Presentazione
di
Dario Fo

Isabella Quarantotti
De Filippo

SI CUCINE CUMME VOGLI'...

La cucina povera di
Eduardo De Filippo
raccontata
dalla moglie Isabella

Guido Tommasi Editore

© Guido Tommasi Editore Milano
DATANOVA S.r.l. via de Togni 27 - 20123 Milano
Sesta ristampa marzo 2012

Tutti i diritti riservati per tutti i paesi

Ogni riproduzione su qualunque supporto
deve essere autorizzata per iscritto dall'editore.

Printed in Italy

ISBN 978-88-86988-30-8

Si cucine cumme vogli'i'...

PRESENTAZIONE 7

INTRODUZIONE 11

È DI SCENA IL RAGU' 15

SI CUCINE CUMME VOGLI'I' 31

PRIMI PIATTI 55

SECONDI PIATTI 79

ORTAGGI 93

DOLCI 107

IL CAFFÈ 113

CONSIGLI ... NON RICHIESTI 123

GLOSSARIO 129

INDICE DELLE RICETTE 130

Eduardo e Dario Fo nel marzo del 1955 con il pittore Umberto Onorato nei camerini del Teatro S. Ferdinando (foto Ruggieri)

Cara Isabella,
mi sono divertito e mi è stato piuttosto facile stendere queste poche righe: il libro è bellissimo, quasi come te!
Ti bacio

Dario

Si cucine cumme vogli'i'... *non è semplicemente una sapiente raccolta di ricette di cucina, è soprattutto un momento in cui la cultura, la tradizione napoletana, l'arte culinaria, il teatro e la personalità di Eduardo De Filippo si fondono insieme per regalare al lettore uno "spaccato" di vita vera del grande maestro partenopeo.*
Insieme alle ricette, fatte di ingredienti estremamente semplici, economici e sempre freschi di stagione, Isabella Quarantotti De Filippo ha fuso i ricordi del marito legati alla sua infanzia e alle "prime lezioni di cucina povera" impartitegli dalla nonna materna, i piccoli segreti e le piccole astuzie del doversi arrangiare con poco, apprese tra i fornelli: la parsimonia, ma soprattutto la fantasia, la creatività e la voglia di sperimentare.
Molte sono le ricette di Eduardo e di nonna Concetta, c'è persino un divertente poemetto, rimasto purtroppo incompiuto, al quale Eduardo era molto affezionato e che cominciò a scrivere intorno agli anni Sessanta, da cui riemergono sapori antichi e misteriosi e uno scritto dedicato ai ricordi legati al rito della tostatura del caffè con l'"abbrustolaturo", un cilindro con una manovella e un lungo perno che veniva appoggiato su una scatola di metallo dentro la quale, sul fondo, era sistemata la carbonella accesa.

Per Eduardo il cibo ha sempre avuto un grande valore: un modo per apprezzare la vita e per celebrarla. Nel suo teatro perciò spesso troviamo un momento dedicato al cibo: una pietanza da preparare, un tavolo imbandito intorno al quale incontrarsi, una cucina piena di tegami, pentole, coperchi e arnesi di tutti i tipi. Basti pensare al celeberrimo ragù di donna Rosa in "Sabato, domenica e lunedì"*, una ricetta tipica napoletana che Eduardo ben conosceva e che con il tempo modificò a suo piacimento. Eduardo forse è l'unico regista-autore che usò della cucina come di un contrappunto musicale. Personalmente non potrò mai dimenticare quella trovata a dir poco geniale di proiettare i profumi del ragù per gli ziti (di Donna Rosa) non solo sul palcoscenico, ma verso la platea a inondare i palchi fino al loggione. In quel momento ogni spettatore si ritrovava come d'incanto con il piatto in mano sul quale stavano rovesciati gli ziti fumanti, luculliani e odorosi. Finalmente, oltre che lo sguardo e l'orecchio, ecco che nel teatro entrava glorioso anche l'olfatto!*

Dario Fo

Isabella Quarantotti De Filippo

Ho raccolto in questo libro i miei ricordi di Eduardo in cucina e della cucina nelle commedie di Eduardo. La sua opera teatrale gode ormai di fama internazionale, mentre il suo talento di cuoco è pressochè sconosciuto, ecco perchè penso che l'argomento possa interessare.

Fin da ragazzo il cibo e la sua preparazione lo avevano affascinato e a questo stimolo, non soltanto materiale, ha sempre reagito con originale creatività. Al pari dei grandi cuochi napoletani, i celebri Monzù, non sprecava nulla, aveva pazienza in abbondanza e, conoscendo a fondo gli alimenti, sapeva valorizzarli come pochi altri.

All'inizio della nostra vita insieme, essendo una incorreggibile ghiottona, mi limitavo a divorare i suoi piatti squisiti, poi un giorno lo vidi al lavoro e fui incantata dall'impegno e dalla maestria con cui cucinava: un ennesimo motivo per ammirarlo. Da allora, ogni volta che potevo, l'ho seguito tra i fornelli.

Mi rendo conto che oggigiorno, strizzate tra fast food e Alta Gastronomia, le semplici ricette che presento sono a dir poco controcorrente; inoltre, le qualità di una volta — roba genuina, cuoco professionista e occhio alla spesa — nella nostra epoca di sprechi e improvvisazione, sono diventate ubbìe fuori moda, ma in effetti, è proprio questo che, da ottantenne nostalgica, io volevo fare: scrivere un libro fuori moda, «not in», che invogliasse il lettore a scordare temporaneamente il ruolo scocciante e passivo che questo nostro piccolo mondo umano, per necessità economica e convenienza sociale ci ha affibbiato, culinariamente parlando: riscaldare piatti precotti, scongelare lasagne provenienti da chissà dove, idratare zuppe asiatiche liofilizzate.

Vogliamo invece ricordare come ci regolavamo venti, trent'anni fa?

Sceglievamo con cura e attenzione gli ingredienti che ci servivano, tagliavamo a mano verdure o carni, dosavamo il cibo, toccandolo di continuo, espertamente, seguivamo la cottura delle varie pietanze, aspirando con delizia gli odori che poco a poco si spandevano per la casa.
Preparare una salsa è diverso dal versare in pentola un sugo già fatto, non perchè quest'ultimo non sia buono, ma... vuoi mettere il piacere che si prova a maneggiare i bei pomodori scarlatti, l'aglio perlaceo, la croccante cipolla, il basilico?
Certo, ci vuole tempo, questo è vero, e l'uomo del Duemila ne ha poco, e appunto per questo io non dico che si deve cucinare ogni giorno della settimana, ma dico che il farlo abbastanza spesso, in calma e tranquillità, mentre fuori tutti corrono a precipizio, è una delle occupazioni più rilassanti e creative che ci siano. Oltre tutto, è un modo per rivisitare il mondo della natura, magico, affascinante mondo dal quale ci andiamo allontanando sempre più.
Detto questo, non so però capire come classificare questo libro: di cucina, di teatro, dell'oggi paragonato all'ieri?
Non lo so ma sicuramente è un ricordo dell'uomo con cui ho vissuto per oltre trent'anni e ancora oggi vive in me: un libro d'amore.

Isabella Quarantotti De Filippo

Fine anni '70, LE MARZE: Eduardo e Isabella.

Estate 1974, nella villa positanese di Franco Zeffirelli: Eduardo, Franco, Liza Minnelli e Tennessee Williams all'assalto delle cibarie. *(foto Angelo Frontoni)*

E passiamo ora a donna Concetta, e ai suoi ottimi spaghetti dal nome un po' buffo:

SPAGHETTI A VONGOLE FUJUTE

Le vongole però non sono scappate, la verità è che costavano troppo, così donna Concetta non le ha comprate. In compenso ci offre un'alternativa:

400 grammi di spaghetti, o spaghettini
100 grammi di strutto di buona qualità
3 spicchi d'aglio mondati e tagliati a grandezza di una vongola
4 cucchiai di prezzemolo tritato
5 cucchiai di parmigiano grattugiato

Mentre in pentola bolle l'acqua per la pasta, in una padella anti-aderente friggete i pezzetti d'aglio nello strutto. Appena saranno dorati aggiungete mezzo ramaiolo d'acqua di cottura degli spaghetti, lasciate cuocere pochi istanti, poi togliete dal fuoco la padella. Scolate la pasta, versatela nel condimento, giratela e lasciatela insaporire. Aggiungete il prezzemolo, mescolate; aggiungete il parmigiano, mescolate. Il parmigiano dovrebbe essere grattato da una *scorza*, altrimenti è troppo umido e il sapore cambia.

SPAGHETTI AI CILIEGINA BRUCIATI

È un piatto insolito, ma, se ben eseguito, gusterete un sapore misterioso e gradevole. Li preparò Eduardo una mattina, quando Ralph Richardson, che si accingeva a recitare la parte di Alberto Saporito in *Le voci di dentro* al Royal National Theatre di Londra, venne a trovarlo a Roma per parlargli del suo ruolo. Ralph lo apprezzò tanto da insistere

perché sua moglie Mu si annotasse la ricetta. Eduardo gliela diede, e aggiunse: "Però devi avere il coraggio di bruciare i pomodori". Mu mi ha poi confidato che non ci provò neppure a cucinarli perché era sbigottita all'idea di fare una salsa bruciata.

500 grammi di spaghetti o spaghettini
1 chilo di pomodorini ciliegina
olio q.b.
basilico abbondante
uno spicchio d'aglio

Lavate e asciugate i pomodori. Tagliateli a metà e con santa pazienza svuotateli dei semi e del liquido che porrete in un colino poggiato su una ciotola. Fate filtrare il succo con l'aiuto di un cucchiaio di legno. Mettete sul fuoco una padella anti-aderente con olio abbondante e uno spicchio d'aglio. Appena questo sarà colorito versate i pomodorini, fateli insaporire; togliete l'aglio e abbassate la fiamma. Dovrete cuocerli finché i pomodori saranno diventati color mattone. Lessate al dente gli spaghetti, scolateli. Versate sui pomodori il loro succo filtrato, a fiamma viva, e poco dopo versatevi la pasta, rimestandola. Togliete dal fuoco la padella, aggiungete il basilico e servite, anche nella padella stessa. Le dosi basteranno per 5 o 6 persone.

SPAGHETTINI AI POMODORI SECCHI CALABRESI

500 grammi di spaghettini
400 grammi di pomodori secchi
1 spicchio d'aglio
olio e basilico q.b.

Tagliate a piccoli pezzi i pomodori e metteteli in padella con olio e aglio. Fate cuocere a fuoco lento, magari aggiungendo un po' d'acqua se i pomodori sono troppo secchi. Intanto lessate al dente gli spaghettini, scolateli, versateli in padella con una manciata di basilico, lasciateli insaporire per qualche minuto, sempre a fiamma bassa.

SPAGHETTI CON PEPERONI AL FORNO

Eduardo aveva invitato a pranzo Nilde Iotti, una gran bella persona, e voleva farle assaggiare i *mucilli*. Così vengono chiamati a Napoli i peperoni imbottiti di spaghetti, e cioè *micini*, perché, messi stretti stretti in una teglia da forno, sembrano una nidiata di gattini appena nati. Ora, cucinare i *mucilli* è faticoso e rischioso giacché bisogna pelare i peperoni senza romperli, cosa quasi impossibile, e così gli venne in mente questa squisita variante, che inventò lì per lì. Ne dò una dose abbondante per 6, perché sono ottimi anche il giorno dopo, freddi.

1 chilo di spaghetti spezzati in due
3 chili di peperoni rossi, gialli e verdi
300 grammi di olive di Gaeta snocciolate
100 grammi di capperi dissalati
1 spicchio d'aglio
olio e pangrattato q.b.

Mettete i peperoni in forno caldissimo, voltandoli di tanto in tanto. Appena saranno bruciacchiati, chiudeteli in due o tre di quelle buste di carta bruna che usano gli ortolani e quando si saranno raffreddati pelateli. Tagliateli a strisce. Rosolate l'aglio in padella con abbondante olio, poi versatevi capperi e olive, lasciate soffriggere qualche minuto, togliete

l'aglio, e versate nell'olio i peperoni che farete rosolare a fuoco vivo. Passate la metà dei peperoni in un vassoio e teneteli da parte. Lessate gli spaghetti, togliendoli prima ancora che siano al dente: devono essere appena pieghevoli, quindi pochi bolli basteranno. Scolateli e metteteli in padella con i peperoni, aggiungendo un paio di cucchiai di pangrattato e forse anche tre. Mescolate accuratamente, disponete il composto in un pirex, dandogli un minimo di ordine. Pareggiate la superficie e con i peperoni messi da parte formate come un coperchio compatto che cospargerete di pangrattato, ungendolo appena appena con un filo d'olio. Infornate e cuocete a fuoco vivace finché la superficie sarà gratinata. Lasciate riposare qualche minuto, prima di servire.

SPAGHETTI CON LA PARMIGIANA DI ZUCCHINI

Se vi avanza un po' di parmigiana di zucchini, che è squisita e che troverete tra le ricette di ortaggi, usatela in questo modo: cuocete al dente gli spaghetti, o anche spaghettini se li preferite, scolateli conservando una tazza dell'acqua di cottura. Per la quantità di pasta regolatevi a seconda della parmigiana di cui disponete: per 100 grammi di parmigiana, 100 grammi di spaghetti. Versate la pasta ancora calda in un'insalatiera anch'essa bollente, aggiungete la parmigiana a pezzi e mescolate a lungo, pazientemente, diluendo, se necessario, con l'acqua di cottura ben calda. Decorate con basilico.

SPAGHETTI ALLA SAPONARA

I saponari erano piccoli affaristi che andavano in giro per le case, portandosi dietro una certa quantità di sapone da dare in cambio della roba vecchia di cui le massaie volevano disfarsi. A volte riuscivano ad ottenere oggetti graziosi e commerciabili.
Eduardo chiamava affettuosamente "saponaro" il suo amico Navarra, uomo di talento che in seguito divenne antiquario di successo e mise negozio in Piazza dei Martiri, nel centro di Napoli. lntelligente e spiritoso, era simpatico a tutti; Eduardo lo frequentava regolarmente e spesso restava a mangiare con lui, in bottega, dove Navarra gli cucinava questo piatto sfizioso.

500 grammi di spaghetti
100 grammi di capperi dissalati
300 grammi di olive di Gaeta snocciolate
100 grammi di olio
4 o 5 cucchiai di pangrattato

Mettete a bollire l'acqua per la pasta e intanto saltate in padella l'aglio nell'olio, poi aggiungete capperi e olive e togliete l'aglio. Scolate gli spaghetti al dente, versateli nella padella dove li lascerete insaporire a fuoco forte, mescolando, per qualche minuto. Questo serve non soltanto a dar loro un buon gusto, ma anche a fermare la cottura degli spaghetti, mantenendoli belli sodi.
Togliete dal fuoco la padella, mescolate alla pasta due o tre cucchiai di pangrattato, poi versate il composto in una pirofila, cospargete la superficie con altro pangrattato, fateci colare sopra un filo di olio e mettete in forno assai caldo per una mezz'oretta. Gli spaghetti in superficie dovranno essere croccanti, quelli all'interno morbidi. Dovrebbero servire 5 o 6 persone.

Questi spaghetti alla "saponara" mi ricordano un giorno d'aprile del 1980 quando vennero a pranzare con noi a Roma Carlo Molfese con sua moglie Luisa e Dario Fo, che si trovava a recitare in città. Passammo ore straordinarie: vedere, ascoltare Eduardo e Dario insieme é stato sempre un piacere unico, e quel giorno lo fu in modo particolare, anche perché Dario regalò a Eduardo un bellissimo ritratto che gli aveva fatto e che suscitò, e ancor oggi suscita, l'ammirazione di tutti. Lo aveva raffigurato con le braccia e le mani atteggiate nella posizione che gli attori dell'antica Grecia assumevano per significare che lo spettacolo stava per iniziare. Il viso magro e scavato aveva un'espressione pensosa, piena di mistero.

FRITTATA Dl SCÀMMARO

Questa ricetta me l'ha insegnata mia figlia Angelica, che l'aveva imparata da Eduardo. Sebbene non contenga uova, si chiama frittata di scàmmaro e cioè di magro. Risale all'ottocento e fu creata dal Duca Buonvicino, don Ippolito Cavalcanti, noto gastronomo e storico della cucina napoletana. Non facile a farsi, ma molto saporita.

1 chilo di spaghetti
500 grammi di olive di Gaeta snocciolate
150 grammi di capperi dissalati
80 grammi di uva passa
80 grammi di pinoli
80 grammi di acciughe o di pasta di acciughe
100 grammi di olio
1 o due spicchi d'aglio

Soffriggete in padella l'aglio nell'olio; quando sarà biondo aggiungete un'oliva e un cappero, schiacciandoli, per poi

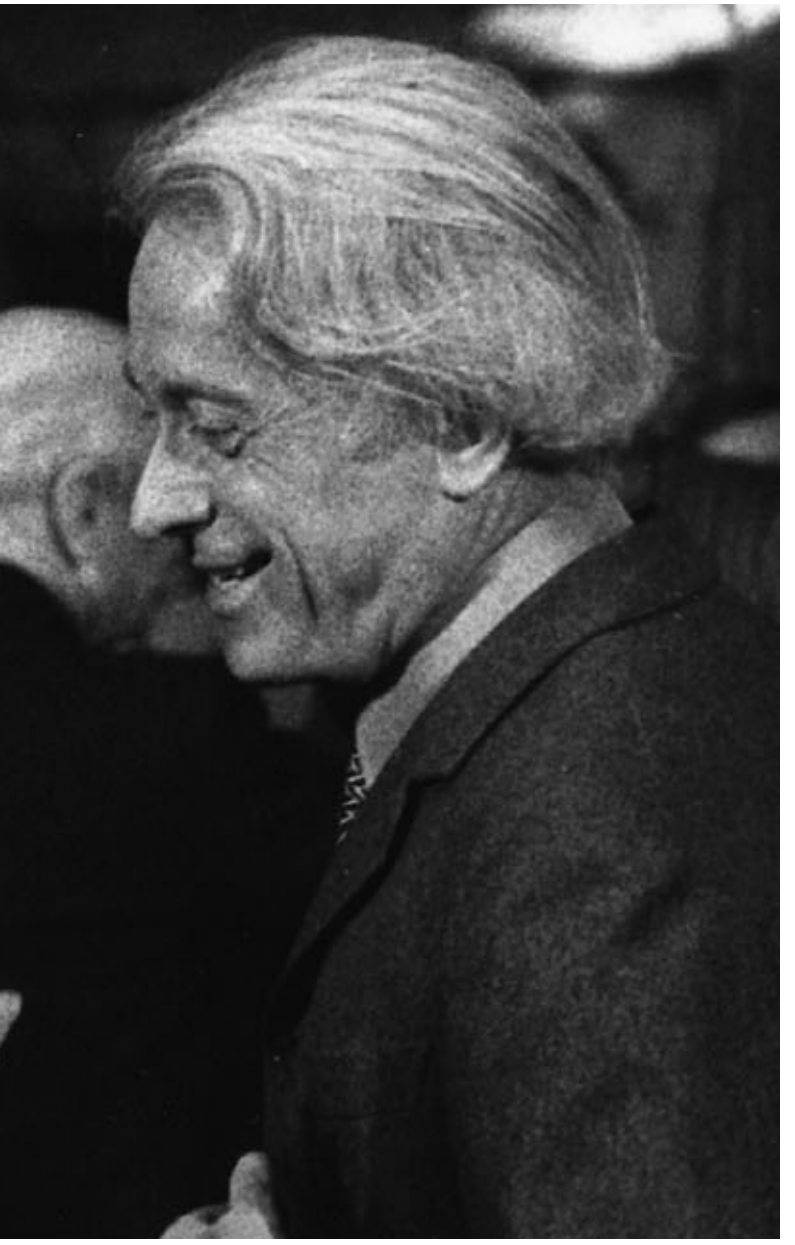
toglierli insieme all'aglio. Mettete giù tutti gli ingredienti, girando bene per fare incorporare le acciughe (o la pasta di acciughe) e fate insaporire.
Versatevi un mestolo dell'acqua degli spaghetti e lasciate cuocere per dieci minuti, un quarto d'ora al massimo.
Gli spaghetti, lessati al dente e scolati, li verserete in una capace insalatiera e li condirete con tutto il contenuto della padella, girando e mescolando per fare insaporire la pasta.
Mettete sul fuoco una padella antiaderente con poco olio e versatevi metà degli spaghetti, su cui poggerete le olive, i capperi, eccetera, ripescati nella insalatiera con l'aiuto di un cucchiaio. Su questo ripieno mettete il resto della pasta, spingendo bene e pareggiando la superficie.Cuocete a fuoco vivo, girando la padella, leggermente inclinata, in ogni direzione perché la pseudo frittata deve rosolarsi anche sui lati. Accertatevi che il fondo e i lati siano ben croccanti poi girate la frittata aiutandovi con un coperchio o un piatto, e mettete a rosolare il lato ancora non cucinato, con lo stesso metodo. Questa pietanza è ottima anche fredda.

SPAGHETTI CON I BROCCOLETTI

500 grammi di spaghetti
700 grammi di broccoli (cime di rapa) già mondati e lavati
1 spicchio d'aglio
1 o 2 peperoncini
olio q.b.

Date un bollo o due ai broccoletti, scolateli (conservando l'acqua di cottura) e ripassateli in padella con olio, aglio e peperoncino per una decina di minuti, massimo un quarto d'ora; se tendono ad asciugarsi troppo, bagnateli con un po'

Roma, 1972, Accademia dei Lincei: Eduardo con Giulio Enaudi, dopo il conferimento del Premio Feltrinelli. (foto Marcello Norberth)



della loro acqua di cottura, finché saranno teneri. Cuocete gli spaghetti nel tegame e nell'acqua di cottura della verdura, scolateli al dente e versateli nella padella. Mescolate per bene e lasciateli insaporire a fuoco basso, fin quando saranno amalgamati con i broccoletti e verdi quasi quanto loro.
Ci sono due varianti: usare le orecchiette al posto degli spaghetti, o usare, invece delle cime di rapa, i broccoli di Natale, cioè quegli ottimi broccoli scuri tanto amati a Napoli. Quando Giulio Einaudi veniva a Roma e restava a pranzo con noi, Eduardo gli faceva trovare pasta e broccoli e mandava Hiwet, la nostra cuoca eritrea, a cogliere i peperoncini verdi, fortissimi, coltivati in un grosso vaso di terracotta in cortile. Giulio se li metteva in tasca e, ai pasti, li aggiungeva a tutto tranne che ai dolci, convinto com'era che facessero bene al cuore. Insieme agli spaghetti Hiwet gli serviva una ciotolina piena di una paralizzante miscela eritrea fatta di peperoncini verdi, aglio, basilico e olio, di cui lui era ghiotto. Arrivava perfino a spalmarla sul pane. Come facesse a sopravvivere non lo so, io l'ho provata una sola volta e mi è bastata, quasi esplodevo per lo shock.

PASTA E PATATE

300 grammi di pasta mista
500 grammi di patate a dadini
80 grammi di olio
1 cipolla media tritata
3 o 4 pomodori maturi a pezzetti e senza semi
1 peperoncino
4 cucchiai di prezzemolo tritato

Stufate la cipolla nell'olio a fuoco basso, poi aggiungete il pomodoro e il peperoncino e fate cuocere per una decina di

minuti. Mettete in pentola le patate, fate insaporire, sempre girando, bagnando, se necessario, con poca acqua.
Versate ora anche la pasta mista, mescolate, poi bagnate con due mestoli d'acqua bollente, abbassate il fuoco, coprite la pentola. Ogni volta che occorre, aggiungete acqua bollente, fin quando la pasta sarà cotta al dente.
Togliete subito la pentola dal fuoco, aggiungete il prezzemolo, versate la pietanza nel recipiente da portata, fate riposare per cinque minuti e servitela. Va bene per cinque o sei persone.
Qualche volta, invece della pasta mista, Eduardo usava spaghetti spezzati a lunghezza di un fiammifero, sostituiva la cipolla con uno spicchio d'aglio e teneva la minestra un po' brodosa. È altrettanto buona ed è più veloce a farsi perchè l'aglio richiede minor tempo di cottura della cipolla.

PASTA E RICOTTA

Credo che sia il piatto di pasta più veloce a cucinarsi, e sicuramente uno dei più saporiti.

400 grammi di pasta corta: penne, pennette,
fusilli, conchiglie, eccetera
300 grammi di ricotta freschissima
pepe nero q.b.

Mentre si cuoce la pasta, riscaldate il piatto da portata, versatevi la ricotta, tranne 100 grammi, che taglierete a dadini e terrete da parte, e lavoratela con un po' d'acqua di cottura della pasta che scolerete al dente e porrete nel recipiente, macinandovi poi sopra un po' di pepe, mescolandola accuratamente alla ricotta. Decorate con i dadini di ricotta e un'altra macinata di pepe nero.

Estate 1961: Eduardo, Luca e Isabella stanno circumnavigando in barca l'isola di Isca.

Abbrustulatùro	tostino per caffè
Accussì	così
Annecchia	vitellone
Andava per nominata	era famoso
Cònnola	culla
Coppitèllo	piccolo cono di carta
Coroniello	filetto dello stoccafisso
Cucchiara, cucchiarella	cucchiaio di legno grande o piccolo
Farsi le croci	esprimere ammirato stupore
Fiorilli	fiori di zucchini
Friarielli	ottimi broccoli tipici di Napoli
Fujute	scappate, fuggite
Ingrese	inglese
Inguacchio	intruglio oleoso
Lasco	leggero, acquoso
Lu guarracino ca jeve pe' mare	il coracino (piccolo pesce) che se ne andava per mare
Maccheroni di zita	maccheroni della zitella, della ragazza; si usa anche il maschile: ziti
Nun m"a pozzo piglia' cu nisciuno	non me la posso prendere con nessuno
'O piezz"e coppa s'aunisce a chello 'e sotto	il pezzo di sopra si unisce a quello di sotto
Peppiàre, peppiamento	sobbollire, sobbollimento
Posa	fondi di caffè
Ruoto	teglia rotonda di rame o alluminio
Se mmesca posa e ccafè	si mischiano i fondi e il caffè
Si combina un piatto accopputo accussì	si serve un piattone di pasta enorme
Solachianièllo	ciabattino
Sperlonga	vassoio di forma ovale allungata
Tìano	tegame di terracotta
Tuppo	crocchia di capelli annodata sulla nuca
Ziti	vedi "maccheroni di zita"
Zoza	feccia torbida

Presentazione di Dario Fo

Introduzione

È DI SCENA IL RAGÙ
La conserva di pomodoro 22
Il ragù di Eduardo 23
Broccoli "strascinati" 26
Uova in purgatorio 27
Riso al ragù 27
Maccheroni al ragù infornati 27
Il ruoto di patate 29

SI CUCINE CUMME VOGLI'I'...

PRIMI PIATTI
Spaghetti *a vongole fujute* 57
Spaghetti ai ciliegina bruciati 57
Spaghetti ai pomodori secchi calabresi 58
Spaghetti con peperoni al forno 59
Spaghetti con parmigiana di zucchini 60
Spaghetti alla saponara 61
Frittata di *scàmmaro* 62
Spaghetti con i broccoletti 63
Pasta e patate 66
Pasta e ricotta 67
Conchiglioni e cocozza 69
Tubetti al sugo cotto al sole 71
Tubetti in scatole di peperoni 72
Riso *"all'ingrese"* 72
Riso e verzi 73
Riso cotto nel pomodoro 73
Zuppa di cannellini e scarola 74
Scarola riccia in brodo 75
Zuppa di cipolle alla Eduardo 75
'A zuppa 'e staggione 76
Zuppa di zucchini, cacio e uova 77

SECONDI PIATTI
Pesce spada alla menta 81
Merluzzo al gratin 81
Acqua pazza 82
Coroniello alla siciliana 86
Frittatine di ricotta 87
Frittata di cipolle 87
Ricotta al forno 88
Carne alla pizzaiola 88
Costatelle di maiale con le papaccèlle 89
Granatine al marsala 90
Pollo alla cacciatora 91

ORTAGGI
Insalata tricolore 95
Insalata di rinforzo 95
Insalata di cipolline e aglietti novelli 96
Patate alla matotella 96
Il gattò di Hiwet 97
Cianfotta 97
Melanzane a scarpone 100
Parmigiana di zucchini 101
Rape affogate 102
Zucchini e fiorilli affogati 105
Peperoni al gratin 105
Pomodori al gratin 106

DOLCI:
Mosciarelle alla Mont Blanc 109
Crema al cucchiaio 110
Millefoglie a ... due sfoglie 110
Crepes ai frutti di bosco 111

IL CAFFÈ
"L'abbrustulaturo"

Consigli... non richiesti
Glossario
Indice delle ricette

I versi di «Si cucine cumme vogli'i'», Eduardo cominciò a scriverli molto tempo fa, a metà degli anni sessanta. Eppure, questo poemetto gastronomico, la moglie, Isabella Quarantotti De Filippo, non lo conosceva. Gliene parlava spesso, per lui era un lavoro faticoso: "Non è un libro di cucina con le ricette", diceva, "perciò è difficile". L'ha letto dopo la sua morte e le è sembrato affascinante tanto da pensare di farne lo spunto per descrivere i piatti preferiti dal grande drammaturgo, la cucina povera che tanto amava.

"Le quartine elencano pietanze conosciute e amate fin dall'infanzia e come per magia riescono a renderne lo spirito antico e misterioso."

Dalla ricostruzione delle ricette e dal racconto della moglie Isabella esce un ritratto poco noto di Eduardo, "un lato assai simpatico della sua personalità: allegro, creativo, solare. Era, sì, goloso, ma senza sfrenatezza. Non dimenticava mai di essere nato povero. Nel suo modo di cucinare e in quello di mangiare non c'era niente di sciatto o casuale, al contrario sottintendeva un rituale puntiglioso attraverso cui cercare di creare un'armonia di sapori primigeni in cucina, e a tavola una comunione di piacere nell'atto vitale di sostentarsi."

Guido Tommasi Editore

9 788886 988308