

E L E
lifestyle
amori
d'estate

AGOSTO - € 3,80

coppia
cosa pensano
gli uomini

MODA
OGGI & DOMANI

TERAPIE DELL'ANIMA
CURARSI
CON LA SABBIA

arte, sapori,
luoghi, souvenir

passioni
siciliane

ABITI, MUSICA, DESIGN
LO STILE ALBERGO





ELLE INCONTRA MAMMA AGATA

HA CUCINATO PER JACKIE KENNEDY, HUMPHREY BOGART, ANITA EKBERG... E ORA DÀ CORSI DI CUCINA IN UNO DEI POSTI PIÙ ROMANTICI AL MONDO, SULLA COSTIERA AMALFITANA. UNA GIORNALISTA OLANDESE, AFFAMATA E INESPERTA, È ANDATA A LEZIONE DA LEI

DI LOTJE DEELAMN
FOTO THOMAS PELGROM

Quando, un po' timidi, entriamo nella cucina di Mamma Agata (piccola, robusta, con un grembiule bianco immacolato), lei batte le mani e alza gli occhi al cielo. «Come siamo belli!», esclama. Il fatto che, con «siamo», intenda soprattutto il fotografo (genere vi-chingo) si capisce subito dal luccichio degli occhi. Mi mette fra le mani un grande coltello per tagliare la sua famosa torta al limone mentre al fotografo viene data una sedia per mettersi comodo. Prima il caffè, giovanotti. Prendi ancora una fetta di torta, Lucia (in Italia mi chiamano Lucia). Prima si mangia, poi si cucina.



pane, amore e star

In alto, Mamma Agata. I corsi di cucina si svolgono a cese sua, per un giorno solo o una settimana, fino a tutto settembre (per inf., Surfand, tel. 089/877455).

Sopra, il panorama dalla terrazza. In basso, uno dei suoi piatti forti, i rotolini di melanzane.

Sono venuta qui per cucinare. E mangio come un'italiana, perché dopo due giorni non riesci più neppure a immaginare di pranzare senza un enorme piatto di spaghetti alle vongole, una bottiglia di Lacrima Crisi e il liquore di finocchio fatto in casa. Mi metto a fianco della mia insegnante, che sia scialza come me («Anche a te stanno strette le scarpe, Lucia? Perché non ce le togliamo?») mentre mescola della salsa di pomodoro. Sembra cucinare da una vita. Da ragazzina, era andata a servizio da una ricca giornalista americana che abitava in una villa sulle colline vicino ad Amalfi. Nella villa c'era sempre un via vai di attori, registi e altre celebrità («Jackie Kennedy adorava gli spaghetti con le acciughe, Humphrey Bogart e Richard Burton la bottiglia»). Adesso tiene corsi di cucina a casa sua. La casa non è grande e neppure elegante. Sorge a 350 metri sopra il livello del mare e sembra incollata alla collina. Tutto ciò che cucina cresce nel suo orto. Dalla terrazza è una meraviglia guardare frutteto e orto che si stendono fino al mare che scintilla di un blu profondo. «Per le vere pernac all'arrabbiata c'è bisogno dell'«inferno rosso»». Basta appoggiare la lingua sul bordo del barattolo (peperoncini rossi piccanti seccati, aglio, paprika, sedano) per farsi un'idea della versione napole-



MAMMA AGATA

tana del chili. «In passato i contadini immergevano una fetta di pane nella salsa per calmare il primo appetito. Spruzzata con un po' di olio di oliva, è veramente la fine del mondo. Assaggia». E quando viene il momento di servire la pasta, di sugo ne è rimasto davvero poco, appena sufficiente per condirla. «Un po' di olio, Lucia, sulle penne, appena prima di servirle. E dai una porzione extra agli uomini. Specialmente a quello biondo, che lavora tanto». La strizzatina d'occhi la vedo solo io.

Agata sa quello che fa. Con movimenti di routine, quasi amorevoli, mette insieme gli ingredienti disposti con cura sul tavolo di cucina. I suoi spaghetti alla contadina sono i migliori che abbia mai mangiato. Il segreto sta nella miscela del sale dei capperi, nel sapore dolce dei pomodori, nel gusto amaro delle olive e negli spaghetti cucinati rigorosamente al dente. Con mia grande gioia, trovo sul menù anche la parmigiana, uno dei miei piatti italiani preferiti. Agata suggerisce un gustoso sistema per non provare quel languorino mentre si cucina: arrotolare delle fettine di melanzane fritte intorno a un pezzetto di mozzarella con una foglietta di basilico.

«Raccontaci ancora del passato», le chiedo. «Anita Ekberg era dolcissima. Si metteva sempre a sedere sul mio tavolo da cucina incrociando quelle sue gambe slanciate. Nel reggisenone teneva di tutto: sigarette, fiammiferi, fazzoletti... Era molto semplice, la gente racconta sempre un sacco di stranezze sul suo conto, ma lei camminava sempre scalza. Con il tempo ho cominciato ad avere la massima stima per le donne americane e scandinave. Lavorano tutte. Sanno tutte cucinare. Le dive italiane erano molto più snob, si facevano servire la prima colazione in stanza e si truccavano pesantemente. Anita era simpatica come Jackie Kennedy, che la mattina veniva a prendere il caffè in cucina e poi, con grande semplicità, sciacquava la tazzina. Liz Taylor, invece, intimidiva. Sembrava una tigre. Piena di capricci, poi, improvvisamente famelica, si buttava su gamberi e fritto di pesce». E gli uomini? «Oh, a quelli piaceva tanto farsi servire: il caffè, l'acqua fresca... Mastroianni era impossibile non adorarlo, simpatico, divertente. Si abbuffava di insalate miste enormi, quasi quanto le fette di coccomero. Fellini di pasta e fagioli... il bello è che continuava a guardare nel piatto della Giulietta e sbuffava: «Ma non ti strafocare!!!!». L'unico veramente sobrio era Fred Astaire: niente dolci, niente pane, la mattina solo un succo di frutta mentre tutti non aspettavano altro che arrivassero ricotta e mozzarella per rubarne un po' prima di pranzo. Era già anziano, ma riusciva a far ballare tutte con un'eleganza...». Suvvia, qualche amore... «La Bacall e Bogart. Stavano con gli altri il minimo indispensabile per non essere maleducati, solo per l'aperitivo.



Poi sempre insieme, silenziosi, felici».

Il pollo che prepariamo la mattina fino a ieri scorrazzava ancora nel giardino. Il succo di limone viene dai limoni raccolti da Agata la mattina stessa: il vino invece lo ha fatto suo marito. Sono un po' triste al pensiero che a casa non potrà più preparare allo stesso modo quello che cucino qui. Quei pomodori, quella ruchetta sel-

"JACKIE KENNEDY ADORAVA GLI SPAGHETTI, HUMPHREY BOGART E RICHARD BURTON LA BOTTIGLIA. ANITA EKBERG ERA DOLCISSIMA. SI METTEVA SEMPRE A SEDERE SUL MIO TAVOLO DA CUCINA, INCROCIANDO QUELLE SUE GAMBE SLANCIATE. NEL REGGISENO METTEVA DI TUTTO: SIGARETTE, FAZZOLETTI..."

vatica, quegli enormi limoni succosi e profumati... Dove li trovo???

Quando il giorno dopo mi concedo una lunga passeggiata con lei accanto alle splendide piante di limoni, raccoglie in un secchio i più belli. «Ma dai Lucia, non è vero che non li puoi portare. Sono sicura che nella tua valigia ci stanno. Dio mio, hai mai visto dei limoni così belli? Puoi mangiarli anche così, serviti con una punta di sale. Quando abbiamo sete e stiamo lavorando nel frutteto, li mangiamo anche con la buccia. Buonissimi». Fra gli alberi indica quali sono stati piantati da suo padre o addirittura da suo nonno. Mentre camminiamo sento quei rumori dell'Italia che rendono tanto felice la vita. Un cane che abbaia, la rissaca del mare, il rumore di un aliscafo di lusso sulla via per Capri, il chiascio dei bambini che giocano e il fruscio di una scopa che pulisce il marciapiede. «Che pace, vero Lucia...», dice leggendomi la felicità sul viso. Che pace. Che Pace. E soprattutto: che mangiate. *Lojze Deelmann*

Dell'alto, gli spaghetti alla contadina, con capperi e olive, e alcuni degli ospiti di Mamma Agata: Humphrey Bogart e Lauren Bacall (-silenziosi, tanto innamorati!), Liz Taylor (-una tigre-) e Richard Burton, Anita Ekberg.