



Un atto d'amore

Abgehobene Fantasiegerichte sind nicht das Ding von Maria Luisa Scolastra. In ihrem Lokal im Herzen Umbriens wird bodenständige Küche auf höchstem Niveau geboten, ganz im Zeichen der Familientradition und nach dem Motto: kochen ist ein Liebesbeweis.

TESTO
ROSSELLA DIMOLA
SALVATORE VIOLA

MEDIO AUDIO PLUS

Materie prime di eccellenza, un pizzico di tradizione, gusto e competenza in abbondanza, una bella manciata di creatività e infine lei, l'ingrediente principale, **Maria Luisa Scolastra**.

Ecco la ricetta perfetta per portare in tavola tutto il sapore dell'Umbria. Un sapore che ha stregato la scrittrice tedesca Judith Stoletzky, che con Maria Luisa ha scritto *Maria Luisa kann nicht anders*, un libro che ha fatto conoscere e apprezzare la cuoca umbra in Germania, tanto che la *Süddeutsche Zeitung* le ha affidato la rubrica *Das Kochquartett*, nella quale delizia i lettori con le sue ricette. Maria Luisa non è la solita cuoca, quindi il libro non è il solito libro di cucina: alle ricette si arriva dopo un percorso di avvicinamento che prevede diversi passaggi, proprio come quando si prepara un piatto prelibato. Gli ingredienti in questo caso sono il territorio, le materie prime, le persone con la loro sensibilità e le loro idee. Ogni cosa ha la sua storia e il suo posto nella storia. Poi, certo, arrivano le ricette, rigorosamente divise per stagione, proprio come la cucina di Maria Luisa, dove tutto è preparato al momento con prodotti freschi, perché, per usare una sua bella espressione, "gli ingredienti devono essere vivi".

Una storia di famiglia

Per Maria Luisa la cucina è sostanzialmente un affare di famiglia, o meglio, una storia di famiglia, cominciata con la madre Sandra, scomparsa nel 2001 a soli 60 anni, che le ha trasmesso l'amore per la cucina e lasciato in eredità un enorme bagaglio di conoscenze e di ricette raccolte in una vecchia agenda della Citroën, che Maria Luisa custodisce e tratta con il rispetto che si riserva a un libro sacro. Il padre, Angelo, è un uomo con il pallino dell'antiquariato e... della carne, di cui sa praticamente tutto, dai tagli ai modi di trattarla e cucinarla. Maestro nell'arte della griglia e della brace, Angelo è soprannominato Lucifero (che, a pensarci bene, era un angelo anche lui). La carne, del resto, è passione di famiglia, dato che il padre di Angelo, ovvero il nonno di Maria Luisa, era un macellaio. Il tutto nella cornice di

Villa Roncalli a Foligno, un luogo che sarebbe riduttivo definire semplicemente "albergo ristorante". La villa, circondata da un vasto parco, fu fatta costruire dai conti Roncalli nel 1630 e, dopo vari passaggi di proprietà, nel 1982 è stata rilevata e ristrutturata dalla famiglia Scolastra, che nel giro di tre anni l'ha trasformata in quello che è oggi: un luogo di ristoro per lo spirito e il palato.

La copertina di *Maria Luisa kann nicht anders* (Becker Joest Volk Verlag).



"Sapere" con le mani

Quando si entra nella sala da pranzo e poi si passa in cucina, la sensazione

DAS ÜBUNGSHEFT ADESSO PLUS 3/2018

A pagina 6 esercizio sui connettivi.

la materia prima ▶ Rohstoff

il pizzico ▶ Prise

in abbondanza ▶ im Überfluss

la manciata ▶ Handvoll

l'ingrediente (m.)

principale ▶ Hauptzutat

il sapore ▶ Geschmack, Aroma

stregare ▶ verzaubern

affidare ▶ übertragen, anvertrauen

deliziare ▶ beglücken

il libro di cucina ▶ Kochbuch

il percorso di avvicinamento ▶ Annäherungsprozess

prelibato ▶ köstlich

rigorosamente ▶ strikt

al momento ▶ ad hoc, auf der Stelle

l'affare (m.) di famiglia ▶ Familienangelegenheit

scomparso ▶ verstorben

lasciare in eredità ▶ hinterlassen

il bagaglio ▶ hier: Schatz

custodire ▶ aufbewahren

trattare ▶ behandeln

il pallino ▶ Spleen

l'antiquariato ▶ Antiquitätenhandel

il taglio (di carne) ▶ Fleischstück, Fleischzuschnitt

la brace ▶ Holzkohlegrill

essere soprannominato ▶ den Spitznamen haben

il macellaio ▶ Metzger

la cornice ▶ Rahmen

riduttivo ▶ herabsetzend, dürftig

costruire ▶ erbauen

il conte ▶ Graf

il passaggio di proprietà ▶ Eigentümerwechsel

il ristoro ▶ Erholung

il palato ▶ Gaumen



Sedano nero di Trevi farcito alle tre carni

Dopo averlo lavato e ripulito della parte esterna con un pelapatate [Kartoffelschälmesser], il sedano va riempito con la carne di manzo [Rind], di pollo e di maiale tritata insieme e lavorata con uova, parmigiano, olio, sale, pepe e noce moscata. Il sedano farcito si avvolge [einwickeln] nella stagnola [Alufolie] e si mette in una teglia [Backblech] insieme alle erbe. Il segreto di Maria Luisa Scolastra (nella foto in alto) è quello di irrorare [beträufeln] tutto, stagnola compresa, con l'olio. In questo modo il contenuto del cartoccio si insaporisce [insaporirsi: Geschmack annehmen], ma senza coprire il sapore del contenuto.



RISOTTO AVVOLTO NELLA FOGLIA DI BIETOLA CON RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO

LA RICETTA

Ingredienti per 4 persone

500 g di carne di coniglio
 40 g di lardo
 60 g di guanciale
 400 g di riso
 50 g di burro
 100 g di Parmigiano grattugiato
 150 ml di vino bianco
 8 grosse foglie di bietola
 150 g di pomodori datterini
 20 g di pepe nero in grani
 100 g di lenticchie
 90 g di cipolla
 120 g di sedano
 2 rametti di finocchietto selvatico
 2 rametti di rosmarino
 2 rametti di timo limone
 1 rametto di salvia
 1 rametto di origano
 1,4 l di brodo vegetale
 16 cucchiaini di olio d'oliva

la carne di coniglio - Kaninchenfleisch

il guanciale - Schweinebacke

la bietola - Mangold

il finocchietto selvatico - Fenchelkraut

il timo limone - Zitronenthymian

la salvia - Salbei

il brodo vegetale - Gemüsebrühe

stufare - schmoren

l'osso - Knochen

filtrare - sieben

l'indicazione - Anweisung

tritare - hacken

la fetta sottile - dünne Scheibe

soffriggere - andünsten

sbollentare - blanchieren

la padella - Pfanne

restante - übrig

condire - beträufeln

PREPARAZIONE

Farcite la carne di coniglio con il lardo e il finocchietto selvatico, aggiustate di sale e pepe. Mettete la carne in una casseruola con 6 cucchiaini di olio d'oliva, un rametto di rosmarino, salvia e pepe in grani. Fate cuocere in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Dopo 20 minuti aggiungete il vino e il brodo e fate stufare. Dopo la cottura, separate la carne dall'osso e tagliatela a pezzi piccoli. Filtrate il liquido della cottura e mettetelo da parte. Nel frattempo, cuocete le lenticchie seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Mettete da parte circa 100 ml di acqua di cottura. Sbucciate la cipolla e tritatala finemente. Pulite il sedano e tagliatelo a fette sottili. In una padella fate scaldare 4 cucchiaini di olio, aggiungete la cipolla, il sedano, un rametto di rosmarino e di timo limone, metà delle lenticchie, il guanciale e fate soffriggere. Aggiungete

l'acqua di cottura delle lenticchie. Unite il riso e fatelo tostare brevemente. Versate gradualmente il brodo caldo fino a coprire il riso. Con un cucchiaino di legno mescolate di tanto in tanto. Verso fine cottura aggiungete burro, parmigiano, la carne di coniglio, 4 cucchiaini di succo di cottura della carne e mescolate bene. Sbollentate la bietola. Mettete 4 foglie di bietola in una padella con olio caldo, e tagliate a strisce le altre. Lavate i pomodori e tagliateli a cubetti. Riscaldare 4 cucchiaini di olio in una padella. Aggiungete la bietola a strisce, il pomodoro, un rametto di origano, le restanti lenticchie e cuocete brevemente. Mettete un pugno di riso in una delle foglie di bietola riscaldate, fate un pacchetto e posatelo delicatamente su un piatto. Completate la presentazione con il mix di bietola, pomodori e lenticchie. Condite con un filo d'olio e servire.

è quella di trovarsi a casa propria, oppure da amici. Le pentole, le padelle, le teglie e tutti gli utensili da cucina non trasmettono la freddezza metallica tipica delle cucine ipermoderne che si trovano nei grandi ristoranti, ma ricordano il calore delle mani di chi lavora con sapienza giorno dopo giorno e usa oggetti che, se potessero parlare, racconterebbero chissà quante storie legate ai profumi e ai sapori di questa terra, come la vecchia cassetta da vino trasformata in pratico portaspezie, il tagliere di legno sul quale Maria Luisa ha appoggiato i sedani che si preparano a trasformarsi nell'ingrediente principe di un piatto delizioso: "sedano nero di Trevi farcito alle tre carni" (pollo, maiale e manzo) e solo il nome fa già venire l'acquolina in bocca. E sentite questo: "lenticchie di Castelluccio con polpettina di chianina e aceto balsamico invecchiato". I nomi dei piatti sono importanti e rivelano quello che sta dietro la cucina di Maria Luisa. Niente stravaganze alla "assaggi di delizie morbide o stagionate con miele e gemme fruttate", per poi vedersi servire un banalissimo piatto di formaggi accompagnati da semplice mostarda di frutta... Niente esotismi, spume, vapori molecolari da cucina metafisica! Al centro di tutto sta solo la "verità" della materia prima, dei prodotti che Maria Luisa coltiva da sé, nel grande orto della villa, dove al riparo dei cipressi crescono le verdi delizie che lei raccoglie e tratta con le mani: "Io le cose le devo toccare". Il tatto è il modo che Maria Luisa ha di comunicare con la materia. Fin da bambini, del resto, il primo strumento con cui "sappiamo" le cose sono le mani, poi "sappiamo" con la bocca, perché sapere, in italiano, vuol dire sia "conoscere" sia "avere gusto, sapore".

Amore e rispetto

Quando si ha una passione, qualunque passione, la cosa più bella che possa capitare è avere l'occasione di imparare da quello che consideriamo un "maestro". Maria Luisa lavora le patate



In senso orario: Maria Luisa Scolastra mentre prepara la rocciata, dolce simile allo strudel; il suo albergo-ristorante Villa Roncalli a Foligno.

schiacciate, la farina, il burro, il formaggio e l'immancabile olio per i suoi gnocchi ripieni e noi siamo lì, fermi, attenti a ogni movimento, a ogni sua parola. Lei ogni tanto alza la testa e ci guarda con l'aria di una che la sa lunga. Poi ci regala un "trucco": prende un pugno dell'impasto e "vedete, questa è più o meno la quantità per una persona". Anche quando prepara il suo "sedano alle tre carni" Maria Luisa ci sorprende. Il sedano, già farcito con la carne, viene avvolto nella stagnola e messo nella teglia su un letto di erbe e vari pezzi di carne e ossa. Il tutto, stagnola compresa, viene irrorato di olio. "Anche il contenuto del cartoccio si insaporisce, nonostante la stagnola, ma lo farà in modo delicato, senza coprire il sapore del contenuto".

"La cucina è amore, amore per la terra, amore e rispetto per ciò che la terra, stagione dopo stagione, è in grado di darci. E cucinare è un atto d'amore". Si vede e si sente ogni volta che si assapora uno dei piatti di Maria Luisa: nel suo lavoro c'è il rispetto, non solo per le materie prime e per l'arte di combinarle creando piatti di altissimo livello, ma anche, e soprattutto, per l'ospite che – ama ricordare lei – è qualcuno che si è preso il tempo di cercarti, di sceglierti, di fare il viaggio, non importa se lungo o breve, per venire proprio da te. Maria Luisa ricambia prendendosi il tempo per preparare i suoi straordinari piatti. È questo il vero segreto della grande cucina e di sicuro l'ingrediente più prezioso della cucina di Maria Luisa: il tempo.

la pentola	► Topf
la padella	► Pfanne
la teglia	► Backblech
l'utensile (m.) da cucina	► Küchengerät
con sapienza	► gekonnt
il portaspezie	► Gewürzregal
il tagliere	► Küchenbrett
appoggiare	► ablegen
farcito	► gefüllt, farciert
venire l'acquolina in bocca	► das Wasser im Mund zusammenlaufen

la lenticchia	► Linse
la chianina	► Chianina-Rind
rivelare	► enthüllen
la stravaganza	► Extravanz
l'assaggio	► Kostprobe
stagionato	► gereift
la gemma	► Perle, Knospe
la mostarda di frutta:	in Senssirup eingelegte kandierte Früchte
la spuma	► Mousse
il vapore molecolare	► Molekulardampf
coltivare	► anbauen

l'orto	► Gemüse- und Obstgarten
al riparo di	► im Schutz
raccogliere	► ernten
il tatto	► Tasten, Tastsinn
sapere	► wissen, riechen, schmecken
il gusto	► Geschmack
la passione	► Leidenschaft
capitare	► passieren
schiacciato	► zerdrückt
immancabile	► unvermeidlich
ripieno	► gefüllt

saperla lunga	► es faustdick hinter den Ohren haben
un pugno di	► eine Handvoll
avvolgere	► einwickeln
la stagnola	► Alufolie, Stanniol
irrorare	► beträufeln
il cartoccio	► Alufolie, Tüte
insaporirsi	► Geschmack annehmen
di altissimo livello	► auf höchstem Niveau
non importare	► egal sein
ricambiare	► (den Aufwand) vergelten