

CSABA DALLA ZORZA

*fotografie di
Stefano Scatà*

Around FLORENCE

*una storia d'amore per la campagna toscana
con più di 100 ricette di famiglia*

Guido Tommasi Editore

Per Edoardo e Ludovica

*affinché possiate amare la campagna e i suoi frutti
come la amo io, e condividere sulla tavola di ogni giorno
della vostra vita amore sincero e buon cibo.*







Svegliarmi in campagna

è una delle cose più belle della mia vita.

Respirare l'aria delle colline e inebriare la testa guardando i campi sotto i primi raggi del sole ha in sé una magia che porto con me ogni giorno, da quando sono nata. Deve essere il sangue toscano che scorre nelle mie vene (anche se solo per metà) alimentato dai sapori della mia infanzia, da quelle giornate infinite passate a casa dei miei nonni materni, circondata da un'eleganza maestosa fatta di semplicità e amore. Atmosfere serene che mi facevano chiudere gli occhi felice, con il sapore caldo delle more di rovo ancora sulla bocca, e nei sogni quello pungente dell'olio d'oliva che il nonno avrebbe messo sul pane toscano per la nostra colazione...







Sommario

INTRODUZIONE, <i>la mia vita in Toscana</i>	23
1. LA DISPENSA, <i>saper gestire quella di casa</i>	31
2. ANTIPASTI, <i>lo stile di vita italiano</i>	57
3. GNOCCHI E PASTA, <i>il paradiso nel piatto</i>	89
4. ZUPPE CALDE, <i>per i giorni di pioggia</i>	143
5. CARNE E VINO, <i>per una cena speciale</i>	189
6. PESCE E CROSTACEI, <i>per un pranzo d'estate</i>	229
7. MERAVIGLIOSE VERDURE, <i>come contorno</i>	263
8. LA MERENDA, <i>per adulti e bambini</i>	299
9. DOLCE, FRUTTA E CAFFÉ, <i>per un gran finale</i>	349
<i>Indice per ingrediente e crediti</i>	408



LA FELICITÀ È LA CAMPAGNA INSIEME ALLA MIA FAMIGLIA

Ogni volta che passo qualche giorno in Toscana, con mio marito e i miei figli, è come bere da una magica fonte vitale. Mi basta arrivare con il treno a Firenze, o varcare l'Appennino in auto per sentire riaccendersi la fiamma che ho dentro e che brucia in questa terra. Non so se i miei bambini riusciranno a sentirla, quella piccola parte di sangue toscano che hanno nelle vene. Per me è un nodo ancestrale che è maturato nel tempo, come un vino rosso nella botte, e che ora è pronto a sedurre con il suo profumo chiunque si appresti a berlo. Sta nel colore intenso del Brunello di Montalcino, nell'aroma dei porcini appena raccolti. Nel calore della legna che arde in un camino. Nelle chiacchiere delle donne fuori dalla chiesa, la domenica.

Sono cresciuta in una famiglia matriarcale di origine toscana. Mio nonno Alessandro, capostipite di noi tutti, come ama definirsi quando si accorge che non gli diamo abbastanza retta, faceva capolino all'ora dei pasti e per portarci a spasso. Mio padre se n'era andato diversi anni prima attratto da altre questioni che non avevano a che fare con noi, ma a quel tempo francamente non ci badavo più di tanto. Il mio mondo era fatto di donne e nutrito da donne. In questo universo femminile, tuttavia, non c'era molto spazio per l'eleganza e la delicatezza con la quale avrei poi deciso di riempire la mia vita dopo diversi lustri di brusca realtà. C'era amore – certo – ma un tipo di amore fatto di pane senza sale e castagnaccio ai pinoli, più che di dolci ripieni di crema. C'era una grande saggezza – quella delle cose pratiche e contadine che mia nonna aveva imparato alla nascita e che le era tornata utile per tirar su due figli durante la guerra. E c'era il cibo: semplice e buono, quotidianamente distribuito nelle diverse fasce orarie dalla colazione alla cena, tutto preparato in casa e accompagnato da un fiume interminabile di parole durante la preparazione, con quella cadenza toscana che è sempre stata di casa per me.









In quegli anni la vita scorreva lenta e piacevole e tutto pareva essere come avrebbe dovuto. Mia nonna aveva un rimedio e una ricetta per ogni cosa: nulla era scritto, tutto stava nella memoria. Da come preparare il coniglio con le olive a quanto lasciar bollire i vasetti di pelati fatti con i pomodori del contadino. La più terribile delle disgrazie era la grandine, che rovinava i frutti teneri dell'orto, e il riposo era quello tra il desinare e la cena, spesso passato sull'uscio di casa a sgranare piselli, rammendare o fare presine all'uncinetto, insieme alle altre donne della via.

La mia vita era scandita dalle stagioni e, appena giugno svoltava sul calendario, la Toscana compariva all'orizzonte con i suoi tratti tipici: colline punteggiate da balle di fieno e bordate di lunghi filari di cipressi. I pini marittimi protesi nelle loro abnormi ramificazioni ricurve verso il mare e gli scogli. E poi le vigne: ovunque, a perdita d'occhio, ordinate e ubbidienti in fila lungo la terra scoscesa.

Per raggiungere la casa dei nonni, abbarbicata nella località Molino a vento di Rosignano Marittimo, da Milano ci volevano quasi quattro ore di macchina. La nonna Irma ci aspettava affacciata al davanzale della cucina: non importa a che ora saremmo arrivate, lei sarebbe stata lì. Un occhio alla stufa e uno alla strada, per poi venirci incontro davanti a casa con le ciabatte sui ciottoli. Intorno a lei ruotava tutto ciò che poteva succedere: da quello che avremmo mangiato a ciò che avremmo fatto. Era lei che si alzava per prima nel mio mondo matriarcale, e non ricordo mattina in cui arrivando in cucina con gli occhi ancora stropicciati dal sonno io non l'abbia trovata con il grembiule intenta a fare qualcosa vicino all'acquaio. Il grembiule in vita e il mestolo di legno in mano sono due cose che ho ereditato da lei, e che mi auguro un giorno di riuscire a passare a mia figlia. Insieme a queste ricette, il mio omaggio sincero alla cucina toscana autentica di mia nonna. Se chiudo gli occhi mi sembra di sentire ancora la sua voce pervadere la casa "A tavola, è pronto!".





ZUPPA DI CASTAGNE E PANCETTA

Quando ero bambina, ad ottobre si andava per castagne. Era bello girare per i boschi con la testa bassa e gli stivali ai piedi, scalfando mucchi enormi di foglie secche alla ricerca delle grandi gemme lucide e marroni. Ogni volta che ne trovavo una era una festa! Quando tornavamo a casa con il nostro bottino iniziava il compito più difficile: decidere come cucinarle. Quelle più belle e grandi finivano nella padella forata sopra la fiamma del camino, quelle meno perfette dovevano essere destinate ad altri usi. Questa zuppa rappresenta una di quelli.

PER 8 PERSONE

800 g di castagne fresche

150 g di pancetta tesa

1 piccola cipolla bianca

1 carota

1 gambo di sedano

2 foglie di alloro

2 spicchi d'aglio

sale e pepe nero macinato al momento

olio extravergine d'oliva (facoltativo)

Preparare le castagne è la parte più lunga e difficile, quindi non sentirti in colpa se utilizzi un pacchetto di quelle cotte al vapore che si trovano oggi sottovuoto nei supermercati, purché non abbiano conservanti. Penso che le avrebbe apprezzate anche mia nonna.

Incidi la buccia delle castagne premendo un coltellino affilato contro la parte rotonda. Mettile in una grande pentola, copri con acqua fredda e ponile sul fuoco, poi lascia cuocere per 20 minuti dal momento in cui l'acqua bolle. Scolale e lasciale intiepidire, poi toglila buccia e la pellicina marrone, con un coltellino affilato e tanta pazienza. Se le castagne si rompono non è un problema.

Scalda una padella in ferro o in acciaio, su fiamma media. Taglia la pancetta a cubetti e lasciala rosolare per qualche minuto, in modo che lasci andare il grasso. Nel frattempo, trita la cipolla, pela la carota e tagliala a cubetti piccoli, affetta il gambo di sedano. Quando la pancetta inizia a rosolare, aggiungi le verdure e mescola bene. Lascia cuocere per 10 minuti, mescolando spesso, poi aggiungi le castagne, l'alloro, gli spicchi d'aglio schiacciati (senza togliere la pelle). Copri con acqua fredda, sala leggermente e porta ad ebollizione. Chiudi con un coperchio, abbassa la fiamma e lascia cuocere per circa 40 minuti – le castagne si romperanno addensando la zuppa. Se serve, aggiungi un pochino di acqua. A cottura ultimata, toglila gli spicchi d'aglio e l'alloro, aggiusta di sale e pepe e servi la zuppa calda, condita con un po' di olio d'oliva se lo desideri.

CACCIUCCO DELLA ZIA NANDA

Mia nonna Irma preparava un cacciucco squisito, ma la ricetta non era quella originale alla livornese, bensì una variante di quella di sua cognata, sorella di mio nonno. Di tutte le zie, Fernanda era infatti quella che aveva le mani d'oro in cucina, a detta della famiglia. La mia preferita tuttavia era la zia Elvira, che ci teneva da parte sempre un dolcetto per i pomeriggi in cui andavamo a trovarla, ma soprattutto metteva a disposizione mia e di mia sorella il suo vecchio cane Pippo come miglior intrattenimento...

PER 4 – 6 PERSONE

1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano

1 piccolo polpo, pulito

1 piccola gallinella, eviscerata

3 triglie di scoglio, eviscerate

300 g di cozze, pulite

300 g di vongole veraci

½ bicchiere di vino bianco secco

12 scampi, sgucciati

6 filetti di scorfano

300 g di pelati, sgocciolati

olio extravergine d'oliva

sale e pepe nero in grani

1 ciuffetto di prezzemolo fresco

pane grigliato, per accompagnare

Il cacciucco è laborioso, quindi parti acquistando del pesce già pulito dal tuo pescivendolo per risparmiare tempo. Metti sul fuoco una grande pentola con 3 cucchiaini d'olio, la cipolla sbucciata e fatta in quarti, la carota pelata e la costa di sedano, 3 grani di pepe nero. Scalda l'olio su fiamma media, mescola, poi aggiungi il polpo e lascia cuocere per 3 minuti. Copri con acqua fredda, aggiungi 1 cucchiaino di sale, la gallinella e le triglie. Porta ad ebollizione e cuoci per 10 minuti, poi estrai le triglie e la gallinella e sfilettali. Continua a cuocere il polpo per altri 10 minuti, poi lascialo raffreddare nel brodo per 30 minuti. Metti le vongole e le cozze in una padella ampia, bagnale con il vino, copri con un coperchio e metti sul fuoco per 3 minuti. Scarta i molluschi che rimangono chiusi, filtra il succo di cottura e tienilo da parte. Nella stessa padella scalda 2 cucchiaini d'olio, poi saltaci dentro gli scampi, infine aggiungi i pomodori pelati sgocciolati. Sala e pepa, toglie gli scampi e metti nel sugo i filetti di scorfano, abbassa la fiamma e cuoci per altri 5 minuti, sino a che saranno opachi.

A questo punto assembla il cacciucco. Metti in una grande zuppiera i molluschi con il loro sugo, poi tutti i pesci cotti insieme alla polpa di pomodoro che sarà rimasta nella padella. Aggiungi il polpo tagliato a pezzetti. Filtra il brodo di pesce mettendo le verdure in un blender e riscaldando a parte il brodo chiaro in una pentola pulita. Frulla tutte le verdure sino ad ottenere una crema, che aggiungerai alla zuppiera, poi copri con tanto brodo quanto basta per annegare i pesci e aggiungi il prezzemolo tritato. Servi caldo, con pane toscano grigliato.



TORTA CON CREMA E PINOLI

Questa torta è chiamata spesso “torta della nonna” ed è una presenza quasi costante nella carta dei dessert di moltissimi ristoranti, in Toscana e nella penisola intera. Devo dire che una volta provato a farla in casa, non riuscirai più ad apprezzare la versione industriale. È un sogno di crema che si scioglie in bocca...

PER 1 TORTA DA 12 – 16 FETTE

220 g di *farina bianca 00*

1 *uovo*

125 g di *burro*

70 g di *zucchero fine*

1 *cucchiaino di estratto di vaniglia*

70 g di *pinoli sgusciati*

2 *cucchiaini di zucchero a velo*

per la crema pasticcera

3 *tuorli*

150 g di *zucchero*

45 g di *farina*

450 ml di *latte*

Mescola insieme in una ciotola la farina, lo zucchero, il burro tagliato a pezzetti, l'uovo e l'estratto di vaniglia. Impasta energicamente per 3 – 4 minuti, sino a che otterrai una palla liscia e omogenea. Avvolgila in un foglio di pellicola alimentare e lasciala riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo, prepara la crema. Scalda il latte in una pentola abbastanza capiente, senza farlo bollire. Mescola insieme in una ciotola i tuorli e lo zucchero, poi aggiungi la farina e infine il latte caldo, a filo. Mescola con una frusta, rimetti tutto nella pentola e cuoci su fiamma media, mescolando continuamente, per circa 5 – 7 minuti, sino a che la crema sarà densa. Tienila da parte e accendi il forno a 180°C.

Usando un mattarello, stendi la pasta frolla sino a che avrà lo spessore di 4 millimetri circa e usala per rivestire uno stampo rotondo con bordo amovibile, del diametro di circa 28 centimetri. Falla aderire bene ai bordi, punzecchia la base con una forchetta, poi riempi con la crema pasticcera e copri la superficie con i pinoli.

Inforna la torta e cuocila per circa 25 – 28 minuti, sino a che i bordi saranno dorati e la crema soda. Togli dal forno, lascia raffreddare 20 minuti, poi toglila dalla torta dallo stampo e lasciala raffreddare ancora su una griglia. Cospargila con lo zucchero a velo prima di servirla.



Indice

A

- alici al limone, 71
- arrosto
 - della domenica, 218
 - di faraona ai carciofi, 211
- asparagi
 - al Parmigiano, 276
 - frittata con gli asparagi, 321

B

- baccalà fritto con i ceci, 242
- borragine
 - ravioli di borragine alla salvia, 139
- brodo
 - gallina in brodo, 214
- bruschetta
 - classica, 81
 - olio e pomodoro, 78
- bufala con pomodori, 82

C

- cacciucco della zia Nanda, 256
- calamaro
 - anelli fritti, 87
- caldarroste, 337
- cantucci morbidi, 392
- carbonara con guanciale, 109
- carciofi e fiori di zucca, 87
- carne
 - arrosto della domenica, 218
 - bistecca alla fiorentina, 200
 - costoletta di maiale, 205
 - filetto di manzo al rosso
 - di Montalcino, 223
 - scaloppine alla pizzaiola, 209
 - spezzatino con la peperonata, 207
 - stracotto al Brunello
 - di Montalcino, 225

- tagliata di Chianina
 - al rosmarino, 202
- castagnaccio, 372
- castagne
 - caldarroste, 337
 - castagnaccio, 372
 - gnocchi di, 98
 - monte bianco, 364
 - zuppa di castagne e pancetta, 165
- cavolo nero
 - minestrone alla toscana, 160
 - ombelico di Venere in brodo, 166
 - ribollita, 167
- ceci
 - baccalà fritto con, 242
 - minestra di ceci, 170
- cenci di carnevale, 377
- cetriolo
 - panzanella toscana, 66
- ciambella all'olio d'oliva, 313
- ciliegie al vino rosso, 399
- cinghiale
 - tagliatelle al ragù di cinghiale, 117
- coniglio alla cacciatore, 216
- costoletta di maiale, 205
- crema al limone, 343
- crema di cannellini
 - e funghi porcini, 159
- crema di zucca e carota, 179
- crema pasticceria, 363
- crostacei
 - insalata di sedano e mazzancolle, 248
 - spaghetti allo scoglio, 244
- crostata
 - alla panna, 391
 - con marmellata, 311
 - di mascarpone e fragole, 403
 - di more, 363

D

dolci

cantucci morbidi, 392
castagnaccio, 372
cenci di carnevale, 377
ciambella all'olio d'oliva, 313
crema al limone, 343
crostata alla panna, 391
crostata con marmellata, 311
crostata di mascarpone
e fragole, 403
crostata di more, 363
frollini bianchi, 343
frollini neri, 340
gelato alla crema
con le more, 337
il mio tiramisù, 360
monte bianco, 364
pane co'i Santi, 395
panforte, 374
pannacotta, 386
semifreddo ai frutti di bosco, 385
torta con crema e pinoli, 346
torta di mele, 382

F

fagioli

crema di cannellini e funghi
porcini, 159
insalata tiepida di cannellini, 273
pasta e fagioli, 176

faraona

arrosto di faraona ai carciofi, 211

farro piccante con verdure, 130

fave

con pecorino, 67
pici con fave e pecorino, 106

fichi con crema al mascarpone, 371

filetto di manzo al rosso

di Montalcino, 223

finocchi timo e limone, 289

fiorentina

bistecca alla fiorentina, 200

focaccia al rosmarino, 75

frittata con gli asparagi, 321

fritto

anelli di calamaro fritti, 87

carciofi e fiori di zucca, 87

frollini bianchi, 343

frollini neri, 340

frutti di bosco

crostata alla panna con, 391

semifreddo ai, 385

funghi

crema di cannellini e funghi

porcini, 159

insalata di ovoli e porcini, 268

porcini all'aglio

e prezzemolo, 270

risotto ai porcini, 129

tortelli ai porcini, 124

G

gallina in brodo, 214

gelato alla crema con le more, 337

gnocchi

di castagne, 98

gnudi bianchi, 100

malfatti alle erbe, 103

topini olio e salvia, 97

di patate al basilico, 134

gnudi bianchi, 100

insalata

di ovoli e porcini, 268

di sedano e mazzancolle, 248

tiepida di cannellini, 273

L

lasagne di mia mamma, 121
linguine alle arselle, 239

M

maiale

costoletta di maiale, 205
salsicce alla brace, 324
malfatti alle erbe, 103
melanzane al forno, 294
minestra di ceci, 170
minestra di orzo e porri, 169
minestrone alla toscana, 160
monte bianco, 364

O

olio

ciambella all'olio, 313
pane e, 78
topini olio e salvia, 97
olive nere fatte in casa, 72
ombelico di Venere in brodo, 166
orzo
minestra di orzo e porri, 169

P

pane

pane e olio, 78
pane e pomodoro, 78
pane co'i Santi, 395
panforte, 374
pannacotta, 386
panzanella toscana, 65
pappa al pomodoro, 185
pasta all'uovo
lasagne di mia mamma, 121
ombelico di Venere in brodo, 166
ravioli di borragine alla salvia, 139
tagliatelle al ragù di cinghiale, 116
tagliolini in brodo di pollo, 182
tagliolini piselli e prosciutto, 114
tagliolini pomodoro e basilico, 137

tortelli ai porcini, 124
pasta e fagioli, 176
pastella leggera, 85
patate
puré di patate, 281
rape e patate, 286
pecorino
fave con, 67
penne con le verdure, 110
peperonata, 207
pere al miele e limone, 378
pesce
baccalà fritto con i ceci, 242
cacciucco della zia Nanda, 256
insalata sedano e mazzancolle, 248
linguine alle arselle, 239
spaghetti allo scoglio, 244
spigola al forno, 253
triglie al pomodoro, 259
zuppa di vongole e cozze, 237
pesche al vino e verbena, 388
pici con fave e pecorino, 106
piselli
tagliolini piselli e prosciutto, 114
piselli e prosciutto, 293
pizza fatta in casa, 318
pizzaiola
scaloppine alla pizzaiola, 209
polenta grigliata con il lardo, 327
pollo
tagliolini in brodo di pollo, 182
pomodori
bufala con, 82
pane e, 78
panzanella toscana, 65
pappa al pomodoro, 185
porcini
crema di cannellini e funghi
porcini, 159
insalata di ovoli e porcini, 268
porcini all'aglio e pancetta, 270
risotto ai porcini, 129

tortelli ai porcini, 124
puré di patate, 281

Q

quaglie all'uva bianca, 212

R

ragù

lasagne di mia mamma, 121
tagliatelle al ragù di cinghiale, 117
rape e patate, 286
ravioli di borragine alla salvia, 139
ribollita, 167
ricotta di pecora
gnudi bianchi, 100
risotto ai porcini, 129
risotto al vino rosso, 133

S

salsicce alla brace, 324
salvia frita, 68
scaloppine alla pizzaiola, 209
schiacciata all'uva, 308
scorzoneria in padella, 281
selvaggina
arrosto di faraona ai carciofi, 211
quaglie all'uva bianca, 212
semifreddo ai frutti di bosco, 385
spaghetti
carbonara con guanciale, 109
allo scoglio, 244
spezzatino con la peperonata, 207
spigola al forno, 253
spinaci all'aglio, 293
stracotto al Brunello
di Montalcino, 225

T

tagliata di Chianina al rosmarino, 202
tagliatelle al ragù di cinghiale, 116-117
tagliolini
in brodo di pollo, 182

piselli e prosciutto, 114
pomodoro e basilico, 137
tiramisù, 360
topini olio e salvia, 97
torta con crema e pinoli, 346
torta di mele, 382
tortelli ai porcini, 124
triglie al pomodoro, 259

U

uovo in camicia sul pane, 331
uva
quaglie all'uva bianca, 212
schiacciata all'uva, 308

V

vino
ciliegie al vino rosso, 399
filetto di manzo al rosso
di Montalcino, 223
risotto al vino rosso, 133
stracotto al Brunello, 225

Z

zucca
crema di zucca e carota, 179
zucchine
penne con verdure dell'orto, 110
alla menta, 285
zuppa di castagne e pancetta, 165
zuppa di vongole e cozze, 237
zuppe
cacciucco della zia Nanda, 256
crema di cannellini e porcini, 159
crema di zucca e carota, 179
di vongole e cozze, 237
minestra di ceci, 170
minestra di orzo e porri, 169
minestrone alla toscana, 160
pappa al pomodoro, 185
ribollita, 167
zuppa di castagne e pancetta, 165

IN QUESTO LIBRO HO UNITO LA GRANDE CUCINA DELLA
TRADIZIONE TOSCANANA AD UNO STILE DI PREPARAZIONE
FACILE, CONTEMPORANEO, SANO.

*Nove occasioni, dall'antipasto alla merenda, e oltre 100 ricette
pensate perché possano essere il cuore della vostra tavola come lo sono
della mia. Sono certa che sapranno farvi venire la voglia di prepararle tutte.*



Csaba

*“Csaba dalla Zorza è una delle poche, in Italia,
a riuscire a produrre libri che siano realmente
competitivi a livello internazionale.”*

Corriere della Sera

ISBN: 978 88 67531 059

€ 39.00



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it