordo, adagiarvi le fettine di mele, ricoperte con la crema e cuocere in forno a 175-180°.

Il successo aumentava ed anche gli impegni, lontano dai miei clienti, dalla mia osteria, dalla mia famiglia.

Fui invitato anche a Berlino per preparare piatti della mia cucina alla Fiera Verde.

A Fiuggi con Edmondo Bernacca vinsi l'Alfiere della Gastronomia presentando le "scaloppine di Bernacca" e prima ancora lo vinsi con Silvio Gigli e la "trippa e slaccia alla Gigli" all'Hotel Fortino Napoleonico di Ancona.

A Staffolo, con i miei piatti, vinsi il premio Verdicchio d'oro, a Sizzano presentai la cena "per Cavour" con Ave Ninchi e Luigi Veronelli.

Quella volta portai con me anche mia moglie e i miei figli che di solito stavano con una tata, a causa dei miei troppi impegni di lavoro.

Le bambine crescevano e Boris aveva già tre mesi.

Gli inviti alle manifestazioni gastronomiche erano tanti, altrettanti i premi e le soddisfazioni ma non volevo trascurare il mio locale e soprattutto la mia famiglia.

Decisi di non partecipare più alle manifestazioni mondane, che tanto hanno contribuito a farmi conoscere e portarmi al successo e tornai a dedicarmi ai fornelli della mia cucina, con grande gioia dei miei clienti, di mia moglie e dei miei figli.

Il ristorante "Le Grotte" era sempre pieno, e bisognava prenotare con largo anticipo se si voleva assaporare i manicaretti della "dittatura gastronomica" di Lorenzo.

Nonostante la notorietà fosse aumentata, da Totò si continuava a mangiare bene ed a spendere poco.

Negli ultimi anni ed ancora oggi, molti ristoratori dopo avere raggiunto un certo successo tendono ad alzare il prezzo ed abbassano la qualità... e poi si lamentano quando il locale è vuoto ed il "Signor Cliente" non si fa più vedere...

Un giorno di Ferragosto, un importante industriale varesino, cliente fisso del mio locale nelle sue trasferte a Roma, mentre gli servivo una fumante zuppa frantoiana che tanto apprezzava, mi disse: "Lorenzo, se ti preparo un locale a Varese, verresti?". Pensavo che scherzasse e risposi: "Senz'altro".

Di rimando lui: "Parola?". Ed io: "Parola!".

Nei primi giorni di novembre ricevetti una telefonata dal Cumenda: "Caro Lorenzo, il tuo locale è pronto".

Rimasi muto, non sapevo cosa rispondere e presi tempo.

Boris aveva appena un anno e mia moglie era in dolce attesa di Beatrice. Dopo alcuni giorni il telefono squillò nuovamente ed io, prendendo il coraggio a quattro mani, decisi di parlarne con mia moglie: non avevo certo voglia e neppure bisogno di mettermi in una nuova avventura e dover ricominciare da capo, ma avevo dato la mia parola!

Non avevo firmato nulla e perciò avrei potuto benissimo rifiutare.

Ma la parola per me è sempre stata più importante di qualunque contratto scritto e firmato.

Verso la fine di novembre andammo a vedere il locale.

Con mia moglie Mariangela, le bambine e Boris, partimmo da Sinalunga, faceva freddo e c'era una leggera pioggerellina autunnale.

Più si saliva verso nord e più il tempo migliorava. A Bologna si rasserenò del tutto ed a Varese la giornata era splendida.

I bambini facevano le capriole nel prato antistante il "mio" locale, già predisposto ed attrezzato con gli impianti più moderni della ristorazione.

Accanto vi era anche la casa di abitazione.

Tutto era semplicemente perfetto, non avrei potuto desiderare di meglio.

Ne fummo conquistati e decidemmo di accettare.

Era anche un ottimo affare: un locale di prestigio, affacciato sul lago, con lo stemma del Volo a vela.

Non pagavo nulla di affitto, nè per l'abitazione, nè per il locale: avrei dovuto solo "farlo lavorare".

Ovviamente avevo però necessità di trovare una soluzione per la mia attività a Sinalunga.

Mi impegnai per i primi di marzo ad aprire il locale in occasione delle festività pasquali.

Prima di tornare a casa però diedi istruzioni all'architetto, messomi a disposizione dal "cumenda", perché tutto fosse veramente a mia misura.

Mi spiaceva lasciare la Toscana, la terra che mi aveva accolto ed era stata tanto generosa con me, ex "povero figlio mio, senza arte né parte", ma avevo dato la mia parola.

Il ristorante a Varese, dove il boom economico era ancora in piena espansione, era sicuramente una ghiotta opportunità che avrebbe portato grandi soddisfazioni alla mia famiglia e a me.

Non ebbi difficoltà a trovare un nuovo gestore per Le Grotte.

Il locale fu affidato ad un amico che si stava congedando da comandante della Compagnia dei Carabinieri.

A Varese fu subito apprezzata la mia cucina, "la buona cucina della mia Osteria".

Il passaparola fu immediato: "da Totò si mangia bene e si spende poco" ed anche qui, chi voleva assaggiare le mie leccornie doveva prenotare per tempo.

In breve il tamtam raggiunse anche la vicina Svizzera e la Germania e il sabato e la domenica arrivavano comitive di danarosi clienti per gustare la mia cucina.

Ogni sera servivo tanto champagne quanto non ne avevo mai servito in un anno!

In quel periodo scrissi il mio primo libro, su commissione personale dell'editore Edilio Rusconi.

Era ovviamente un ricettario: "La cucina delle Valli piemontesi e lombarde".

Tutto andava a gonfie vele, solo un po' di nostalgia per la "mia" terra toscana. Mi mancavano tanto il sole e l'aria della campagna, ma soprattutto il contatto con la gente semplice, quella che non sapeva neppure cosa fosse lo champagne... e neppure avrebbe potuto immaginare di spendere 10.000 lire per il pranzo e 30.000 lire per una bottiglia di vino! (Ricordiamo che siamo negli anni '70, lo stipendio medio era di circa 130.000 lire, un'utilitaria costava un milione di lire)

Il clima uggioso del lago non faceva per me ed infatti mi ammalai di pleurite virale, dovetti allontanarmi da Varese e tornai nella mia amata Toscana.

Il "Cumenda" accettò a malincuore la mia partenza ma il ristorante era ormai ben avviato, la clientela sempre più numerosa ed il personale, al quale affidai la gestione del ristorante, ora era in grado di gestire il locale anche senza il mio aiuto.

Lucignano Valdichiana

Durante la mia convalescenza, girovagando per le colline, mi ritrovai a Lucignano, a pochi chilometri da Sinalunga.

Il paesino è costruito sulla sommità di un colle nella Val di Chiana ed è molto caratteristico in quanto le vie sono ad anello concentrico. Nel museo comunale vi è custodito "L'albero d'oro", l'albero dell'amore, ma in qualunque altro angolo del paese si può trovare tanta storia da ammirare.

Fui colpito dalla cordialità della gente e dalla loro sana voglia di vivere.

Gli usci non venivano chiusi a chiave. Ancora oggi, gli abitanti si riuniscono attorno a delle tavolate imbandite, lungo le vie del paese, e offrono da mangiare e bere anche ai turisti che hanno la fortuna di capitare in quelle feste rionali improvvisate.

Ogni occasione era buona per stare in compagnia, mangiando e bevendo in allegria. E sempre gli incontri erano allietati dalle stornellate e dalle scenette de "La vecchia", una compagnia teatrale di Lucignano.

Proprio nella parte più alta del paese trovai il locale che faceva al mio caso. Un vecchio convento disabitato con un piccolo giardino e diverse stanze. Non fu una cosa semplice ma cominciai con l'allestire la parte ristorante e riproporre la mia "dittatura gastronomica".

Il menù comprendeva stuzzichini, di solito due crostini sempre diversi, una zuppetta, due diversi piatti di pastasciutta, il piatto di mezzo, il piatto ultimo ed il dolce. Compreso nel prezzo, come ancora oggi, l'acqua, il vino di fattoria bianco e rosso e "le grappe di Totò": al miele, al peperoncino, alla rosa, alla violetta....20-30 tipi diversi.

Il menù variava sempre e perciò difficilmente il cliente poteva trovare ciò che aveva già mangiato nei giorni precedenti.

Ovviamente, c'era chi prenotava e desiderava trovare il suo piatto preferito.

Un giorno, per poter preparare i crostini di beccaccia a Federico Fellini e Giulietta Masina, dovetti chiedere aiuto al guardiacaccia di una grande tenuta vicino a Monte Oliveto.

I crostini di beccaccia piacevano anche alla signora Marta Marzotto ed ai suoi amici.

Il presidente Bucciarelli Ducci preferiva i tordi o le quagliesse al finocchietto selvatico con i pomodori ripieni di salame d'oca.

L'Onorevole Scricciolo, con il Ministro Pietro Nenni e tutta la sua compagnia voleva trovare in tavola la ribollita ed il prosciutto di lepre, non sempre disponibile.

Per Tina Allori e Mario Salinelli preparavo le frittelle di latte e solo carni bianche e tante verdure, a causa dei loro problemi dietetici.

Il colonnello Edmondo Bernacca era solito prenotare le sue amate scaloppine, un piatto delizioso col quale abbiamo vinto l'Alfiere della Gastronomia a Fiuggi.

Rossano Brazzi e signora oltre alle zuppe amavano le carni bianche e preferivano quella di tacchino.

Nicola Arigliano, altro grande amico, mi chiamava personalmente per prenotare i suoi piatti preferiti: la zuppa di fave ed il baccalà al sugo e uvetta. Molte volte, arrivava all'improvviso e mi chiedeva semplicemente se riuscivo a trovargli un posticino al tavolo... anche in cucina.

Per l'attrice Berjl Cunnengham, ghiotta di dolci, creai un salame dolce con amaretti.

A Chelo Alonso, preparavo la zuppa della campagna senese, un piatto rustico che veniva cucinato prevalentemente nei mesi estivi.

Gli ingredienti principali sono pane duro, pomodori e basilico.

Anche Paola Borboni frequentava la mia Osteria e per il suo matrimonio, molto chiacchierato dai benpensanti con il giovanissimo poeta Bruno Vilar, inventai il pollastrello fagianato.

Questo piatto era richiesto anche dall'attore Franco Fabrizi, considerato uno dei belli del cinema.

Per il settimanale "Oggi Viaggi" preparai una tavola riccamente imbandita per un servizio fotografico con triglie alla mia maniera, pappardelle alla lepre, zuppa di fagioli, pollastrello alla griglia, cime di rape saltate in padella ed altri piatti che furono pubblicati e ripresi da vari giornali.

Ebbi la fortuna di poter immortalare il mio nome ed alcune mie ricette appositamente studiate, sui pacchi di pasta Barilla che entravano nelle case di tutte le famiglie italiane.

Tutti ancora oggi ricordiamo Jonny Dorelli in " Galbani vuol dire fiducia". Per questo prestigioso marchio di formaggi, preparavo le ricette che venivano allegate alle confezioni dei prodotti e pubblicate nelle rubriche di cucina per le massaie italiane.

Anche una grande industria conserviera mi propose di inventare delle ricette con la trippa, i piselli, i fagioli, la peperonata ma non accettai perché sono sempre stato contrario ai piatti pronti ed allo scatolame in genere.

Ho sempre servito piatti espressi, semplici e genuini senza avere mai fatto uso di piatti pronti conservati.

Oggi sono sempre di più, basta scongelare, qualche minuto nel forno a microonde ed il piatto da grande chef è pronto.

Ma torniamo ai miei clienti Vip

L'attrice Ave Ninchi, anche lei esperta cuoca, venne nella mia cucina per imparare a fare il risotto alla buttera, di mia creazione.

La prima volta fu un disastro... ci mettemmo a chiacchierare e facemmo bruciare tutto!

La coppia di attori Paolo Panelli e Bice Valori, prenotavano il posto a tavola ed amavano scoprire la sorpresa del menù del giorno.

Ogni volta, restavano meravigliati e si complimentavano della buona cucina servita con gentilezza e signorilità e dell'ambiente casalingo dove non c'era distinzione tra "Vip" e gente comune.

Da Totò importante era gustarsi un buon piatto in tutta serenità, sullo stesso piano, quello del tavolo, vi erano Ministri, imprenditori, gente dello spettacolo, persone importanti e gente comune.

In occasione del "Congresso dei registi Rai e non", ebbi modo di conoscere Nanni Loi, Ettore Scola, Mario Monicelli e Spina e tutti volevano sapere i segreti dei piatti della civiltà contadina che ogni giorno portavo in tavola.

Nanni Loi volle imparare a fare la

PASTA FROLLA

che serve per fare torte dolci ripiene, ma anche per torte salate, basta non mettere lo zucchero, il modo di fare la pasta è simile.

Moltissimi erano ghiotti delle mie torte ripiene e pertanto avevo sempre la pasta frolla in frigorifero, rinnovata di giorno in giorno.

Cosa serve:

500 gr. di farina, 150 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 4 uova fresche, buccia di limone grattugiata.

Come fare:

Con la farina formare una fontanella su un piano di lavoro, unire il burro a tocchetti, lo zucchero, le uova e una grattata di buccia di limone.

Ricordarsi di lasciare ammorbidire il burro prima di usarlo.

Intridere ed impastare velocemente lavorando con le mani, raffreddate di tanto in tanto in acqua fredda ed asciugate. Senza questo accorgimento, la pasta verrebbe "bruciata" dal calore delle mani.

Formare due bei panetti, lisci e morbidi, avvolgerli con carta oleata e porli in frigorifero. Ogni panetto pesa circa 500 gr. ed è già la dose per una torta: ecco due ricette.

TORTA DI PERE E NOCI

Una volta ne preparai quattro per Giulietta Masina e Federico Fellini. Il loro autista venne appositamente da Rimini per ritrarle e portarle a Cinecittà, dal grande regista per una cena di gala con importanti ospiti americani.

L'autista arrivò nel pomeriggio, mangiò qualcosa di fretta, pagò le torte e ripartì. Dopo qualche ora lo rividi arrivare a prendere le torte che aveva dimenticato sul tavolo in cucina!

Cosa serve:

4 belle pere, 40 gherigli di noci, 50 gr. di uvetta ammorbidita con un poco di anice e ben scolata, poco burro per ungere la teglia e pane grattato per passarlo nella stessa imburrata, affinché la torta non si bruci sul fondo.

Come fare:

Prendere il panetto e dividerlo in due parti. Con il matterello formare delle sfoglie, adagiare la più grande nella tortiera, già imburrata e rivestita di pane grattato, riempire con le pere sbucciate tagliate a fettine, i gherigli di noci e l'uvetta bel scolata, ricoprire con la seconda sfoglia chiudendo ben bene ai bordi della tortiera.

Affinchè possa prendere un bel colore dorato, spennellare con rosso di uovo prima di mettere in forno a 200° per circa 40'.

Questa invece piaceva molto a Nicola Arigliano, grande cantante e protagonista del Carosello "Digestivo Antonetto: lo puoi prendere anche in tram...".

Quando veniva alla mia trattoria per digestivo prendeva volentieri la mia grappa alle erbe.

TORTA DI AMARETTI E MELE

Cosa serve:

250 gr. di amaretti sbriciolati, 1 Kg. di mele, 50 gr. di uvetta, un cucchiaio di zucchero, 50 gr. di panna montata a neve.

Come fare:

Prendere un panetto di pasta sfoglia dal frigorifero e dividerlo in due parti. Con il matterello formare delle sfoglie, adagiarle nella tortiera già pronta, riempire con le mele sbucciate tagliate a fettine, gli amaretti sbriciolati finemente, la panna montata a neve e l'uvetta bel scolata. Ricoprire con altra sfoglia chiudendola ben bene ai bordi della tortiera.

Spennellare con rosso di uovo e mettere in forno.

Se si preferiscono torte più dolci, è sufficiente aumentare lo zucchero del ripieno.

Preparavo anche delle creme per guarnire le torte con ciliegie, pesche, fragole ed altra frutta.

CREMA DI GUARNIZIONE PER TORTE

Cosa serve:

100 gr. di marmellata di frutta, 2 cucchiai di zucchero e 2 di acqua.

Come fare:

Passare la marmellata al setaccio, aggiungere lo zucchero, l'acqua e formare uno sciroppo.

Con questo, caldo o freddo, si possono intridere e guarnire i dolci e le torte.

A piacere si possono arricchire con un cucchiaio di brandy oppure di anice o grappa, a vostro gusto.

TORTA SALATA DI ERBETTE

Cosa serve:

Un panetto di pasta frolla senza zucchero, 200 gr. di ricotta, 2 uova, sale, un misto di erbe fresche, secondo la stagione e la disponibilità: spinaci, bietola, borragine, cuori di carciofi, tutte le verdure vanno bene per fare il ripieno.

Come fare:

Nettare e cuocere le verdure in poca acqua leggermente salata, scolarle e tagliarle grossolanamente. Aggiungere la ricotta, le uova e aggiustare di sale.

Amalgamare bene gli ingredienti e versare il composto nella culla di pasta frolla della tortiera imburrata e rivestita di pane grattato.

Cuocere in forno e servire fredda.

Due erano i piatti preferiti da Ave Ninchi: il risotto alla buttera ed il risotto con cavolfiore e besciamella, dorato in forno.

RISOTTO ALLA BUTTERA

I butteri, i cow boys nostrani della maremma, sono uomini duri e forti, come questo piatto.

Cosa serve:

300 gr. di riso, due salsicce private dalla pellicola, 50 gr. di pancetta tagliata a dadolini, 20 gr. di olive nere e 20 gr. di olive in salamoia snocciolate e sminuzzate, un bicchiere di vino rosso, una bella manciata di pecorino grattugiato, sale e peperoncino, brodo per la cottura.

Come fare:

In un tegame messo al fuoco molto basso affinché le salsicce e la pancetta cedano il loro grasso, unire il trito di olive ed il peperoncino.

Quando la carne avrà preso colore, versare il riso, aggiungere il vino rosso e, appena evaporato, continuare a cuocere aggiungendo il brodo che occorre, ben caldo, e mescolare delicatamente.

Prima di cavare dal fuoco, aggiustare con sale, servire dopo averlo ben amalgamato con il pecorino. Essendo ricco di calorie e molto gustoso può essere servito come piatto unico.

RISOTTO DORATO AL FORNO CON CAVOLFIORE E BESCIAMELLA

Cosa serve:

300 gr. di riso Carnaroli, un cavolfiore di circa 500 gr., 50 gr. di parmigiano reggiano, sale

Come fare:

Far bollire un litro di latte e tenerlo al caldo. In un tegamino far fondere 100 gr. di burro e poi cavarlo dal fuoco. A poco a poco, aggiungere 100 gr. di farina, unirvi il latte molto lentamente, aggiustare di sale amalgamando il tutto con un cucchiaino di legno.

Rimettere la crema molto liquida sul fuoco per un paio di minuti, sempre rimestando e senza farla bollire.

Si sarà così preparata la "besciamella", che servirà tra poco.

Far lessare il riso in acqua salata, scolarlo e tenerlo da parte.

Far la stessa cosa con il cavolfiore tagliato a spicchi.

In una pirofila mettere quindi il riso cotto al dente, il cavolfiore, ricoprire con besciamella e passare in forno a 220°.

Cavare quando si forma una doratura, spolverare di formaggio grattugiato e servire ben caldo.

Moltissimi dei miei clienti, ormai "habitué", richiedevano di gustare dei piatti particolari che solo da me potevano trovare.

A volte per dare loro soddisfazione preparavo i piatti di notte quando gli altri riposavano. Spesso mi alzavo prima dell'alba per cucinare scarselle o altri piatti che richiedevano una lunga preparazione.

Oggi molti ristoratori iniziano la giornata in tarda mattinata e fanno la spesa per telefono.

Ai miei tempi, si andava al mercato alle prime luci del mattino, quando arrivavano le primizie dalla campagna, per scegliere i prodotti freschi e risparmiare sul prezzo.

Ci si ritrovava poi tutti, ristoratori ed osti, per prendere il primo caffè insieme e forse non c'erano neppure le gelosie e le invidie di oggi.

Questo era un dolce che piaceva particolarmente.

TRECCE con sciroppo di marmellata di arancio.

Cosa serve

Per l'impasto 500 gr. di farina, 100 gr zucchero, 100 gr burro, 2 uova, 2 bustine di lievito per dolci, a piacere 2 cucchiaini di latte oppure brandy.

Per lo sciroppo vedere la ricetta, solo la marmellata è sostituita con quella di arancio.

Come fare

Mettere la farina a fontanella sul piano di lavoro, unire il burro fuso, zucchero, uova, latte o liquore, lievito.

Intridere e lavorare fino ad ottenere un bel panetto liscio ed omogeneo.

Lasciarlo riposare per un'ora poi dividerlo in tre panetti uguali; con le mani formare dei salsicciotti della grossezza del dito mignolo. Intrecciandoli formare delle trecce e adagiarle su di una placca unta e cuocere in forno. Preparare lo sciroppo di arancia ed appena freddo usarlo per guarnire.

Gli sciroppi con le varie frutta sono adatti come accompagnamento ad ogni torta e dolci secchi.

Altri dolci che preparavo alla mia clientela erano:

SALAME CON AMARETTI

Cosa serve

4 uova, 500 gr. di amaretti sbriciolati, 50 gr. di farina, 50 gr. di burro, 50 gr. di cacao amaro.

Come fare:

Sbattere le uova con zucchero e cacao, unire gli amaretti sbriciolati ed il burro, a piacere profumare con buccia di arancio o limone grattugiata. Con le mani ben infarinate distendere il composto formando un salame, avvolgerlo in carta oleata e mettere in frigo. Servire freddo.

CREMA CARAMELLATA CON AMARETTI

Cosa serve

4 uova di cui 2 intere e 2 soli tuorli, 150 gr. di zucchero, 100 gr. di amaretti sbriciolati, mezzo litro di latte, buccia di limone a listarelle piccolissime, 50 gr. di zucchero fatto caramellare con poca acqua per foderare lo stampo.

Come fare

Sbattere le uova intere e i tuorli con lo zucchero e gradualmente incorporare il latte ancora tiepido, unendo la buccia del limone.

Passare nello stampo con il caramello e cuocere a bagnomaria.

Lasciarlo raffreddare nella stessa acqua in cui è stato cotto e servire freddo.

La comitiva del Presidente Bucciarelli Ducci era particolarmente felice durante l'inverno, quando da me trovava i

TORDI CON FINOCCHIETTO SELVATICO

Cosa serve

2 tordi naturalmente spennati, sventrati, fiammeggiati, lavati e fatti scolare, 50 gr. di pancetta, una manciata di finocchietto fresco o un cucchiaino di semi, sale e pepe, mezzo bicchiere di vino bianco per il bagno di cottura, 2 cucchiari di olio extravergine di oliva.

Come fare

Preparare un battuto con la pancetta, amalgamarvi il finocchio, sale e pepe. Riempire i tordi, cucirne l'apertura, adagiarli in padella con poco olio, lasciandoli cuocere per 30 minuti circa.

Servire con polenta o con crostoni di pane, velando sopra all'una o agli altri la salsetta di cottura.

L'On. Scricciolo unitamente al presidente Pietro Nenni, amava particolarmente i pomodori ripieni con erbe aromatiche.

POMODORI RIPIENI come usava mia madre,

Cosa serve

2 pomodori a testa divisi a metà privati solo dei semi, pane bagnato nel latte, 100 gr. di prezzemolo, rosmarino, aglio, mentuccia, 50 gr. di lardo, sale, 2 cucchiari di olio extravergine.

Come fare

Ridurre in poltiglia il lardo con gli aromi unendo il pane bagnato e ben strizzato. Con questo composto riempire i pomodori e passare al forno ben caldo.

Mario Salinelli e Tina Allori prenotavano per telefono e chiedevano: "-Ci sono le frittelle di latte? Domani arriviamo....."- Sempre volevano gustare questo dolce semplice ma sfizioso.

FRITTELLE DI LATTE

Cosa serve

100 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, mezzo litro di latte, buccia di limone grattugiata, 1 uovo, olio per friggere, zucchero a velo, pane grattato per passare le striscioline prima di friggerle.

Come fare

In un recipiente sbattere bene l'uovo e lo zucchero, unire la buccia del limone e poco a poco il latte e la farina, sempre mescolando per non far "impazzire" il composto.

Passare il recipiente al fuoco, continuare a mescolare: l'impasto sarà pronto quando la massa bella e compatta si staccherà.

Appena fredda, tagliare a striscioline, passarle nel pangrattato e friggere in padella. Velare con zucchero a velo e servire.

SCALOPPE alla BERNACCA, piatto vincente in un Galà gastronomico.

Cosa serve

4 fettine di vitello tenerissime, 2 cucchiaini di farina per infarinare leggermente la carne per la salsa:

2 cucchiaini di verdure sottolio tritate, 1 cipolla affettata finemente, 50 gr. di pancetta a dadolini, 3 o 4 foglie di salvia, profumo di limone grattugiato, mezzo bicchiere di vino bianco, sale e pepe.

Come fare

Passare in tegame tutte le verdure e i sapori sopra descritti con la dadolata di pancetta, lasciare cuocere bagnando con vino bianco.

A parte, in una padella con due cucchiaini di olio, passare le scaloppine leggermente infarinate per 2 o 3 minuti, unirle ai sapori solo per breve tempo e servire con le verdure della cottura sulla carne.

Molto più problematico fu trovare gli ingredienti per una vivanda di cui, Milena Milani era ghiotta. Erano i gioielli del vitello.

Ricordo che spesso giravo di macelleria in macelleria ma solo al mattatoio riuscivo a trovare ciò che mi serviva e cioè i testicoli di vitello.

Potevo quindi soddisfare la cliente quando passava da me e prenotava anche con solo pochi giorni di anticipo.

GIOIELLI DEL VITELLO

Cosa serve

400 gr. di testicoli o in alternativa rognone di vitello, un bel ciuffetto di prezzemolo, 1 peperoncino, 2 fettine di prosciutto crudo, 2 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di farina, 1 bicchierino di marsala secco, sale, fettine di pane abbrustolito.

Come fare

Sbollentare la carne, spellarla, tagliarla a fettine e infarinarla leggermente. Preparare un trito fine con prosciutto, peperoncino e prezzemolo, passare in padella con olio, lasciare ben dorare e unire il trito sopra descritto. Insaporire con marsala e lasciare evaporare.

Porre le fettine di pane abbrustolito nel piatto di portata, ricoprire con il rognone o i testicoli e la salsetta di cottura.

La cara Milena non aveva tutti i torti a preferire un piatto così appetitoso. Sostituendo i rognoni ai testicoli nulla cambia, ma pare che questi ultimi siano più afrodisiaci e preferiti dalla dea dell'amore.

TACCHINO ALLA BRAZZI,

piatto premiato in un galà gastronomico.

Cosa serve

Una tacchinella giovane, 200 gr. di carne di vitello, 200 gr. di carne di suino, 50 gr. di prosciutto, 1 cucchiaino di pistacchi, 1 midolla di pane bagnata nel latte e ben strizzata, 4 uova intere, 50 gr. di formaggio grattugiato, 1 bel bicchiere di vino bianco, sale, pepe, a piacere un rametto di rosmarino sul fondo della teglia.

Come fare

Dal vostro macellaio fare disossare la tacchinella in modo che la pelle e la carne rimangano ben intatte. Amalgamare tutta la carne con prosciutto tagliato a dadolini, unitamente al pane grattato ed al formaggio.

Intridere con le uova, insaporite e mettere anche i pistacchi interi.

Farcire la tacchinella con il composto e cucire bene gli eventuali "buchi". Adagiare nella teglia su

un bel rametto di rosmarino e cuocere bagnando di tanto in tanto con vino bianco.
Tagliare a fettine, dopo averla lasciata raffreddare, e velare con la salsa di cottura calda.

A Lugano, ad una kermesse gastronomica, con la stessa esecuzione preparai un salame d'oca che portai in tavola su un letto di verdure bollite e saltate in padella.

SALAME D'OCA all'ORTOLANA

Cosa serve

500 gr. di carote, 2 coste di sedano, 1 cipolla, 500 gr. di patate tutte tagliate a tocchetti, 2 spicchi di aglio in camicia.

Come fare

La procedura è quella del tacchino, diminuendo però la grammatura del ripieno.

Il salame d'oca va servito sempre freddo, tagliato a fettine, velato con salsa di cottura calda e le verdure a parte nel medesimo piatto.

ZUPPA DI FAVE alla NICOLA ARIGLIANO

Cosa serve

500 gr. di fave secche messe in acqua tiepida per alcuni minuti affinché si sbuccino facilmente, 2 spicchi di aglio, 500 gr. di cicoria selvatica che in primavera la campagna offre in abbondanza, 1 peperoncino, fettine di pane casereccio abbrustolito e leggermente agliato, olio, pecorino grattato da spolverare sopra la zuppa, sale.

Come fare

Sbucciare le fave, passarle in pentola con la cicoria tagliata grossolanamente e i due spicchi di aglio leggermente schiacciati.

Lasciar cuocere fino a che le fave si riducano in poltiglia. Unire il peperoncino ed aggiustare con sale, abbrustolire i crostoni di pane, adagiarli sulle fondine, ricoprire con la zuppa, spolverando con formaggio e condendo con olio, naturalmente extra vergine di oliva.

Spesso e volentieri i miei clienti, nei loro viaggi tra Roma e Milano, uscivano dall'autostrada per gustare un piatto contadinesco, che sapevano trovare sempre, o quasi, nel mio locale da fine ottobre a fine marzo, così come la polenta.

Spesso preparavo anche i fagioli con le salsicce o con le cotiche di giovani suini, ben sgrassate, lessate e tagliate a piccole striscioline, il modo di cottura è lo stesso.

FAGIOLI ALL' UCCELLETTO

Cosa serve

500 gr. di fagioli cannellini tenuti a bagno per almeno dodici ore, cambiando acqua due o tre volte, 4 salsicce, 1 rametto di salvia, 250 gr. di polpa di pomodoro, 2 spicchi di aglio, 1 peperoncino, olio, sale.

Come fare

Cuocere i fagioli in sufficiente acqua ponendoli a freddo. Lasciarli raffreddare e preparare in una padella capace le salsicce, il rametto di salvia, i due spicchi d'aglio, il peperoncino ed il pomodoro, tutto a crudo.

Lasciare bollire per circa 10 minuti, unire i fagioli scolati ed insaporire con un po' di sale.

Dopo aver tolto dal fuoco, condire con un filo di olio crudo.

Il brodo di cottura dei fagioli potrà servire per una minestra di magro con pasta adatta.

Per i fagioli con le cotiche stessa lavorazione, la sgrassatura, cottura, ecc...

In onore del grande radiocronista Silvio Gigli, cliente ed amico, inventai la "trippa radiofonica".
Con questo piatto, insieme, vincemmo al fortino napoleonico di Ancona
l'Alfiere della Gastronomia, premio molto ambito dai ristoratori italiani.

Vinsi questo premio una seconda volta in coppia con il Col. Edmondo Bernacca a Fiuggi.

TRIPPA RADIOFONICA alla Silvio Gigli

Cosa serve

600 gr. di trippa sgrassata, lavata e fatta bollire per circa 90 minuti, 100 gr. di pancetta tagliata a tocchetti, 100 gr. di carne suina macinata, 1 cipolla tagliata finemente, 250 gr. di polpa di pomodoro, 1 peperoncino, sale, olio, pecorino grattato.

Come fare

In un tegame capace porre la cipolla tagliata finemente, la pancetta e la carne suina con un po' di olio. Appena preso colore, aggiungere peperoncino, pomodoro e la trippa lessata, dopo averla tagliata a striscioline.

Lasciare cuocere fino a che non risulti troppo liquida, insaporire con sale, cavare dal fuoco servendo con una bella spolverata di pecorino.

La ribollita è la ricetta classica della civiltà contadina della Toscana, piatto tipico consumato dalle famiglie nelle lunghe serate invernali.

Zuppiere fumanti spandevano i profumi delle tante verdure riempiendo l'affumicata cucina.

Nel mio locale erano i benestanti, i ricchi, che cercavano i "piatti poveri" forse per semplice "sfizio".

Come era cambiata l'alimentazione! Noi contadini sognavamo i "maccheroni" ed i Signori sognavano piatti campagnoli, come oggi si va alla scoperta degli antichi sapori che pian piano ora vanno scomparendo.

RIBOLLITA TOSCANA

Cosa serve

Cavolo nero tagliato in lungo, 3 pomodori da salsa, 1 cipolla, 2 carote, costa di sedano, rametti di finocchio selvatico, qualche fogliolina di nepitella, 1 manciata di dragoncello, peperoncino, pane rafferma casalingo, sale e olio.

A piacere si possono aggiungere 50 gr. di lardo a pezzetti con i fagioli.

Cosa serve

Cotti i fagioli, dopo averli tenuti a bagno per circa 12 ore e aggiungendo un po' più di acqua, tritare finemente tutte le verdure ed aggiungerle nella pentola.

Lasciar cuocere fino a far sfarinare buona parte dei fagioli, solo allora aggiustare con sale.

Affettare il pane rafferma casereccio, adagiarlo in una teglia capiente, versare la zuppa, passare al forno per la cottura (ribollire).

Quando il pane avrà assorbito tutto il brodo e comincerà a dorare, cavare dal forno, lasciarla riposare e quindi servire con olio extra vergine di oliva a parte.

Questi sapori sono un ritorno alla genuinità e vi faranno ricordare i veri antichi sapori della migliore civiltà contadina.

Nel periodo estivo oltre ai piatti freddi di insalate di riso, non mancavano maccheroncini di pasta fresca con salsa di pomodoro e basilico, appena colti dall'orto.

I contadini dei dintorni, ogni mattina mi rifornivano di verdure fresche che io usavo per la mia cucina.

Per tutta l'estate non mancavo mai di preparare i pomodori ripieni di verdure: un piatto semplice ma saporito e leggero.

Altro piatto tipicamente estivo e che molti clienti apprezzavano era la "pappa al pomodoro". Appena fredda la passavo nelle terrine in coccio, terrine che un artigiano di Vetralla faceva esclusivamente per me, cotte al forno a legna e lavorate con la ruota a pedale.

PAPPA al POMODORO

Cosa serve

500 gr. di pane raffermo, 500 gr. di pomodori ben maturi, una bella manciata di basilico, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, olio, sale e pepe.

Come fare

In pentola con poca acqua, passare pomodori e cipolla tagliata finemente, spicchio di aglio, pane tagliato a fette.

Insaporire con sale e pepe e far bollire per circa un'ora, aggiungendo le foglioline di basilico intero il cui profumo stuzzicherà l'appetito.

Servire nelle terrine di coccio, che possono essere sostituite con piatti fondi, condire con olio crudo e lasciare freddare.

Preparavo con uova e pomodori, un piatto che in campagna chiamavano BORBOTTINO, un piatto che invitava a "far la scarpetta".

Cosa serve

500 gr. di pomodori maturi, 1 cipolla, 1 peperoncino, 1 ciuffetto di prezzemolo, sale.

Come fare

Dopo aver passato i pomodori già cotti con gli ingredienti sopra descritti, aggiungere 1 uovo per ogni commensale, una bella manciata di foglie di basilico, olio.

Ricordarsi però di rompere le uova una ad una e strapazzarle velocemente.

Non devono essere troppo cotte perciò occhio alla padella!

Insaporire, se occorre, e servire caldo.

Delizia del palato!

Il grande giornalista e gastronomo Giorgio Mistretta, mi onorò della sua amicizia, chiamandomi a preparare un piatto alla presentazione del suo "Ricettario sulla selvaggina", edito dalla Fabbri.

LEPRE PER L'AMICO GIORGIO MISTRETTE

Cosa serve

1 lepre tagliata a pezzi, tegame rigorosamente in coccio, 1 trito di cipolla, 2 o 3 coste di sedano per profumare, 1 foglia di alloro, un pizzico di timo, pepe in grani, chiodi di garofano, 1 cucchiaino di ginepro, sale, 2 bei bicchieri di vino rosso, un cucchiaino di farina (per amalgamare la salsa una volta cavata la carne), un poco di olio.

Come fare

Mettere la carne nel tegame di coccio con tutti gli aromi descritti, ricoprire con vino e tenere in infusione per 12 ore.

Cavare la carne, scolare e passarla in un tegame con olio e, appena rosolata, versare tutta l'infusione sulla carne, liquido compreso lasciando cuocere lentamente.

Se dovesse essere troppo asciutta, allungare con acqua o brodo.

A cottura ultimata, togliere la carne, passarla su un piatto di portata e, con la farina fatta cadere a

neve nel tegame di cottura e mescolata sveltamente, si otterrà una salsetta con la quale velare i pezzi della carne.
Ottima servita con polenta gialla.

TORTA DI CAROTE

Era adatta per la dieta dei grandi del momento, da Valcareggi a Losi e molti altri che volevano un dolce "leggero". Anche la bellissima Gianna Serra amava particolarmente questa torta dai sapori dell'orto.

Cosa serve

1 kg. di carote piccole e tenere, ben raschiate, lavate e fatte asciugare, 100 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 4 cucchiaini di farina, 6 uova intere, 1 bustina di lievito vanigliato e una tortiera ben unta.

Come fare

Le carote, dopo averle raschiate e private dell'interno, devono essere frullate e messe in un recipiente adatto.

Intridere con tuorli d'uovo e zucchero, aggiungere le chiare montate a neve, mettere la farina ed il burro fuso, unire la bustina del lievito e amalgamare bene il tutto.

Versare il composto ottenuto nella tortiera e cuocere al forno per 30-35 minuti a 180°.

Una variante per soli adulti, visto che i liquori non sono certamente adatti per i bambini, prevede di ridurre le uova a 5 e aggiungere un bicchierino di sambuca o altro liquore aromatico.

MELE FRITTE

Cosa serve

2 belle mele sbucciate private del torsolo, tagliate a fettine.

200 gr. di acqua, 200 gr. di farina, 1 cucchiaino di zucchero, 1 presina di sale.

Per servirle miele liquido oppure zucchero a velo. Per cuocerle, l'ideale sarebbe avere una padella di ferro con olio per friggere.

Come fare

Passare le rondelle delle mele nella pastella lasciandole qualche minuto, porre la padella al fuoco con olio ed appena è ben caldo adagiare ad una ad una le rondelle e lasciarle dorare.

Dopo averle tolte dall'olio appoggiarle su carta assorbente e da questa al piatto di portata, velarle con zucchero a velo oppure con qualche cucchiaino di miele, a Voi la scelta.

SPAGHETTI DELLA FATTORESSA

Cosa serve

300 gr. di spaghetti, 2 pomodori, 2 coste di sedano, mezza cipolla, 1 manciata di basilico, 1 bel ciuffo di prezzemolo, sale, pepe, olio.

Come fare

Mentre cuociono gli spaghetti, preparare velocemente un trito fine fine con gli aromi, servirà per condire gli spaghetti quando saranno cotti e appena scolati. Condire con olio extra vergine, sale e pepe macinato al momento.

Rodolfo Baldini giovanissimo attore, con il grande "latin lover" Rossano Brazzi è uno dei tanti che ricordo con grande simpatia per la sua gentilezza e disponibilità.

Era ghiotto di tutti i miei piatti, spesso faceva anche la "scarpetta".

Lo ritroverò molti anni dopo in una trasmissione Rai del mattino. Abbiamo ricordato insieme so-

prattutto un piatto, i gnocchetti di ricotta frita.

GNOCCHETTI DI RICOTTA FRITTA:

Cosa serve

300 gr. di ricotta, 3 uova intere, 2 cucchiaini di zucchero, farina, olio, zucchero a velo.

Come fare

Intridere la ricotta con le uova formando delle palline grandi come uova di piccione, infarinarle leggermente e friggerle. Quando sono ben dorate, cavarle e appoggiarle su di un foglio di carta assorbente, spolverare con zucchero a velo e servire. Sono buone sia calde che fredde.

BACCALA' per Nicola Arigliano

Cosa serve

600 gr. di baccalà bagnato, altrimenti 300 gr. di quello secco da fare a pezzetti e mettere a mollo per almeno 12 ore. Ricordatevi di cambiare sovente l'acqua. Io vi consiglio di utilizzare quello già bagnato, è molto più comodo...

250 gr. di polpa di pomodoro, un bel ciuffetto di prezzemolo ed uno spicchio di aglio tritati assieme, 1 peperoncino, 250 gr. di uvetta fatta rinvenire con poca acqua tiepida, olio.

Per la pastella: 100 gr. di acqua, 100 gr. di farina, olio per friggere.

Come fare

In un tegame con un po' di olio porre tutti gli ingredienti per la salsa, i pomodori e gli altri aromi descritti, uvetta compresa.

Mentre la salsa cuoce, mettere la padella al fuoco con olio per friggere.

Immergere il baccalà nella pastella e poi far dorare nell'olio bollente.

Estrarli, scolarli bene e passarli nel tegame della salsa per almeno 10 minuti.

Vi do un consiglio sottovoce: preparate la pastella un po' prima del suo utilizzo, il risultato sarà migliore.

Un piatto di cui erano ghiotti Paola Borboni e Bruno Villar erano le

QUAGLIETTE involtate con foglie di vite

Cosa serve

4 fettine di pane appena dorato, 1 quaglietta a testa già pronta per la cottura, 4 fettine di prosciutto finemente tagliato, 4 belle foglie di vite, sale, pepe e finocchietto selvatico.

Questi tre ingredienti vanno amalgamati assieme ed introdotti nelle quagliette, poi vino bianco, profumo di finocchio selvatico, una dadolata di lardo (50 gr. circa).

Come fare

Passare la padella al fuoco con il lardo appena dorato, adagiare le quagliette ricoperte dalle fettine di prosciutto ed avvolte nelle foglie di vite. Lasciare cuocere lentamente bagnando di tanto in tanto con il vino.

Servire sopra le fettine di pane dorate, dopo averle private della foglia di vite. La grazia della carne ed i sapori sono rimasti intatti.

Coprire con la salsetta di cottura, affinché anche il pane assorba i "deliziosi aromi".

Nonostante in terra toscana il "riso" sia arrivato molto tardi perchè si amavano di più le paste casa-

linghe, con il riso preparavo torte più o meno ricche ma sempre bene accettate dai clienti che provenivano dalle varie regioni.

TORTA DI RISO N. 1

Cosa serve

300 gr. di riso, 500 gr. di latte, 500 gr. di acqua, 250 gr. di zucchero, 75 gr. di burro, 6 uova, 50 gr. di farina, 1 bustina di vaniglia, profumo di buccia di limone.

Come fare

Cuocere il riso con latte, acqua e burro, lasciar raffreddare, amalgamare la farina con i rossi delle uova, lo zucchero con le chiare, profumare con buccia di limone, ungere una tortiera.

Versarvi il tutto e cuocere al forno ben caldo per 30/35 minuti. Servire spolverando con la bustina di vaniglia.

TORTA DI RISO N. 2

Cosa serve

300 gr. di riso, 500 gr. di latte, 500 gr. di acqua, 1 cucchiaio di canditi in piccoli pezzi, 1 cucchiaio di pinoli, 1 cucchiaio di uvetta, 75 gr. di burro, 250 gr. di zucchero, 50 gr. di farina, 6 uova, buccia di arancia grattugiata.

Come fare

Cuocere il riso con latte, acqua e burro, lasciar freddare e amalgamare uvetta, pinoli, canditi nel riso. Mescolare la farina con i rossi e lo zucchero con le chiare, profumare con buccia di arancia, amalgamare bene, versare nella tortiera unta e cuocere in forno.

TORTA DI RISO N. 3

Cosa serve

300 gr. di riso, latte ed acqua cotti come sopra, zucchero, 6 uova, farina e burro come sopra, un bicchierino di liquore, anice oppure altro purché dolce, 2 belle mele.

Come fare

Cuocere il riso con latte, acqua e burro, lasciar raffreddare, amalgamare la farina con i rossi delle uova, lo zucchero con le chiare, profumare con buccia di limone ed aggiungere il liquore.

Porre nella teglia ben unta uno strato di fettine di mele e uno di riso. Cuocere in forno ben caldo per 30/35 minuti.

TORTA DI RISO N. 4

Agli ingredienti della torta n. 1 aggiungere 150 gr. di noci frullate o macinate fini.

Cosa serve

300 gr. di riso, 500 gr. di latte, 500 gr. di acqua, 250 gr. di zucchero, 75 gr. di burro, 6 uova, 50 gr. di farina, 1 bustina di vaniglia, profumo di buccia di limone, 150 gr. di noci frullate o macinate fini.

Come fare

Cuocere il riso con latte, acqua e burro, lasciar raffreddare, amalgamare la farina con i rossi delle uova, lo zucchero con le chiare, profumare con buccia di limone, ungere una tortiera e cuocere al forno ben caldo per 30/35 minuti. Servire spolverando con la bustina di vaniglia.

TORTA DI RISO N. 5

Cosa serve

600 gr. di latte, 500 di acqua, 300 gr. di riso, 50 gr. di farina gialla, 300 gr. di zucchero, 6 uova, profumo di buccia di limone e di cannella, un pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 50 gr. di burro o margarina.

Come fare

In acqua e latte freddi mettere il riso ed aggiungere la farina di granoturco, mescolare con un cucchiaio in legno affinché non si formino grumi, aggiungere il burro o la margarina e portare a cottura.

Lasciar raffreddare ed amalgamare le uova una ad una, mescolando ben bene, versare in una tortiera ben unta e cuocere in forno per 30-35 minuti. Servire spolverando con zucchero vanigliato, quando la torta sarà fredda.

ALCUNI CONSIGLI PER SALSE DA USARE IN CUCINA

Salsa di erbe

Cosa serve (minimo dieci tipi di erbe)

Pimpinella, calcatreppola, crepatella, tarassaco, valeriana, cicoria, finocchio selvatico, rosolaccio, erba della Madonna o erba buona, pochi cuoricini di silene, nipitella.

Come fare

Frullarle fino ad ottenere una poltiglia che verrà diluita con olio extravergine di oliva. E' importante fare in modo che nessun aroma prevalga sugli altri.

Per imparare bene basterà prepararla più volte come all'inizio ho fatto io... Questa salsa, messa in vasetti potrà venire usata sia per insaporire e condire paste asciutte che per preparare crostini vegetariani.

PER AROMATIZZARE L'ACETO

Cosa serve

Rucola, rosmarino, finocchio, peperoncino oppure più erbe e fiori a piacere. Come fare
Tenere in infusione con una o più erbe per almeno 20 giorni, filtrare e conservare.

OLIO AROMATIZZATO PER:

"PINZIMONIO":

Aglione e peperoncino

"CARNI E PESCE"

Rosmarino, alloro, cannella, aglio, peperoncino, fiore di finocchio selvatico

"CARNI STUFATE, IN UMIDO"

sedano, prezzemolo, cipolla, salvia, bacche di ginepro

"CARNI ALLA GRIGLIA"

mirto, finocchio selvatico, bacche di ginepro, peperoncino.

Tanti erano i personaggi che, di passaggio in autostrada "A 1", uscivano e facevano tappa volentieri da Totò.

Ricordo con grande simpatia Alberto Lupo con i suoi amici che in alcune interviste ha citato la mia

cucina ed i miei vini.

La bellissima Moira Orfei, spesso di passaggio, amante degli animali veniva a vedere gli allenamenti dei cavalli del Palio. Nel 1982 la mia cavalla Quana arrivò prima, davanti a cavalli ben più blasonati, e vinse il prestigioso Palio di Siena. Una vittoria insperata che non scorderò mai. Ma questa è un'altra storia

Moira era ghiotta di una salsa vegetariana per crostini con la portulaca (porcellana).

Questa bellissima pianta che coltivata orna anche i giardini, allo stato selvatico cresce spontanea nei luoghi umidi.

Si presenta con foglie carnose e con essa si possono fare gnocchetti verdi e insalate miste con altre erbe.

Può anche essere cotta e poi saltata in padella con olio ed aglio.

Ecco la ricetta.

SALSA DI PORTULACA PER CROSTINI

Cosa serve

200 gr. di foglie di portulaca, quattro acciughe, un pizzico di sale, olio, 1 cucchiaino di aceto, a piacere un peperoncino.

Come fare

Lavare le erbe, scolarle e cuocerle in poca acqua, scolare bene. Diliscare intanto le acciughe, frullare tutto aggiungendo l'olio e l'aceto, insaporire con sale.

Se vi piace più piccante, il peperoncino va frullato unitamente alle erbe e alle acciughe.

Si può mantenere questa salsa per tre o quattro giorni ricoprendola di olio.

Sempre parlando della cara Moira, ricordo che era anche ghiotta di una zuppa invernale, quella con fagioli e castagne, due ingredienti che hanno avuto un importante ruolo nell'alimentazione

"montanara-contadina"

I raccoglitori, scambiavano le castagne raccolte con tanta fatica e sudore con il grano.

Scendevano dalla montagna con il sacco sulle spalle per venderle ai paesani. Chissà se i caldarrostaisti di oggi hanno mai conosciuto quella fatica!

Oggi si trovano agli angoli delle strade, alle sagre, all'uscita delle manifestazioni.....

Infagottati arrostitiscono le castagne su bracieri a volte un po' improvvisati, usando padelle di ferro bucate. Le tengono poi al caldo ricoprendole con una tela di iuta (sacco), per farle rimanere morbide.

Ma ora veniamo alla ricetta.

ZUPPA DI FAGIOLI E CASTAGNE

Cosa serve

200 gr. di fagioli, 200 gr. di castagne fresche, 100 gr. se secche già sbucciate e private della pellicola interna, 50 gr. di pancetta, 1 manciata di prezzemolo, 1 piccola cipolla, profumo di finocchio, sale, 1 cucchiaino di olio di oliva, naturalmente extravergine.

Come fare

Per condire si deve preparare un battuto con la pancetta o lardone, il prezzemolo, la cipolla, il profumo di finocchio selvatico, il sale e l'olio d'oliva che si metterà alla fine quando

la zuppa dovrà essere servita.

Mettere a bagno i fagioli prima di cuocerli. Se si usano le castagne secche, bisogna ricordarsi di metterle in acqua per qualche ora.

Poi si passano in pentola e si lasciano cuocere lentamente.

Le castagne si sfarineranno e renderanno la zuppa molto gustosa al palato. Unirvi il soffritto, nel versarlo sfrigolerà emanando un delicato profumo. Aggiustare con sale e cavare dal fuoco.

Condire con un cucchiaino di olio crudo e servire.

I personaggi che frequentavano la tavola di Lorenzo Totò sono stati veramente tanti e ben pochi sono quelli che non sono tornati almeno una volta....

Da qualche tempo, dopo tanti anni di lavoro e di successi, il nostro caro amico Lorenzo, ha appeso il mestolo al chiodo e con la sua cara Mariangela si gode il suo meritato riposo in campagna, nel suo casale in Val di Chiana.

Sono Boris e Beatrice che continuano l'attività a Lucignano, proprio sotto il campanile del Duomo, in piazza del Tribunale sul cocuzzolo del paese.

Grazie Lorenzo, grazie per la tua amicizia, grazie per avermi reso partecipe dei tuoi ricordi,

Giuseppe Danielli

[gallery ids="20110607074102-fc7c9de7,20081203163204-img52047"]