

IN ESCLUSIVA: SANDRA MILO SI TRASFORMA IN CHEF: "IL MIO PIATTO 'DA CONQUISTA'"

INTERVISTA DI CESARE ZUCCA –

Quando? Una magica notte di luna piena. Dove? Alla Vigna di Sarah, nella meravigliosa Vallata del Prosecco, Chi ho incontrato? Un'icona del cinema italiano, l'incomparabile **Sandra Milo**.

Quasi tutti la conoscono come la biondissima, sexy, svampita e irriverente Musa di Federico Fellini, pochi sanno che Sandra nasconde un animo gentile e una felicità interiore colorati da quel suo inimitabile pizzico di follia. Ah dimenticavo... con mia grande sorpresa ho scoperto che dietro un'immagine piuttosto frivola, si nasconde una poetessa... Sandra infatti scrive bellissime poesie che ha raccolto nel suo libro *'Il corpo e l'anima'*. E poi ho scoperto che è un'eccellente chef. Leggere per credere...



Parliamo di auto, cosa guida Sandra Milo?

Sandra da qualche giorno... non guida più..(ride)

Mi e' scaduta la patente e non trovo il tempo per rinnovarla...

La sua auto da sogno?

Da ragazza ero pazza per le Ferrari, il mio 'dream car' era la Ferrari 250 GT California, **mitica star degli anni '60**, la più desiderata dai divi di Hollywood.



Ma poi col tempo mi piacevano sempre di più le macchine belle dentro, ma fuori un po' 'vissute', dalla carrozzeria un po' scassata, perchè mi toglievano la responsabilità di non doverle acciaccare, magari urtando contro un palo o facendo manovra nei posteggi. Niente panico, tanto erano già conciate...

Dove trascorre un weekend libero?

A casa mia (ride), con il telefono rigorosamente staccato...

Un viaggio che ricorda con piacere?

Ho viaggiato tanto, ma sempre per lavoro. Ho girato mezzo mondo ma non ricordo di aver fatto un viaggio solo per piacere. Un destinazione che ho particolarmente amato è stata l'Argentina: Buenos Ayres è una città fantastica. me ne sono innamorata, al punto di occuparmi di un ristorante, il Porto Rose.

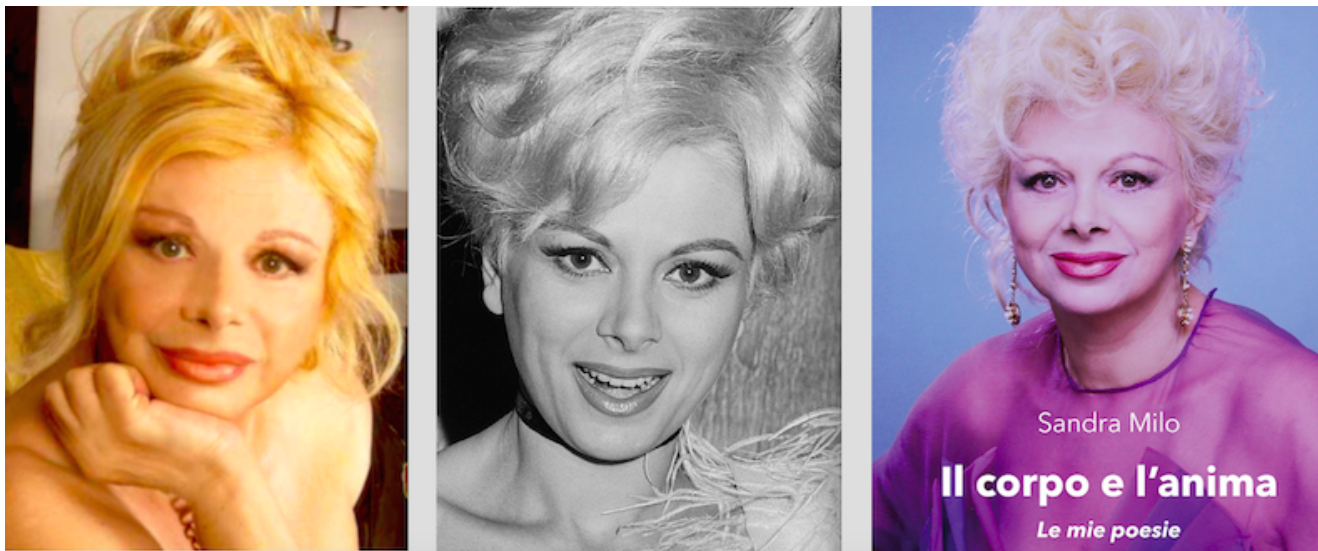


Lo gestiva lei?

Più che gestire... ero sempre in cucina , si. la cuoca ero io!

Ama cucinare ?

Cucinare è un' arte che ha una durata brevissima e che va coltivata come una disciplina artistica. Ci sono molti 'chef' in giro ma solo alcuni sono veri artisti, abili non solo nell'innovazione e nella presentazione, ma soprattutto negli accoppiamenti e nei dosaggi, capaci di rispettare individualmente i sapori, senza che si scavalchino uno sull'altro.



Spesso mangi un piatto e non riesci a distinguere i sapori, secondo me l'arte della cucina è quando nessun degli ingredienti ha il sopravvento, ma tutto si fonda in un piacevole gusto, allora è arte.

Beh, la passione per la cucina raffinata vedo che resta, l'abbiamo vista spesso con l'imprenditore Alessandro Rorato, dell'apprezzato ristorante Le Mercandole.

Sì, lì trovo una cucina dove i sapori restano individuali, riconoscibili. Ti faccio un esempio: la polenta, è inutile camuffarla e estrapolare quel tradizionale sapore di grano turco perderebbe tutta la sua armonia.



Eros e cibo sono un'accoppiata indiscussa, qual è per lei un piatto erotico?

Un piatto esaltato da un'abile dosatura di pepe, peperoncino e spezie, che esaltano il gusto e la voglia...Tutti dicono le

ostriche, ben non direi anche perche spesso i filamenti ti rimangono infilati nei denti e di erotico non c'è proprio nulla... (ride)



Foto•Cesare Zucca

Un piatto che mangia solo se cucinato da un'altra persona?

Il sugo di pomodoro. Sembra facile, tutti lo fanno ma pochi lo sanno fare bene. Io me la cavo, ma non arrivo di certo all'altezza del sugo dell' Excelsior di Ischia, fatto con tanti pomodori gialli, verdi e rossi.che crescono sull'isola e di quello del Don Carlos, lo chicchissimo ristorante del Grand Hotel de Milan



Foto:Cesare Zucca

Aspetti un ospite speciale, ha un piatto 'che conquista'?

Non ho dubbi: 'lasagnette alle verdure.' Un piatto che sorprende grazie al suo gusto delicato arricchito da un appetitoso ragù di verdure miste, besciamella, parmigiano. Da portare in tavola in tutte le stagioni, grazie alla possibilità di utilizzare le verdure che troviamo sui banchi dei nostri mercati.



Come le cucina?

Le verdure le faccio cuocere in padella, tutte insieme, si possono usare anche quelle surgelate. Le unisco a un soffritto di aglio, cipolla e un po' di peperoncino. Faccio rosolare e aggiungo un tocco di pomodoro. Preferisco usare lasagne sottili, mi sembrano più delicate, le metto a strati con le verdure, burro, besciamella e parmigiano. Semplice.

I suoi primi ricordi in cucina ?

I miei nonni erano toscani quindi ricordo il profumo della cucina toscana, i crostini e... quel pollo alla cacciatora che solo nonna Alberta sapeva fare così saporito.



Ha mai cucinato per Fellini o Fellini per lei ?

Cucinare proprio no, ma quando lavoravamo nel suo studio, Federico ordinava dalla Cesarina, una cuoca romagnola. che ci portava piatti tipici del suo territorio. La passione di Federico erano mortadella e parmigiano a tocchetti, da mangiare con le mani, cosa allora piuttosto insolita.

L'attore piu goloso?

Marcello Mastroianni! Era capace di fare chilometri e chilometri per mangiare una cosa buona...Magari arrivava al ristorante alle 4 del pomeriggio e si faceva fare un piatto di tortellini in brodo...



Nel suo frigo di casa, cosa troverò sempre?

Formaggi, specialmente quelli francesi, li adoro.

Mai?

Beh, mangio un po' di tutto... Ah sì, la trippa, la milza, le interiora, beh non so se mi piacciono o no. Di certo non troverà del pesce perché ho fatto voto di non mangiarne più.

Posso chiederle perché?

Per rispetto verso tutta la gente che è morta nel Mediterraneo.

Un sogno nel cassetto

Li ho esauriti tutti. Ne avevo uno e cioè di fare un musical e lo farò nel 2020, quindi il sogno si avvererà e per la prima volta interpreterò un uomo vestito da donna, una *drag queen*.

Una domanda che lei vorrebbe che un intervistatore le facesse?

"Cosa vorresti che venisse scritto sulla tua tomba?"

E la sua risposta?

Qui giace una donna libera e un po' pazza che è stata capace di essere felice.



La ricetta di Sandra Milo

LASAGNE

ALLE

VERDURINE



Ingredienti

Verdure di stagione a tua scelta.

Come base:

- 3 zucchini
- 1 porro
- 1 cipolla bianca
- 2 carote
- 1 bicchiere di vino bianco

- 1 pizzico di pepe
- b di sale
- b di besciamella
- 400 g di lasagne
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- b. di grana padano

Preparazione

Fate scaldare l'olio extravergine di oliva in una teglia e inserite nel seguente ordine le verdure tagliate a fettine: cipolla, porro, carote, e zucchine. Sfumate con il vino bianco, salate e pepate. Lasciate riposare.

Preparate la besciamella e sbollentate le lasagne adagiandole su di un canovaccio pulito. Oppure, utilizzate quelle pronte alla cottura in forno. In una teglia da forno imburrata, stendete il primo strato di lasagne e, a seguire, le verdure, la besciamella

Continuate con gli strati fino a terminare con le verdure e la besciamella.

Aggiungete qualche fiocco di burro e, se lo desiderate, una spolverata di grana padano o parmigiano reggiano.

Infornate per 50 minuti a 180°C coprendo la teglia con un foglio di carta alluminio che toglierete a 10 minuti dal termine della cottura.



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'turista non turista'.