LOREDANA BERTÈ: “LA MIA ‘RICETTA BOMBA’ PER CONQUISTARE ANDY WARHOL…”

DI CESARE ZUCCA –

New York. La “Regina dl Rock ” si trasforma in “Pasta Queen” per conquistare il “Re della Pop Art”. Loredana Bertè e Andy Warhol, coppia “bomba” nel magico mondo della Factory e di Fiorucci.

Loredana in stile Warhol

Ciao Loredana, è uscito da poco il libro “Caro Elio” dedicato al grande Fiorucci.
Ci sei in molte foto…
Praticamente ero la madrina delle aperture di negozi Fiorucci in mezzo mondo: Milano, dove andavo spesso con Mimi, Londra, Los Angeles, New York dove ho vissuto più di 1 anno…
Un momento che ti piace ricordare?
Tanti momenti indescrivibili…forse la conferenza stampa per la presentazione del mio primo album. E’ avvenuta a Milano, proprio negli uffici di Fiorucci in Galleria Passerella. Elio aveva tappezzato le vetrine con i miei poster e regalava a tutti uno strepitoso borsone da spiaggia con dentro una maglietta e il mio album… non potrò mai dimenticare fan, giornalisti e discografici che facevano a botte per averne una…

Loredana Bertè alle inaugurazioni dei negozi Fiorucci. In basso a destra Elio Fiorucci con Andy Warhol. Immagini dal libro ‘Caro Elio’, curato da Franco Marabelli, Edizioni Mondadori

Che tipo era Elio Fiorucci?
Una persona unica, speciale, generosa… mi ha riempito gli armadi delle sue cose, io non vedevo l’ora di poterli

indossare in qualche show televisivo o nei miei video. Ricordo che eravamo a Londra e Elio è spartito per tornare dopo un paio d'ore con una sorpresa. Era andato a Carnaby Streeet e mi aveva portato un abito fatto di fazzoletti… una vera opera d'arte, Si, mi voleva davvero bene, pensa che mi ha perfino messa nelle sue storie a fumetti, vedi quella in look pirata e quel capellone smilzo? Beh (ride) siamo io e Renato Zero… visti da Fiorucci…

Loredana Bertè e Renato Zero, protagonisti dei fumetti Fiorucci. Immagni tratte dal libro 'Caro Elio',Mondadori

A proposito di Fiorucci New York, è vero che lì hai conosciuto Andy Warhol?

Certo, proprio nel Fiorucci Store sulla 59esima. Lì praticamente ci passavo tutti i pomeriggi… era un mondo incantato, frequentato da VIP pazzeschi: Grace Jones, Mick Jagger, Brooke Shield, Truman Capote, Jackie Onassis, Keith Haring… C'era un meravigliosa macchina del caffè camuffata da organo e nessuno lo sapeva usare… allora mi ci sono messa io, ho imparato in fretta e mi venivano dei cappuccini fantastici, tanto che tutti mi scambiavano per una "barista rock".

Un giorno è arrivato Andy Warhol e il mio caro amico Leonardo Pastore ci ha presentati: *"Andy, devi assolutamente conoscere Loredana, è una grande rock star italiana e una bravissima cuoca , fa delle paste sensazionali,,,,*"

Breakfast da Tiffany e caffè da Fiorucci …

E Warhol come ha reagito?
Beh, devo dire che il fatto della rockstar non gliene fregava più di tanto… ma ha rizzato le orecchie quando ho saputo della pasta… *“Stasera devo fare un contratto con dei clienti italiani. Loredana, sarebbe bellissimo fargli trovare una vera pasta ‘Made in Italy.’…”*
Insomma, era un invito alla Factory! E te pareva che gli dicevo di no???
Sono corsa subito al fantastico negozio Bloomingdale’s e li ho preso di tutto e di più, compreso lo scolapasta… e meno male, perchè poi mi sono accorta che alla Factory nessuno conosceva l’esistenza dello scolapasta, compreso Andy che gli ha fatto una valanga di Polaroid…

L’ iconico stile “Polaroid” che con Warhol è diventato arte.

Come è andato il tuo debutto da chef ?
Un successone!… Andy mi ha soprannominato **“The Pasta Queen”** e alla Factory ci sono tornata tante volte. Lì passato un sacco di pomeriggi, avevo il mio angolino preferito seduta sopra una maxi versione della lattina Campbell Tomato Soup, ma una originale, mica una copia….ti giuro, non mi sembrava vero… Intanto la mia fama di chef era dilagata e mi piaceva sorprendere gli amici della Factory cucinando dei piatti sfiziosi. Una delle mie ricette top era il *pollo alla birra con patate al forno, S*emplicissimo , ma tutti ne diventavano matti …

Pollo alla birra, piatto di grande successo nella Factory di Andy Warhol

La news è dilagata… *“La cucina di Loredana è una bomba!”* e hanno incominciato a chiamarmi gli amici, da **Elsa Martinelli** a **Tito e Leonardo Pastore,** a **Dan Munroe**, il regista del videoclip per la mia canzone **“**Movie”. Mi sono scatenata in tanti piatti diversi: pasta lunga, pasta corta, al pomodoro, con le arselle…e poi i secondi, come il mio *pollo alla birra con patate al forno,*
*s*emplicissimo, ma tutti ne diventavano matti …

Facevamo una cenetta e poi ci mettevamo *glamour* per andare allo Studio 54.

Fiorucci vintage: plastica, felpe e il mitico completo jeans sfoggiato mille volte dalla Bertè.

Una bella esperienza?

Yes! Interpretare il ruolo di “Regina della Pasta ” è stata un’ esperienza indimenticabile, in più per contaccambiare la cortesia, Andy ha voluto collaborare alla realizzazione del videoclip di “Movie” con sue immagini di New York che aveva girato di notte e **Christopher Makos,** grande fotografo della Factory, mi ha regalato la foto di copertina del mio album *Made in Italy*, un bellissimo primo piano in bianco e nero.

La copertina di ‘Made in Italy’. Artwork e Foto di Christopher

Makos della Warhol Factory.

Cara “Pasta Queen”, ti andrebbe di tornare sul trono e regalarci la ricetta di uno dei tuoi piatti ‘seduttori’…
(ride) Certo: è un piatto semplicissimo e profumatissimo: spaghetti con tonno e pomodorini ciliegini freschi freschi…
SPAGHETTI ALLA BERTÈ CON TONNO E CILIEGINI

La ricetta di Loredana Bertè

!ngredienti

- 360 g di spaghetti
- 160 g di tonno sott’olio
- 20 pomodorini ciliegini
- Origano
- Prezzemolo

Preparazione
Scaldate dell’olio in una pentola, versate un’abbondante presa di origano secco.
Aggiungete il tonno e schiacciatelo con la forchetta per sbriciolarlo.

Dopo 5 minuti regolate di sale e aggiungete i pomodorini che avete tagliato a metà.
Disponeteli nella padella tutti con la parte tagliata rivolta verso il basso. Mettete il coperchio e fate andare per circa 15 minuti.
Attenzione: l'olio non deve friggere, ma solo trasmettere calore e far appassire i pomodorini.
Aggiungete un cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato e, se vi piace un po'piccantino, un pezzettino di peperoncino. Fate insaporire per 5 minuti, a fuoco dolce e con il coperchio, mescolando più volte.
Intanto, cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e amalgamateli al condimento. Fateli saltare per qualche istante a fuoco allegro e poi lasciateli riposare un minuto prima di servire.

CESARE ZUCCA
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. 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 tutto nel suo blog, in stile 'turista non turista'.

English Version next page
Click *NEXT*>

LOREDANA BERTÈ: "MY SECRET RECIPE TO CONQUER ANDY WARHOL …"
BY CESARE ZUCCA –

New York. The "Queen of Rock" is transformed into "Pasta Queen" to conquer "the King of Pop Art". Loredana Bertè and Andy Warhol, a "bomb" couple in the magical world of the

Factory and Fiorucci.

Loredana in stile Warhol

Hi Loredana, the book "Caro Elio" dedicated to the great Fiorucci has just come out. You are there in many photos …
Basically I was the testimonial of Fiorucci's store openings all over the world: Milan, where I often went with my sister Mimi, London, Los Angeles, New York where I lived for more than 1 year …
A moment you like to remember?
So many indescribable moments … maybe the press conference for the presentation of my first album. It took place in Milan, right in the Fiorucci offices in the Galleria Passerella. Elio had plastered the windows with my posters and gave everyone an amazing beach bag with a t-shirt and my album inside … I will never forget fans, journalists and record companies who were fighting for one …

Imagines from the book ‘Caro Elio ‘ by Franco Marabelli, Mondadori

What was Elio Fiorucci like?
A unique, special, generous person … he filled my wardrobes with his things, I couldn’t wait to be able to wear them on some TV show or in my videos. I remember we were in London and Elio is divided to return after a couple of hours with a surprise. He went to Carnaby Street and brought me a dress made of handkerchiefs … a true work of art, Yes, he really loved me.
Speaking of Fiorucci New York, is it true that you met Andy Warhol there?
Of course, right in the Fiorucci Store on 59th Street. There I spent practically every afternoon there … it was an enchanted world, frequented by crazy VIPs: Grace Jones, Mick Jagger, Brooke Shield, Truman Capote, Jackie Onassis, Keith Haring … There was a wonderful coffee machine disguised as a organ and nobody knew how to use it … so I started it myself, I learned quickly and I was making fantastic cappuccinos, so much so that everyone mistook me for a “rock bartender”. One day Andy Warhol arrived and my dear friend Leonardo Pastore introduced us: “Andy, you absolutely must know Loredana, she is a great Italian rock star and a very good cook, she makes sensational pastas ,,,,”

Images from the book ?Caro Elio' , Mondadori.

How did Warhol react?

Well, I must say that the fact of the rock star didn't give a damn much … but he pricked up his ears when I heard about the pasta … "Tonight I have to make a contract with some Italian clients. Loredana, it would be great to let him find a real pasta 'Made in Italy .'…"

In short, it was an invitation to the Factory! And do you think I was saying no ???

I immediately ran to the fantastic Bloomingdale's shop and took them with everything and more, including the colander … and thank goodness, because then I realized that at the Factory no one knew about the colander's existence, including Andy who took douzen of Polaroid of it…

How did your debut as a chef go?

A hit! … Andy nicknamed me **"The Pasta Queen"** and I've been back to the Factory many times. I spent a lot of afternoons there, I had my favorite corner sitting on a maxi version of the Campbell Tomato Soup can, but an original, not a copy …. I swear to you, it didn't seem real … Meanwhile my fame as a chef it had spread and I liked to surprise the friends of the Factory by cooking delicious dishes. One of my top recipes was *beer chicken with baked potatoes*, very simple, but everyone was crazy about it …

Pollo alla birra, piatto di grande successo nella Factory di Andy Warhol

Then my friends started calling me, from Elsa Martinelli to Tito and Leonardo Pastore, to Dan Munroe, the director of the video clip for my song “Movie”. One of my top recipes was beer chicken with baked potatoes, very simple, but everyone was crazy about it … We had dinner and then we got glamorous to go to Studio 54.

Fiorucci vintage: plastica, felpe e i leggendari jeans. Fiorucci vintage: plastic, sweatshirts and the legendary jeans outfit worn often by Bertè.

A nice experience? Yes! Playing the role of “Queen of Pasta” was an unforgettable experience, in addition to eschange the courtesy, Andy wanted to collaborate in the creation of the video clip for my song “Movie” with images of New York that he took at night and Christopher Makos, great photographer of the Factory, made the cover photo of my *Made in Italy* album, a beautiful black and white close-up.

La copertina di Made in Italy. Artwork di Christopher Makos della Warhol Factory di New York

Dear “Pasta Queen”, would you like to return to the throne and give us the recipe for one of your ‘seductive’ dishes …
(laughs) Of course: it’s a very simple and fragrant dish: spaghetti with tuna and fresh cherry tomatoes …
SPAGHETTI BERTÈ WITH TUNA AND CHERRY TOMATOES

La ricetta di Loredana Bertè

Ingredients
360 g of spaghetti
160 g of tuna in oil
20 cherry tomatoes
3 cloves of garlic
Origan, Parsley
Preparation
Peel the garlic and fry it in a pan with oil. Add a generous pinch of dried oregano. Add the tuna and mash it with a fork to crumble it. After 5 minutes, remove the garlic from the pan, season with salt and add the cherry tomatoes that you have cut in half. Arrange them all in the pan with the cut side facing down. Put the lid on and let it go for about 15 minutes. Attention: the oil must not fry, but only transmit heat and let the cherry tomatoes dry. Add a generous spoonful of chopped parsley and a small piece of chilli. Cook for 5

minutes, over low heat and with the lid on, stirring several times. Meanwhile, cook the spaghetti in plenty of salted water, drain when al dente and mix with the sauce. Sauté them for a few moments over high heat and then let them rest for a minute before serving.