

# Chi

I segreti  
delle nozze  
Agag-Aznar



Speciale  
**MISS ITALIA**  
con Miss 'Chi'



Claudia  
Pandolfi

'Divento commissario per amore'

Sofia Loren  
'Avrò un nipote  
da Oscar'



**Incontro con mamma Agata, i cui piatti, da decenni, conquistano divi e vip in vacanza sulla Costiera amalfitana. E che suggerisce quattro ricette speciali**



# La cuoca delle stelle

MARIA CUCCINIELLO

RAVELLO - SETTEMBRE

**N**on parlate di prodotti chimici su frutta e ortaggi che vi beccate una rispaccata. E non provate a difendere la cucina americana, perché lei vi liquida con una smorfia. E attenti a non farvi sfuggire che, magari per pigrizia, non trovate il tempo di mettervi ai fornelli e mangiate solo precotti. Ecco, a parte queste tre precauzioni, potete tranquillamente avere a che fare con Agata Lima, una simpatica signora che tutti chiamano mamma Agata e che dice di saper cucinare solo pochi piatti e di riuscire sempre a inventare qualcosa con quello che c'è nell'orto. Ma poi si scopre che, da ragazza, ha prestato servizio nella villa di una ricca giornalista americana, a pochi chilometri da Ravello, dove sono stati ospiti Jacqueline Kennedy, con il piccolo John John, ma anche Humphrey Bogart e Anita Ekberg, Rossano Brazzi e Richard Burton... ma lei ha solo ricordi vaghi. «Erano americani, simpatici, un

po' sui generis. Mangiavano per lo più spaghetti. Erano star? Sarà, ma non me ne sono accorta, cioè l'ho saputo poi, io mi ricordo solo che gustavano i piatti semplici, della tradizione. E magari si affacciavano in cucina per vedere cosa bolliva in pentola».

Questa fiera signora 60enne, pronta a sciogliersi per un nipotino di un anno, Mario, realizza dei corsi di cucina nella sua casa, tra i giardini di limoni della Costiera, e, ai suoi ospiti americani, con tanto di traduttrice simultanea, impartisce i suoi preziosi consigli. «La cucina è una forma di educazione, va insegnata da piccoli», dice, affacciata alla terrazza della sua casa, tra un liquore al mandarino e una torta al limone. «Per esempio, io sono contraria ai precotti per bambini, lo so che tante mamme lavorano, ma bisogna che imparino da piccoli i sapori della verdura: magari, il segreto sta nel mettere un po' più di carote nel passato, che sono dolci e piacevoli per i piccolini».

Quanto ai grandi, è una nemica dichiarata della panna: «Assolutamente no sul pesce, per carità!», asserisce convinta. «Se proprio dovete usarla, in piccole dosi, abbiamo il nostro olio d'oliva in Italia!». L'idea delle diete le dà allergia: «Il fatto è che si mangia male, di fretta, in piedi. Senza gusto: anche uno sputino può essere goloso. Un esempio? Le melan-»



## Star del gusto

Ravello. In alto, sopra il titolo, Agata Lima, 60 anni, con una delle sue specialità, la torta al limone, con cui ha sedotto vip come Humphrey Bogart (sopra a ds., con Gina Lollobrigida e Jason Robards) e Jackie Kennedy (a lato, la prima a ds. con un giovane Gianni Agnelli, a sin., e altri amici).

⇒ zane, passate nell'uovo e poi fritte, calde, calde: anziché usarle tutte per la parmigiana, prendere una fettina di formaggio, una foglia di basilico e farne uno spiedino con gli stuzzicadenti. E che ci vuole?». Detto, fatto.

Ma, soprattutto, mamma Agata è una paladina della genuinità: «Posso permettermi il lusso di cucinare solo ortaggi e frutta del mio orto, sono gli ingredienti che propongo ai miei allievi, con cui preparo anche le conserve per l'inverno, dalle marmellate alle passate di pomodoro. Bisogna seguire le stagioni: se ho i fiori di zucca freschi, inutile pensare di fare uno sfornato di carciofi! Posso preparare una minestra con le zucchine o delle pizzelle di pasta cresciuta, o una pasta con tanto parmigiano o metterli al forno con del formaggio. Insomma, un po' di ingegno e mai buttar via niente, un'offesa per chi non ha i nostri ricchi frigoriferi». E conclude con un consiglio: «Se vi capita di andare in giro per l'Italia, comprate i prodotti tipici della zona e surgelateli: avrete sempre uno sfizio da portare in tavola». Ma se non passate da Ravello, provate a cucinare il pollo e la torta al limone, due must della cucina di mamma Agata. Con le ricette che pubblichiamo.

**Maria Cucciniello**

## **Penne all'arrabbiata**

**Penne rigate, aglio, olio d'oliva, peperoncino, 1 litro di sugo di pomodoro.**

**PREPARAZIONE:**

Mettete in una padella aglio e olio e fateli rosolare leggermente; aggiungete il prezzemolo e il sugo di pomodoro e un pizzico di sale e fate cuocere per 15 minuti lentamente fino a quando la salsa è ridotta della metà. Dopo 15 minuti aggiungete del peperoncino e fate cuocere per altri 15 minuti e poi spegnete. Cuocete a parte la pasta, scolatela, aggiungetela nella salsa e giratela gentilmente per 2 minuti, a fuoco acceso e basso; aggiungete una tritata di prezzemolo e un filo di olio di oliva fresco e servite immediatamente.

## **Spaghetti del Contadino**

**500 g di spaghetti, 20 pomodorini piccoli, olive verdi, olive nere, capperi, origano, olio d'oliva, sale, prezzemolo, rucetta.**

**PREPARAZIONE:**

In una padella mettete olio, aglio tagliato finemente e preze-

molo; fate rosolare, poi aggiungete i pomodorini tagliati, fate cuocere per 3 minuti e aggiungete olive nere, olive verdi, capperi, origano. Fate cuocere per altri 5 minuti e aggiungete un pizzico di sale. A parte cuocete la pasta e, quando è pronta, scolatela, aggiungetela nella padella della salsa e fate insaporire per altri 3 minuti, aggiungendo anche un bel mazzetto di rucola. Togliete dal fuoco e servite caldo.

## **Pollo al limone**

**1 pollo (ruspante se possibile) da 1,5 kg, aglio, rosmarino, prezzemolo, salvia, sale, vino bianco, limone.**

**PREPARAZIONE:**

In una padella antiaderente mettete 4/8 spicchi di aglio interi e, appena la pentola è bollente, aggiungete il pollo tagliato

a pezzi, sale, rosmarino e salvia. Coprite e fate cuocere per 5 minuti, dopodiché girate il pollo e aggiungete sale, rosmarino e salvia, coprite il pollo e fate cuocere per 20 minuti. Poi scoprite il pollo, aggiungete il vino e fate cuocere per altri 3 minuti prima di spegnere. Prima di servire il pollo, fatelo scaldare e aggiungete una bella tritata di prezzemolo e il sugo di due limoni, fate cuocere per 2 minuti e servite caldo.

## **Torta al limone**

**250 g di margarina, 300 g di farina, 300 g di zucchero, 4 uova, 2 limoni grattugiati, 1 bustina di lievito pan degli angeli, 1 bicchiere di latte.**

**PREPARAZIONE:**

Mettete nel frullatore la margarina e lo zucchero e frullate bene, poi aggiungete la scorza grattugiata di 2 limoni, 4 uova e la farina. Quindi aggiungete il latte e la bustina di lievito. Rivestite la forma con margarina e farina, versate l'impasto del dolce e infornate in forno caldo per circa 45 minuti.

Togliete dal forno, capovolgete, versate il sugo di 2 limoni e zucchero a velo e ricopritelo con nocciole.

