

LOREDANA BERTÈ: “LA MIA DOLCE PASSIONE... PROIBITA”

DI CESARE ZUCCA –

Oggi una Top Chef d'eccezione: Loredana Bertè. Ho avuto il piacere di lavorare con lei per molti anni curandone l'immagine, quindi una chiacchierata 'amichevole', anche se con 'Regina del Rock' le sorprese non mancano mai...Loredana si racconta: i suoi viaggi, New York, Los Angeles, le paste per Andy Warhol, la dieta ferrea e l'impegno sociale nei tempi del Covid 19.

Per la versione integrale in italiano CLICCA QUI

For full version in english CLICK HERE

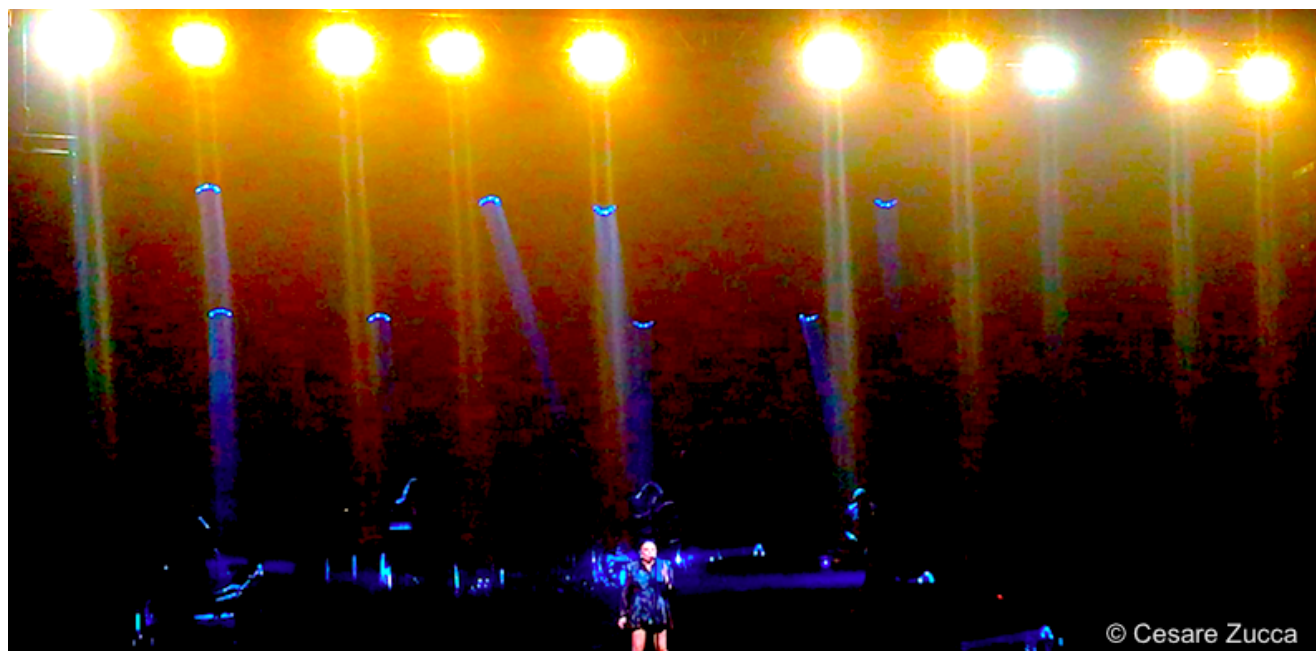
Loredana Bertè:

"La mia dolce passione 'proibita'"



di Cesare Zucca

Loredana, con chi ti piacerebbe passare un weekend 'speciale'?
(ride) Beh di questi tempi... con il mio parrucchiere e con l'estetista! E poi pedicure, manicure, maschere, massaggi... Non vedo l'ora che riaprano...



E
v
i
a
g
g
i
a
r
e
?
P
e

r ora di viaggi non se ne parla, questo virus mi fa paura e soprattutto temo possibili ritorni, visto che c'è tanta gente irresponsabile che gira, viaggia, va al mare, festeggia, fregandosene delle misure di sicurezza.

Lo dico a tutti: siate responsabili!



Cosa stai facendo per combattere il Covid 19?

Ho pensato ai medici, agli infermieri e a tutti coloro che, nessuno escluso, sono in trincea e stanno lavorando mettendo a rischio la propria vita per noi. Ho deciso di mettere a disposizione la mia immagine e i miei canali per sostenere il progetto 'Aiutiamoli ad aiutarci' a favore del GSD Gruppo San Donato (Milano, Bergamo, Brescia) e la Fondazione Careggi Onlus.



S
t
a
n
n
o
a
t
t
r
a
v
e
r
s
a
n

do un inferno e hanno bisogno di tutti noi.

Ognuno doni per quel che può, sui miei social troverete i vari IBAN.

Un piccolo aiuto ma fatto da tanti vuol dire un grande aiuto. Grazie a chi di voi lo farà

In più stanotte, a mezzanotte, uscirà il progetto '**Ma il cielo è sempre più blu**' , una splendida produzione di Takagi & Ketra e Dardust, alla quale, oltre a me, hanno partecipato 50 artisti .

Tutto in beneficenza x CRI (Croce Rossa Italiana)



Brava Loredana!

Voltiamo pagina e parliamo di viaggi, Hai girato mezzo mondo, la destinazione più bella?

Maui, nelle Hawaii, per il mio viaggio di nozze,

Una città che non dimenticherai mai?

Los Angeles, ho tanti, bellissimi ricordi, dallo shopping sfrenato in Melrose Avenue, all'incontro con Madonna, alla mia Cadillac rosa, ai meravigliosi tramonti a Malibu fotografata dal grande Alberto Tolot.



Una città che ti ha regalato una grande emozione?

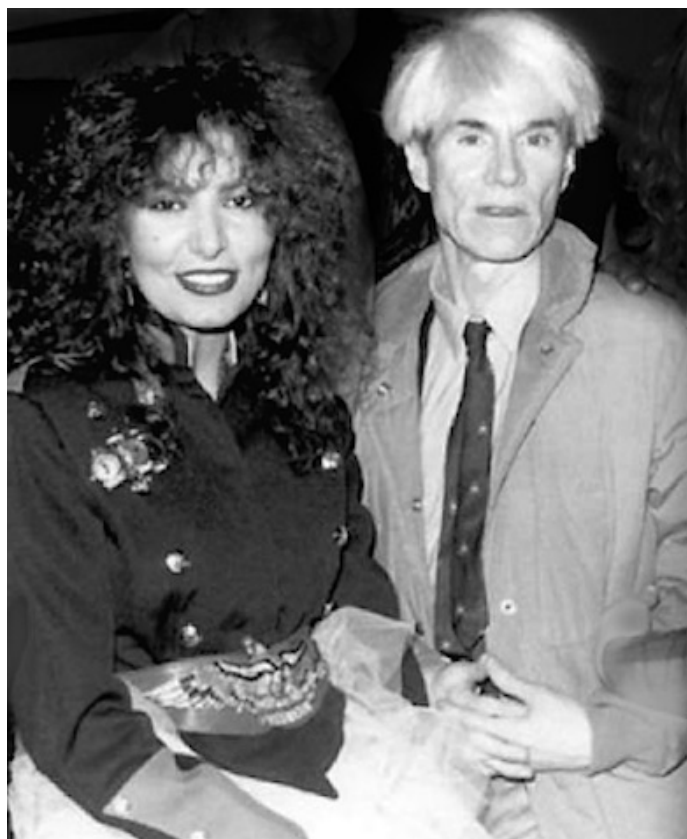
New York. Ero al Guggenheim Museum, di fronte allo straordinario quadro 'Guernica' di Picasso. Un'opera che mi ha letteralmente rapita, sono rimasta lì di fronte ad ammirarla per ore senza dire una parola, in piena sindrome di Stendhal... non riuscivo a staccarmene, finchè sono arrivate due guardie

per dirmi che il museo stava chiudendo...



T
u
c
c
i
n
i
?
S
o
n

o abbastanza negata, però a New York ho debuttato nella Factory di Andy Warhol... proprio come chef. Ogni tanto cucinavo per gli amici e che successo! Ero bravissima con i primi di pasta, li' non mi batteva nessuno, ero una bomba... Andy ha incominciato a chiamarmi *'The Pasta Queen'*...



Che tipo di pasta ami cucinare?

Qualunque, ma sempre ricette tipicamente italiane.



E
o
l
t
r
e
a
l
l
a
p
a
s
t
a
?

Non conoscevo gran che ma volevo fare la figura di una cuoca perfetta. Ricordo che telefonavo a Mimosa, un'amica di Milano bravissima in cucina; non solo le chiedevo istruzioni tipo *'Come si fa lo spezzatino?* ma anche assistenza in diretta, tutto a ritmo di telefonate intercontinentali e mica c'era whatsapp... non ti dico la bolletta...



Un ristorante che non scorderai mai...

Ci credi? La mensa per il personale dell'aeroporto di Mosca. Ci sono capitata per caso all'arrivo, giusto per uno *snack* in attesa dei bagagli. Io adoro le uova e ho provato un'insalata russa con uova e verdure: una bomba!



By Mil.ru, CC BY 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=83355103>

A Mosca mi invitavano sempre a pallosissime cene ufficiali, cibo pesante e il brindisi finale con 'sto tradizionale bicchierino di vodka...e guai se non lo bevevo, io che detesto gli alcoolici... Non vedevo l'ora di un piatto semplice, mi sono ricordata dell'aeroporto e ci sono tornata spesso!

Se curiosassi nel tuo frigo, cosa troverei sempre?

Verdure, uova, pomodori ciliegini, 100 grammi di prosciutto cotto e le immancabili ricottine (le adoro...)



© Cesare Zucca



E mai?

Yogurt e torte... purtroppo.

Perchè?

Ingrassano!

Altri 'no' a tavola?

Non mi attirano i piatti con troppo aglio e cipolla e, per seguire la dieta, un bel 'no' al cioccolato, non perchè non mi piaccia, anzi, ma perchè è vietato dalla mia dieta. A Pasqua mi hanno regalato un meraviglioso uovo di cioccolato, sai uno di quelli tutti decorati, un capolavoro. Beh l'ho guardato e riguardato e poi l'ho regalato a qualcuno... senza aprirlo, non so nemmeno che sorpresa ci fosse dentro...



Congratulazioni! Quindi alimentazione controllata?

Controllatissima: da tre anni sono a dieta stretta e due ore di cyclette ogni giorno. Sul palco e nella vita è essenziale essere regolati, dinamici, sentirsi bene e non fermarsi mai.



Un tuo 'dolce 'desiderio ?

Un dolce meraviglioso ma proibito dalla mia dieta... E' il New York cheesecake, quello *plain*, al naturale, con la base di biscotti digestivi, senza inutili cose sopra, esattamente come quello che mangiavo a New York. Ne vado pazza... una vera passione 'proibita'....

NEW YORK CHEESECAKE



Ingredienti

Per 6 persone

Per la base:

300 g Biscotti Digestive

150 g Burro

Per la farcitura:

500 g Philadelphia

150 g Panna acida

70 g Zucchero

1 uovo

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione

La base

Mettete i biscotti nel mixer e sbriciolateli completamente. Se non avete un mixer, potete metterli in un sacchetto di plastica e poi 'massacrarli' fino ottenere una specie di farina.

Fate sciogliere il burro, unitelo ai biscotti, mescolate bene e aderire sul fondo e sui lati di una tortiera a cerniera da 22 cm di diametro, precedentemente spalmata di burro. Mettete

in frigo.

La farcitura

Sbattete energicamente uovo e zucchero in una terrina, unite il Philadelphia e amalgamate bene. In una ciotola sbattete panna acida zucchero e vaniglia che unirete al resto della farcitura. Versate il tutto sulla base di biscotti, livellate e cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 1 ora circa. Fatelo raffreddare e mettetelo in frigo per almeno 3 ore.

INFO

www.loredanaberte.it

Aiutiamoli ad aiutarci



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**'

for the English version, go to next page

Click NEXT

ITALIAN ROCK LEGEND LOREDANA BERTE' TRASFORMS INTO A CELEBRITY CHEF.

HERE THE RECIPE OF HER "SWEET 'PROHIBITED' PASSION.

Written by

Cesare Zucca

Today an exceptional Top Chef: **Loredana Bertè**. I had the pleasure of working with her for many years taking care of her image, then a 'friendly' chat, even if there are never any

surprises with the **Italian Queen of Rock'** ... Loredana tells herself: her travels, New York, Los Angeles, pastas for Andy Warhol, the iron diet and social commitment in the time of Covid

19.



Who would you like to spend a 'special' weekend with?

(laughs) Well these days ... with my hairdresser and beautician! And then pedicures, manicures, masks, massages ... I can't wait to reopen ...

What about traveling?

For now, we don't talk about travel, this virus scares me and above all I fear possible returns, since there are so many irresponsible people who turn, travel, go to the sea, celebrate, not giving a damn about security measures. I tell everyone: be responsible!

What are you doing to fight Covid 19?

I thought of the doctors, nurses and all those who, without exception, are in the trenches and are working putting their lives at risk for us. I decided to make my image and my channels available to support the 'Let's help them help us' project in favor of the GSD San ☐☐Donato Group (Milan, Bergamo, Brescia) and the Careggi Onlus Foundation. They are going through hell and need all of us. Everyone gives as much as he can, on my social networks you will find the various

IBANs.

A little help but done by many means a great help. Thanks to those of you who will

In addition, the project '**Ma il cielo è sempre più blu**' *But the sky is always bluer*' will be released tonight at midnight, a splendid production by Takagi & Ketra and Dardust, which, in addition to me, was attended by 50 artists. All for charity x CRI (Italian Red Cross)



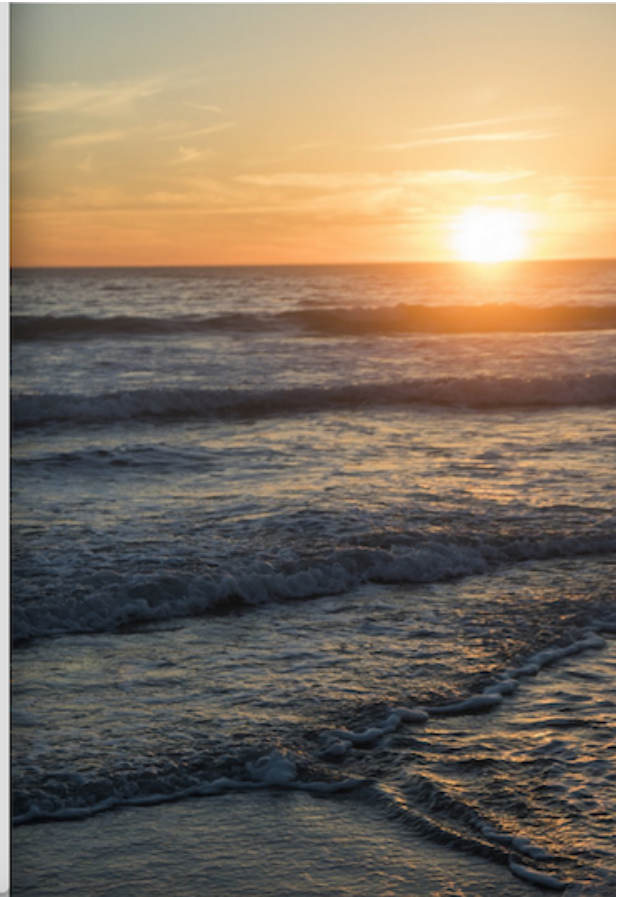
Brava Loredana!

Let's turn the page and talk about travel, Have you traveled half the world, the most beautiful destination?

Maui, Hawaii, for my honeymoon,

A city you will never forget?

Los Angeles, I have many, beautiful memories, from the wild shopping on Melrose Avenue, to the meeting with Madonna, to my pink Cadillac, to the wonderful sunsets in Malibu photographed by the great photographer Alberto Tolot.



A city that gave you some great moments?

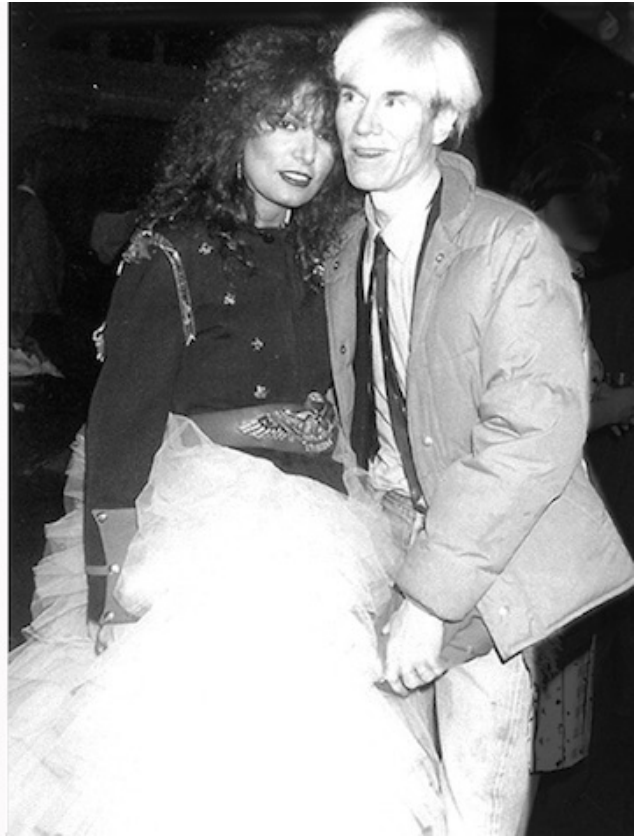
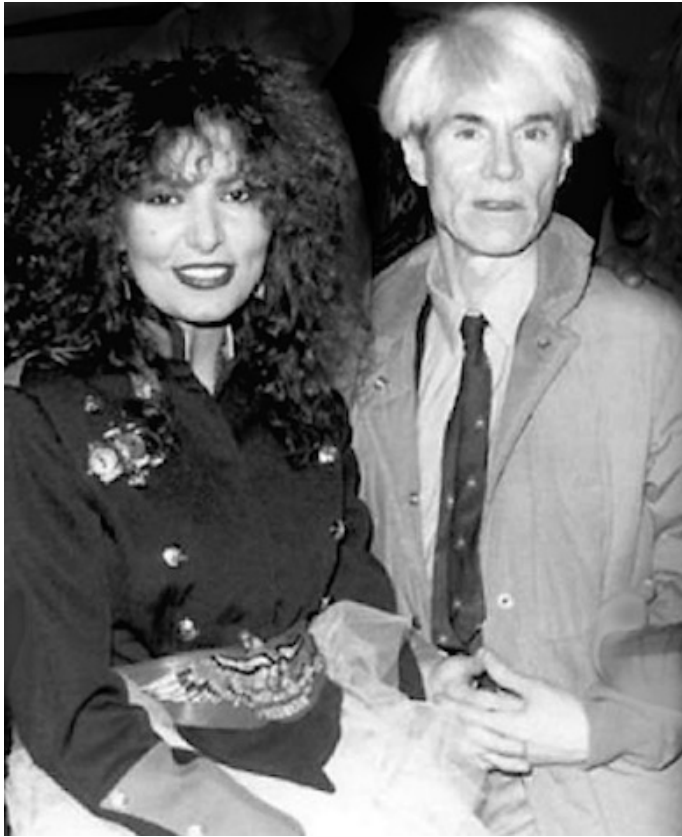
New York. I was at the Guggenheim Museum, in front of Picasso's extraordinary painting 'Guernica'. A work that literally kidnapped me, I stood there admiring it for hours without saying a word, in full Stendhal syndrome ... I could not get away from it, until two guards arrived to tell me that the museum was closing. ..



You cook?

Not really, but in New York I made my debut in Andy Warhol's

Factory ... just as a chef. Sometimes I cooked for friends and what a success! I was very good with pasta dishes, nobody beat me there, I was a bomb ... Andy started calling me 'The Pasta Queen' ...



What kind of pasta do you love to cook?

Any, but always typically Italian recipes.

Any other dish than pasta?

I didn't know much about other dishes but I wanted to look like a perfect cook. I remember phoning Mimosa, a friend from Milan who was very good in the kitchen; not only did I ask her instructions like 'How do you make stew?' but also live assistance, all at the rate of intercontinental calls and there was no whatsapp ... Imagine the bill ...

A restaurant you will never forget ...

I am not kidding...The cafeteria for the staff of the Moscow airport. I happened upon it by chance, just for a snack waiting for the luggage. I love eggs and I tried a delicious Russian salad with eggs and vegetables. In Moscow they always invited me to very pale official dinners, heavy food and the final toast with 'I'm a traditional glass of vodka ... and woe if I didn't drink it, I hate alcohol ... I was looking forward to a simple dish , I remembered the airport and went back often!



If you were looking into your fridge, what would I always find?

Vegetables, eggs, cherry tomatoes, 100 grams of cooked ham and the inevitable ricotta (I love them ...)

And never?

Yogurt and cakes ... unfortunately.

Why?

Fatten!

Any others 'no' at your table?

I am not attracted to dishes with too much garlic and onion and, to follow the diet, a nice 'no' to chocolate, not because I don't like it, on the contrary, but because it is forbidden by my diet. At Easter they gave me a wonderful chocolate egg, you know one of those all decorated, a masterpiece. Well I looked at it and looked at it and then I gave it to someone ... without opening it, I don't even know what surprise there was inside

...



Congratulations! So... disciplined eating?

Very controlled: for the past three years I have been on a strict diet and two hours of exercise bikes every day. On stage and in life it is essential to be regulated, dynamic, feel good and never stop.

Your 'sweet' wish?

A wonderful dessert but forbidden from my diet ... It is the New York cheesecake, the plain one, natural, with the base of digestive biscuits, without unnecessary things on top, exactly like what I ate in New York. I am crazy about it...



HERE THE RECIPE FOR THE NY CHEESECAKE LOREDANA STYLE

Ingredients

For 6 people

For the base:

300 g Digestive Biscuits

150 g Butter

For the filling:

500 g Philadelphia

150 g Sour cream

70 g sugar

1 egg

1 teaspoon vanilla extract

Preparation

The base

Put the biscuits in the mixer and crumble them completely. If you don't have a mixer, you can put them in a plastic bag and then 'massacre' them until you get a kind of flour.

Melt the butter, add it to the biscuits, mix well and adhere to the bottom and sides of a 22 cm diameter hinged cake tin previously spread with butter. Put in the fridge.

The filling

Beat egg and sugar vigorously in a bowl, add the Philadelphia and mix well. In a bowl, beat the sour cream with sugar and vanilla which you will add to the rest of the filling. Pour everything on the biscuit base, level and cook in the preheated oven at 160 ° for about 1 hour. Let it cool down and put it in the fridge for at least 3 hours.