



Rif. 48/95_1 Carmignano Intervistatore Giovanni Contini e Stefania Martini

23.05.1992 [Le riprese sono realizzate in interno]

Premessa argomenti:

abitudini alimentari	ricette			
----------------------	---------	--	--	--

Luoghi citati nell'intervista:

Capezzana	Carmignano	Pistoia	Campi Bisenzio
Seano			

In cucina «ci si rapporta sempre alle cose vecchie: le son piú bone ...»

**Intervista a Ida Ciolini
Ida Ciolini, nata il 6.10.1914,
(coniugata 1941 con Adimone Selmi)
fattoressa a Capezzana dal 1968 al 1978**

CONTINI: Ecco, di cosa parliamo?

CIOLINI: di quello che vuole...

CONTINI: Un pasto... un cibo tipico dei contadini del tempo quale potrebbe essere?

CIOLINI: Senta, sinceramente oggi non c'è tante cose di nuovo ci si rapporta tutti alle cose vecchie perché son piú bone. Per esempio... una pumarola...

CONTINI: Una pomarola...?

CIOLINI: Si fa con un po' d'aglio, si fa friggere nell'olio, poi ci si mette il pumidoro e si continua l'ebollizione quand'è cotto bene, si piglia la pasta si scola e ci si mette.

CONTINI: Io mi ricordo che lei faceva delle patate speciali, particolari... perché erano tonde ma cotte dentro l'olio...

CIOLINI: Patate non tanto grosse ma che le si fanno arrosolare nell'olio...

CONTINI: Ma proprio cotte a immersione nell'olio?

CIOLINI: Sì sì. Si sbucciano, si lavano e si fanno asciugare. Poi si mettono nell'olio quand'è caldo e si fanno...

CONTINI: Completamente coperte...



CIOLINI: Si coperte nell'olio, e si fanno arrosolare bene da tutte le parti. Se a uno gli piace l'aglio ce lo mette... oppure salvia queste cose qui. Se non gli piacciono non ci mette nulla.

CONTINI: *Ecco veniamo al pollo. Voi lo mangiavate anche ai ferri o no... sulla brace...o no?*

CIOLINI: Si fa anche in gratella, ma gl'è una cosa più noiosa e più difficile anche a pigliassi bene... Perché mentre a fallo arrosto e si droga, si mette nel forno caldo e si condisce bene sotto e sopra che si possa cocere, non nello stretto d'olio, ma insomma il giusto che ci vole.

CONTINI: *Cioè no nello stretto d'olio che vuol dire?*

CIOLINI: Perché se si mette tant'olio e doventa...

[si sente il rumore di una macchina che arriva n.d.t....]

CONTINI: *Eccola, è lei.*

CIOLINI: E' lei.

CONTINI: *Diceva che se si mette troppo olio...*

CIOLINI: Se si mette troppo olio lo si imbeve un po' a volte, il pollo. E invece si mette arrosto nel forno quando c'è l'olio giusto che ci cocia bene e viene bono, e saporoso. Però allora bisogna mettere anche

CONTINI: *[rivolto a qualcuno all'esterno] Ciao!*

CIOLINI: Venga, venga gl'è aperto...

[voce di donna da lontano]

STEFANIA MARTINI: *E' aperto?*

CIOLINI: ...E così. Quande poi è arrosolato da una parte si rigirava da quell'altra... *[rivolta alla donna che è arrivata] ora le piglio una sedia anche a lei*

CONTINI: *Si stava parlando del pollo arrosto. Che anche oggi, si diceva, la cosa che colpisce è che i contadino non mangiavano tanto spesso la carne fatta sulla brace. Probabilmente anche perché c'era un po' una spreco... perdevano sostanze...*

CIOLINI: No, ma e contadini a quei giorni...gli piaceva più per esempio fare un po' di lessò... poi o carne arrosto... perché la carne arrostita è bona li pper lì ma se un si mangiano all'attimo, i'cché le doventano?

CONTINI: *Ecco, invece quell'altra si conservava di più eh?*

CIOLINI: Ecco. Per esempio un roastbeef preso in un punto bono gl'è sempre bono.

STEFANIA MARTINI: *Certo, anche freddo.*

CIOLINI: Anche freddo, anzi se si vole...

CONTINI: *Il roastbeef però non si mangiava di sicuro a quei tempi?*



CIOLINI: Secondo, secondo le circostanze qualche volta che c'era una ricordanza in famiglia, e si pigliava il magro e si faceva roastbeef.

CONTINI: E come si chiamava, roastbeef?

CIOLINI: Roastbeef. Perché si legava co' un pochino d'odori. Poi quando non è tanto cotto si leva, in modo che quando si taglia non sia asciugato...

CONTINI: Ecco, parliamo del famoso coniglio...

CIOLINI: E, quello è la morte dei contadini... [ridono] e il coniglio senta, è una cosa tanto goffa a farsi... che quando s'è lavato bene, si taglia magari in quattro parti, e poi si droga con aglio, ramerino e abbondante olio, e sale e pepe e si mette a cocere in forno... e viene sempre bene. Se poi si vede che è ritirato l'olio, e non è ancora cotto... si aggiunge un romaiolo d'acqua a bollore... e allora si ingrossa di più e s'ammorbidisce...

STEFANIA MARTINI: Il coniglio dolce e forte...?

CIOLINI: Io non l'ho mai fatto.

STEFANIA MARTINI: Però ne ha sentito parlare?

CIOLINI: Sì.

STEFANIA MARTINI: Io so che mia nonna lo faceva benissimo, così racconta mia madre. Siccome mia nonna lo faceva benissimo, mia madre non l'ha mai cucinato. Per cui io del coniglio dolce e forte ne ho solo sentito parlare.

CIOLINI: Magari ci metteranno un pochino d'aceto...

STEFANIA MARTINI: Aceto e zucchero. Questo lo so. Però come veniva fatto...

CIOLINI: Questo non lo so nemmeno io perché non l'ho mai fatto.

CONTINI: La lepre in dolce e forte l'ha mai fatta?

CIOLINI: No, nemmeno questa, mai fatta. L'ho mangiata... ma non l'ho mai fatta. Però devo dire la verità, della lepre non son tanto entusiasta perché mi pa' che sappia di sarvatico...

CONTINI: Il piccione gli piace?

CIOLINI: Mah, e ce l'ho anch'ora i piccioni, ma 'un mi piace ammazzalli. [ridono n.d.t.]

STEFANIA MARTINI: E una cosa che cucinava sua nonna e che però lei non ha mai cucinato però se la ricorda...

CIOLINI: Senta, io quello che cucinava mia nonna me lo ricordo, anche lontanamente, ma me lo ricordo. Perché era tanto brava a fare da mangiare... portava in tavola dei piatti che bisognava mangiare anche se 'un s'aveva fame. Ecco, magari ci metteva dei contorni boni... Tutte queste cose che bisogna ricordarle sempre anche se siamo lontano negli anni. Lei per esempio quando cocceva il pollo o il coniglio, o per pasqua l'agnello... in quel sugo d'agnello ci metteva dei contorni che erano squisiti, e si mangiava più volentieri che la carne.



CONTINI: Quindi cuoceva nel grasso dell'agnello...

CIOLINI: Il grasso dell'agnello si sgrassava un po', perché sennò fa troppo

CONTINI: Nel sugo dell'agnello eh?

CIOLINI: Sì, nel sugo dell'agnello.

CONTINI: E cosa ci metteva? Che contorni erano?

CIOLINI: Verdure, per esempio fagiolini, bietole, sedani...

STEFANIA MARTINI: Anche dei cardi a volte?

CIOLINI: Sì, sì anche. E poi quande cominciava i carciofi ancora più buoni...

STEFANIA MARTINI: E una ricetta che lei non ha mai fatto, ma che faceva sua nonna, se la ricorda?

CIOLINI: Mah, io quello che ha fatto la mi' nonna non è che l'abbia trascurata perché o di torto o di rimbalzo me la son fatta qualche volta... perché ci rimangono d'impresso le cose che si son viste. Poi c'è stato anche la mi' mamma dopo la mi' nonna e anche lei cucinava tanto bene... Ecco, per esempio... la pasta di fagioli e poi il baccalà... anche questa era una cosa che ci piaceva tanto.

CONTINI: Pasta di fagioli e baccalà?

CIOLINI: Pasta di fagioli, e poi si coceva il baccalà in umido e ci si metteva i fagioli da una parte.

CONTINI: La pasta di fagioli come si faceva?

CIOLINI: La pasta di fagioli?

CONTINI: Sì.

CIOLINI: Sì coceva i fagioli si passavano al passatutto... quando erano cotti bene, che venisse un po' una broda densa... e poi s'allungava con i' pomodoro, olio... tutto, e veniva una minestra di fagioli. Veniva una minestra bona... saporosa...

CONTINI: E altri fagioli invece si mettevano col baccalà eh?

CIOLINI: I fagioli... sempre i fagioli secchi...

STEFANIA MARTINI: I cannellini?

CIOLINI: Sì. si cocevano lessi, e poi si rifacevano insieme a i' baccalà.

CONTINI: [rivolto all'altra donna] Ora, a questo ristorante la prima volta che si fa bisognerebbe che partecipassero anche un po' loro, almeno la prima volta...

STEFANIA MARTINI: Questo ristorante è disposto a chiudere e a lavorare il sabato e la domenica soltanto per noi. Però giustamente prima bisogna fare delle prove, non si può partire subito con le grandi quantità. Si pensa che le persone verranno...



CONTINI: Se le fate e io sono ancora in Italia vengo almeno alle prove... così assaggio [ridendo n.d.t.]

STEFANIA MARTINI: Le prove bisogna farle nel mese d'agosto. Te che sei a casa?

CONTINI: Diciamo che dal 22 d'agosto ci sono...

STEFANIA MARTINI: E questo mese?

CONTINI: Però poi parto presto perché... questa roba qui...

STEFANIA MARTINI: Questo mese ci sei?

CONTINI: No. Sto abbastanza via.

STEFANIA MARTINI: Un altro fine settimana non ce l'hai?

CONTINI: Eh... son già preso però, perché venerdì sono in ufficio, e sabato sono a Tavarnelle... da dei contadini che fanno ancora i contadini... per una cosa sulla casa contadina... che poi vi interessa anche a voi.

STEFANIA MARTINI: Però potresti tornare una sera a mangiare il piatto che ha fatto il ristorante.

CONTINI: Se lo fanno d'agosto sì.

STEFANIA MARTINI: Delle prove vanno fatte assolutamente, si faranno d'agosto... però prima del 22, perché poi il 2, 3 settembre arriva subito. Sicché noi insomma già da luglio si potrebbe cominciare le prove. E casomai la persona che ci dà la ricetta aiuta il cuoco a realizzarla.

CONTINI: Perché poi in realtà queste ricette... cioè in realtà loro queste ricette le hanno sempre fatte, non è che ne hanno parlato... Anche oggi era tutto un dire: Un pochino... il giusto... e...

CIOLINI: Ci vole un po' di precisione...

CONTINI: Se te invece lo fai praticamente...

STEFANIA MARTINI: Sì quantifica...

CONTINI: Perché era tutta una cosa approssimativa... un mazzettino, un pugnellino... E' così. Anche l'artigiano...

STEFANIA MARTINI: Per il cuoco bisogna tradurre in grammi...

CONTINI: Grosso modo.

STEFANIA MARTINI: Poi se il cuoco ha l'esperienza si regolerà lui.

CONTINI: Perché poi c'è una differenza... Bisogna far venire fuori i cibi di prima... per esempio erano più grassi e saporosi... ecco bisogna far venire fuori questo. Per esempio oggi veniva fuori che nel coniglio in umido ci mettevano un sacco di conserva.

CIOLINI: No, noi no...



CONTINI: Ora no, ma prima si...

CIOLINI: Sì, c'erano famiglie che usavano così.

CONTINI: Esatto, c'è anche differenza tra famiglia e famiglia.

CIOLINI: Noi per esempio l'odore di' pomodoro sempre, ma poco.

CONTINI: Poco eh?

CIOLINI: Anche nella pastasciutta. Anche sugo di carne io ne fo poco, specialmente ora d'estate... non va tanto bene. Preferisco fare... friggere un pochino d'aglio, mettere pomodoro fresco abbondante e fare cuocere tutto bene e condire la pasta. Che si digerisce meglio e non è tanto pesante.

CONTINI: Ecco, veniamo a questo... si parlava del baccalà. Come si cuoceva?

CIOLINI: Il baccalà si mette in bagno il giorno prima che sia ben rinvenuto, che non abbia più sala addosso. E quando è l'ora di cucinarlo si taglia a pezzetti, di mette a friggere nell'olio...

CONTINI: Prima si infarina o no?

CIOLINI: Sì, sì.

STEFANIA MARTINI: Con la pelle?

CIOLINI: Sì, sì, tutto... Quando gl'è bene arrosolato da una parte si rigira, ci si mette un po' d'aglio sempre come odore...

CONTINI: Come si mette l'aglio, intero?

CIOLINI: Sì, si può mettere anche intero, gli dà un po' di gusto e si sente meno il sapore.

STEFANIA MARTINI: Prima di friggere si mette?

CIOLINI: Mentre frigge ci si mette.

STEFANIA MARTINI: Però appena diventa scuro l'aglio si toglie.

CIOLINI: Sì.

CONTINI: Oggi per esempio quella signora m'ha detto che lei mette anche dieci spicchi d'aglio, però senza levare il guscio.

CIOLINI: Ma allora 'un resta nulla del sapore...

CONTINI: Dice che gli dà il sapore, però non brucia e poi credo che gli piace mangiare anche gli agli poi.

CIOLINI: Ah, allora se gli piace mangiare gli agli...

CONTINI: E poi si mette il pomodoro?



CIOLINI: Sì, quando è bene arrosolato si mette il pomodoro... con un pochino d'acqua calda...

STEFANIA MARTINI: Pomodoro fresco?

CIOLINI: Anche fresco, passato...

STEFANIA MARTINI: Sennò conserva di quella che veniva fatta in casa una volta...

CIOLINI: Anche quello ma ora si usa poco.

STEFANIA MARTINI: Sì, però prima quando veniva fatta la conserva...

CIOLINI: Sì, si faceva la conserva, si faceva quella dura soda, e poi quella nei fiaschi...

CONTINI: Veniamo adesso alla minestra di pane.

CIOLINI: Ah, la minestra di pane l'è una cosa di morto goffa...

CONTINI: Goffa?

CIOLINI: Sì, sì. perché senta, si fa cocere i fagioli bene poi si passano, il brodo e un po' di fagioli tutto al passatutto perché sennò non piglia sapore, poi si mette in pentola quando bolle s'aggiunge acqua se ce n'è... se occorre. Poi si mette il pomodoro, olio e sale.

CONTINI: Ma si mette anche le verdure o no?

CIOLINI: Secondo, se si fa la minestra di pane per forza si mette le verdure.

STEFANIA MARTINI: Le cuoce insieme tutte?

CIOLINI: Sì, insieme.

CONTINI: Quali verdure?

CIOLINI: Qualunque siano.

STEFANIA MARTINI: Dipende dalla stagione anche eh?

CIOLINI: Sì. Il cavolo se gl'è bianco si mette bianco, se gl'è nero si mette nero... basta sia ben lavato, che non faccia cose brutte nel brodo, poi zucchini fagiolini, carote...

STEFANIA MARTINI: La cipolla ce la mette?

CIOLINI: Sì, cipolla carote... tutti gli odori. E poi se c'è anche il prosciutto in un punto bono si mette anche un pezzettino di prosciutto per far la minestra di pane... che gli da sapore.

CONTINI: Anche le cotiche a volte?

CIOLINI: Sì, anche le cotenne.

STEFANIA MARTINI: Pane secco? Rafferma?



CIOLINI: Se è raffermo è uguale, ma non mica stravecchio... senno' per tagliarlo...

STEFANIA MARTINI: Lo taglia a fettine o pezzettini?

CIOLINI: No, no, a fettine

STEFANIA MARTINI: Invece la signora dove siamo stati stamani lo sbriciola tutto a pezzettini piccoli...

CIOLINI: Ma se la buccia gl'è dura... come...

STEFANIA MARTINI: La taglia... la taglia sul tagliere a pezzettini piccoli...

CIOLINI: Ognuno ha la sua idea.

CONTINI: Io mi ricordo... le fette a strati no?

CIOLINI: Sì.

CONTINI: Ci mette l'aglio o no su questo pane?

CIOLINI: Sulla minestra di pane?

CONTINI: Sì, stropiccia l'aglio sulle fette...

CIOLINI: No no no, niente.

CONTINI: La fettunta [fett'unta n.d.t.] era una cosa usata durante la...

CIOLINI: La frangitura dell'olio, sì

CONTINI: Quella era fatta come? Veniva abbrustolita la fetta...

CIOLINI: Arrostito il pane sul foco. E poi messo nel piatto e mettici l'olio.

STEFANIA MARTINI: Prima strofinato con l'aglio però...

CIOLINI: Sì a chi piaceva... io per esempio c'era i' mi' babbo poer'omo l'aglio 'un no poteva sentire.

CONTINI: E poi olio sale e pepe eh?

CIOLINI: Sì.

CONTINI: Ecco. Veniamo un po' alle insalate. Le in salate come...?

CIOLINI: Le insalate quelle a foglie oppure coi pumodori, coi cetrioli... questa roba qui...? Come le piace?

CONTINI: Lo dica lei...

CIOLINI: Noi senta a tempo dei cetrioli e pumodori si tagliano questi a pezzetti, anche con la cipolla insieme ci si mette, e si fa tutto una ciotola d'insalata.



CONTINI: Che percentuale di pomodori, cetrioli e cipolla?

CIOLINI: Secondo quanti siamo a mangiare.

CONTINI: No... voglio dire

STEFANIA MARTINI: Metà cetrioli e metà pomodori oppure quello che capita?

CIOLINI: No quello che capita, magari che sia abbondante tanto l'uno quanto l'altro sennò uno piglia una cosa e uno ne piglia un'altra.

STEFANIA MARTINI: Quella più controllata forse è la cipolla...

CIOLINI: Sì, quella sì, tagliata fine fine, ora c'è quelle cipolle bianche...

STEFANIA MARTINI: La panzanella come la facevate?

CIOLINI: La panzanella senta a me 'un mi garba... E c'è i' mmi' genero qui in casa a volte quando si fa la pastasciutta e dice "fammi la panzanella perché a me mi piace più quella, che è fresca" e la gli si fa.

STEFANIA MARTINI: Pane un po' raffermo, bagnato...

CIOLINI: Sì.

CONTINI: Ma in casa sua non la facevano la panzanella?

CIOLINI: Qualche volta si la facevano, ma non s'era tanto abituati noi a queste panzanelle. Si preferiva fare un piatto unico per tutti insieme... Perché a me mi piaceva tanto essere riuniti in famiglia. S'eramo sei in famiglia un fratello, cinque sorelle, il babbo e la mamma e poi anche i nonni c'erano prima, poi loro erano spariti, ma s'era sempre stati una famigliona, ora a ritrovammi sola mi pa' d'essere un morto a i'mmondo. Perché senta, i' mmi' figliolo ha i' ssu' lavoro, poi 'unn'ista mica in casa con me. La sera magari gli piace andare a i' barre, poi se c'è qualche riunione lo 'nvitano, insomma lo vedo a mangiare.... c'ho la figliola sotto, ma ha la su' famiglia, la 'un po' stare mica sempre in su e 'n giù co' mme.

STEFANIA MARTINI: Nella panzanella ci metteva anche i chicchi d'uva nera, qualcuno...?

CIOLINI: Mah, questo non glielo posso dire... noi no.

CONTINI: Che son ricette molto semplici, ma sembrano molto anche simili...

CIOLINI: Sì...

[Entra un uomo che si presenta come il genero della Ciolini]

CONTINI: Allora veniamo a qualche ricetta di dolce.

CIOLINI: Di dolci non è che sia una grande esperta...

CONTINI: Ma io mi ricordo che lei faceva delle crostate meravigliose.

CIOLINI: Quelle ci vuole poco a falle.



CONTINI: Come si faceva? Chi gliel'ha insegnato a farle a lei?

STEFANIA MARTINI: Coi fichi sa nulla lei?

CIOLINI: Come?

STEFANIA MARTINI: Con i fichi...

CIOLINI: No.

STEFANIA MARTINI: Con i fichi niente eh? Magari che faceva a volte? Marmellate...

CIOLINI: Un po' di marmellata si faceva, ma veniva troppo dolce.

STEFANIA MARTINI: In guazzo li metteva? O sotto spirito...

CIOLINI: No.

GENERO CIOLINI: [fuori campo n.d.t.] io sì

STEFANIA MARTINI: Sotto spirito eh?

GENERO CIOLINI: Sì.

STEFANIA MARTINI: Come son venuti? Buoni?

[L'inquadratura passa su l'uomo, appoggiato alla porta, un uomo dall'apparente età di circa 50 anni n.d.t.]

GENERO CIOLINI: Sì. Quelli passi sa...?

STEFANIA MARTINI: A settembre...

GENERO CIOLINI: Sì, quando cascano...

STEFANIA MARTINI: Sì, che la buccia è un po' impermeabile...

GENERO CIOLINI: Sì mettan nella grappa...

STEFANIA MARTINI: Un po' asciugati dal sole ecco...

GENERO CIOLINI: Sì, sennò sono troppo pastosi...

CONTINI: Quando sono praticamente un po' ammosciati...

GENERO CIOLINI: Sì, quando cascano dall'albero, e sono un po'... [con la mano destra fa il gesto di premere, strizzare ripetutamente qualcosa] quelli verdini a un certo punto lo fanno... cascan dall'albero...

CONTINI: E si mettan dentro la grappa eh?

STEFANIA MARTINI: Son buonissimi...

GENERO CIOLINI: Favolosi.



CONTINI: Quelli però non si possono mica fare... Quelli non si posson mica fare...

GENERO CIOLINI: Perché...?

STEFANIA MARTINI: Ci vuole i fichi, un altr'anno magari...

CONTINI: Bisognava farli l'anno scorso.

STEFANIA MARTINI: Ma quelli son buonissimi. Anche mio padre li faceva sempre

GENERO CIOLINI: Come l'uva... si mette...

STEFANIA MARTINI: Sì, l'uva è normale... mettere l'uva sotto spirito... le ciliegie... questa roba qui è normale. I fichi sono meno a farlo.

GENERO CIOLINI: Io provai.. lessi una ricetta...

STEFANIA MARTINI: Ma li facevano a Carmignano, non molti ma...

CONTINI: Allora le crostate...

CIOLINI: Le crostate... senta

CONTINI: Intanto chi le ha insegnato?

CIOLINI: Eh, la mi' sorella... la Nunziatina...

STEFANIA MARTINI: Come faceva a fare l'impasto della crostate? La pastafrolla come la faceva?

CIOLINI: Senta...

STEFANIA MARTINI: Con il burro o con il lardo?

CIOLINI: Dapprimo per cocile si mette olio, lardo poco. E pe' ingrassalle si pigliava l'ova... due ovi interi e un rosso, per fare una dose per cinque o sei persone... Si mette queste ova, poi si mette... si fa impastare un po' soda, acqua, e poi si aggiunge lo zucchero e la farina, fintanto che c'è quest'umido che la tira...

STEFANIA MARTINI: Finché la prende...

CIOLINI: Sì, non lo fo tanto peso sennò...

GENERO CIOLINI: In conclusione la fa una pasta come la pizza, come...

STEFANIA MARTINI: E burro o lardo non sono nell'impasto?

CIOLINI: No, no.

STEFANIA MARTINI: Nemmeno olio?

CIOLINI: Olio niente...



STEFANIA MARTINI: Nell'impasto no. Solo uova farina e zucchero nell'impasto. Lieviti?

CIOLINI: No.

STEFANIA MARTINI: La faceva riposare...come faceva?

CIOLINI: Eh, un pochino, sennò... Quando è belle lavorata e si apre da se, non c'è bisogno del lievito. Perché le crostate... se la comincia a sbollare...i'cché viene?

STEFANIA MARTINI: Eh già, deve venire bassa.

CONTINI: Quindi è una cosa senza niente, una specie di pastafrolla.

STEFANIA MARTINI: Sì, per le crostate c'è proprio la pastafrolla, però questa è una ricetta che non avevo mai sentito. Questa non ha né olio, né grasso né burro.

CIOLINI: E poi senta, quando la si allarga e bisogna che rimanga intatta per bene, perché se si spezza non vien nulla di buono. Poi la si mette in forno e quando 'll'è rafferzata ci si mette sopra o marmellata... quello che si vuol fare. E poi si fa tutti gli strisciolini... e poi si rimette in forno.

STEFANIA MARTINI: La cuoce in due tempi eh?

CIOLINI: Sì, dapprima si mette senza essere coperta... perché se poi si mette la marmellata e si copre con questi aggegini sopra, e secca troppo, invece si mette quando è già tirata...

CONTINI: E oggi invece parlavano di quest'altro dolce fatto con l'anice.

CIOLINI: Non l'ho fatto io...

CONTINI: Non lo conosceva eh?

STEFANIA MARTINI: Questa signora ha sposato un uomo che viene dalla provincia di Pistoia e questo... a Sant'Amato c'è questo dolce che è buonissimo, tre l'altro. Ad esempio il suocero di mia sorella, che stava a Empoli, e che ora è morto, faceva dei biscotti straordinari, duravano mesi... e di una bontà straordinaria. All'anice.

CIOLINI: E non addurivano...

STEFANIA MARTINI: Mai, sempre morbidi.

GENERO CIOLINI: [ora seduto n.d.t.] io c'ho la mi' zia a Colle che per i dolci... le mantovane...

CIOLINI: Sì, lei la gli fa bene i dolci.

GENERO CIOLINI: La famosa mantovana... dopo un mese è sempre uguale... fresca. E difatti lei quando c'è matrimoni, rinfreschi ne fa sempre sette, otto dieci...

STEFANIA MARTINI: Un po' come la Noemi...

GENERO CIOLINI: Sì... ma la li fa meglio... Della Noemi l'ho mangiati anch'io... tipo i cenci... Lei fa più dolci. Fa un dolce co' i' cocco favoloso... tutti vogliono la ricetta di quel famoso cocco, col cocco grattato sopra...



STEFANIA MARTINI: Comunque queste son ricette più attuali.

CONTINI: Il cocco certamente non è tradizionale.

STEFANIA MARTINI: Noi si cerca cose più...

GENERO CIOLINI: La famosa mantovano coi pinoli e la mandorla quella...

CONTINI: Quella del baccalà col cioccolato... del dolce e forte... non ne sapete niente...

GENERO CIOLINI: Il famoso stoccafisso...?

CONTINI: Ecco, lo stoccafisso.

GENERO CIOLINI: Ma no con la cioccolata, come si faceva una volta.

CONTINI: Buona idea. Lo stoccafisso è importante. Lo stoccafisso come si faceva, lo faceva lei?

CIOLINI: [Scuote la testa n.d.t.]

GENERO CIOLINI: Come no?

CIOLINI: Io non me lo ricordo.

GENERO CIOLINI: Si faceva co' i pomodoro... veniva tenuto nell'acqua due o tre giorni...

STEFANIA MARTINI: Veniva battuto quello...

Donna: Sì. poi veniva tutto sbriciolato dopo un par di giorni andea via il cattivo odore...

CONTINI: Costa di più del baccalà...

GENERO CIOLINI: sì, mi pare ventisei o ventisette mila lire al chilo...

STEFANIA MARTINI: Seccarlo sarà un procedimento più complesso...

CONTINI: Perché non è salato... è asciugato e basta.

GENERO CIOLINI: A parte il cattivo odore... sa un po' di cattivo odore, all'inizio. Poi ci metti pomodoro prezzemolo, dimorto olio..

CIOLINI: Sì gli abbassa un po' ma gl'è sempre il solito odore

GENERO CIOLINI: Però è buono come mangiare.:

STEFANIA MARTINI: Quando lo cucinava mia madre io e mio fratello non si mangiava. Si andava via, ci dava noia l'odore. Invece a i' babbo piaceva.

CONTINI: Lo stoccafisso mantecato, lo fanno buono a Venezia... Frittate. Con le verdure...

CIOLINI: Le frittate ci vol poco, quand'è cotta la verdura...



CONTINI: Ma con quante verdure si può fare una frittata?

CIOLINI: Mah.. a mescolanne tante non si sa se una la coce più o meno... bisogna fanne una per volta. Per esempio... le cipolle, la vien bona ma bisogna metterci solo cipolla.

CONTINI: Ma come si fa, fa friggere la cipolla e poi ci butta l'uovo?

CIOLINI: La si taglia fine fine si fa friggere le cipolle... si fanno cuocere, che le siino ingiallate, perché sennò non è cotta. Poi quande l'è così se ci si vol mettere l'ovo ci si mette, e se 'un ci si vol mettere ... pace.

GENERO CIOLINI: Sì, con la cipolla si mette foglia e cipolla. A me mi piace anche la foglia.

CIOLINI: Sì, sì. anche le corone della cipolla le son bone.

CONTINI: Le corone...

CIOLINI: Sì, le corone, quelle verde...

CONTINI: Ah, questo potrebbe essere interessante. Se ci sono ancora le corone delle cipolle ad agosto, non lo so mica...

STEFANIA MARTINI: E la frittata di zoccoli...

CIOLINI: Zucchini?

STEFANIA MARTINI: No, no gli zoccoli era fette di pane bagnate nel latte.

CIOLINI: No, non l'ho mai fatta...

CONTINI: Con la rigatina... Però la conosce...

CIOLINI: Sì, con la rigatina la frittata si, la si faceva.

GENERO CIOLINI: Sì, ma anche il pane... la mi' mamma la faceva.

STEFANIA MARTINI: Sì, pane bagnato nel latte...:

GENERO CIOLINI: Nel latte o nel brodo, a secondo le famiglie... poi infilato nell'ovo...

STEFANIA MARTINI: Esatto, la rigatina però messa prima, e poi sbattuto l'uovo e buttato sopra tutto. Era buona la frittata di zoccoli.

CONTINI: La frittata di vitalba? La facevate?

CIOLINI: l'cché ll'è?

CONTINI: Quella pianta che s'arrampica sugli olivi...

CIOLINI: I vitarbini...?

STEFANIA MARTINI: Sì.



CIOLINI: Anche quella l'è bona. Si pigliava le punte tenere, che le frighin bene perché se son dure non cociano, che stiano nell'olio.... poi ci si butta l'ovo...

GENERO CIOLINI: Sì, come la bietola...

CONTINI: *C'erano altre verdure selvatiche che venivano prese? Per esempio rovi...*

CIOLINI: No, io no.

STEFANIA MARTINI: *Porri, cardi...*

CIOLINI: I porri sì...

STEFANIA MARTINI: *I cardi non vengono quasi più usati ora...*

CIOLINI: No...

STEFANIA MARTINI: *A esempio, i contorni di una volta non vengono più fatti, le costole di sedano... lessate, poi strette a pugno, passate nella farina e fritte... le faceva lei?*

CIOLINI: Sì, e poi messe nel sugo...

STEFANIA MARTINI: *Questi secondi sono buonissimi, e nessuno li fa più! Le costole di sedano che si diceva ora... mia mamma le lessava, poi le passava nella farina le stringeva a pugno poi le metteva nell'olio bollente, e a fine cottura c'aggiungeva il pomodoro. I pomodori verdi fritti anche... quelli erano buonissimi.*

CIOLINI: Anche quelli sono buoni ma non si fanno mai.

GENERO CIOLINI: Quelli io li fo.

CONTINI: *I pomodori verdi fritti facevate?*

STEFANIA MARTINI: *Buonissimi, e s'aggiungeva pane, mollica di pane e pomodoro anche.*

GENERO CIOLINI: Io li fo tanti. A ottobre novembre prima che gli smettano io li fo.

STEFANIA MARTINI: *Si possono fare verdi fritti con la pastella a se... oppure aggiungere il pomodoro dopo soffritti, e nel pomodoro un po' umido la mamma prendeva una fetta di pane morbido, lo sbriciolava e poi sopra ci metteva un po' di formaggio. Erano straordinari.*

CIOLINI: Son tutti mangiari boni, ma oggi e vogliono mangiari svelti e sortì di cucina... Anche le patate bell'e sbucciate...

GENERO CIOLINI: Come si faceva le patate fritte.. a fette si po' fare il pomodoro anche.

CONTINI: *L'Ida faceva delle patate fritte che non ho mai più rimangiato.*

STEFANIA MARTINI: *Fritte?*

CONTINI: *Si. abbastanza grossotte, non grossissime e immerse nell'olio, completamente sommerse nell'olio...*

STEFANIA MARTINI: *E gonfiavano...*



CONTINI: No... venivano rosolate, ma profumate... con un sapore...

CIOLINI: Senta, a Capezzana il mangiare bisogna farlo bono per forza. Perché l'olio è sempre il meglio. E posso dire che come ne consumavo poco io, di olio non ce n'era. E mi dicevano: "Ma come la fa lei a cucinare... eppure il mese che sta lei e si consuma tanto meno..." e io: "Mah... io... è la mano, e poi io l'ho per istinto di mette' poco olio, il giusto..."

CONTINI: E infatti, era la vera cucina tradizionale. Bisognerebbe che lei lo facesse... perché capito... queste cose non sono facilmente trasmissibili a voce...

STEFANIA MARTINI: Un contorno bisognerebbe che lo facesse... o sedani, o pomodori verdi...

CONTINI: Ecco, se non le fa fatica che lo facesse vedere. E' importante anche per questi ristoratori vedere. Perché magari loro hanno fatto la scuola di alberghiera... ma non hanno idea di cosa... la tradizione...

GENERO CIOLINI: Come la panzanella, queste cose qui...

CONTINI: Sì, ma lei dice che non gli piace la panzanella...

CIOLINI: A lui la gli piace...

STEFANIA MARTINI: C'aggiungete il cavolo fresco?

GENERO CIOLINI: No. la cipolla, il cetriolo, pomodoro... sedano... però è buono tutto, peperoni...

STEFANIA MARTINI: Basilico forse più che sedano...

GENERO CIOLINI: Basilico, sì. Ma anche il sedano preso dov'è più bianco...

STEFANIA MARTINI: Il cuore...

GENERO CIOLINI: Sì il cuore. Tutta verdura fresca. Che c'è nell'orto...

CONTINI: Ecco, gli uccellini.

CIOLINI: Gli uccellini...? Arrosto si facevano

CONTINI: Ecco, come si fanno? Perché quella è una cosa...

CIOLINI: Quelli c'è Riccardo...

GENERO CIOLINI: Gli uccelli... s'ha da fare noi ora anche.

CIOLINI: Lui va a ammazzagli tutti i giorni.

STEFANIA MARTINI: Dovete fare un pranzo?

GENERO CIOLINI: No, s'hanno giù ni' frizzer. Però s'è fatto anche lassù. S'è fatto un mese fa...

STEFANIA MARTINI: La casa di Roberto...Hanno la casa del nostro elettricista, e vanno lì il sabato a cucinare...



CONTINI: *Qual è?*

GENERO CIOLINI: A i' Rossi lassù...

CONTINI: *Quella su su? Quella bellissima con quelle querce?*

CIOLINI: In do' gli stava Donato...

GENERO CIOLINI: Dalla parte di... andando ai merli... c'è la stradina che si riscende di là, per andare a spazzavento?

CONTINI: *Sì.*

GENERO CIOLINI: C'è qui' gruppetto delle case ni' Rossi...

CIOLINI: Vicino al podere di Fontemorana...

GENERO CIOLINI: Di Fontemorana, in do' gli stava loro. Prima. Su quel poggettino... e c'è l'elettricista, e si fa le cene il sabato...

CONTINI: *Ma chi, con Leandro?*

CIOLINI: No.

GENERO CIOLINI: no, col su' cugino, Roberto. Il sabato quande pecora, quande uccelli, quande...

CONTINI: *Ecco. La pecora... La facevate la pecora?*

CIOLINI: No.

STEFANIA MARTINI: *Ma non è la nostra zona, bisogna andare a Campi Bisenzio.*

GENERO CIOLINI: Pecora, cinghiale...

STEFANIA MARTINI: *Questa non è la nostra zona, noi si deve fare i piatti tipici del carmignanese...*

CIOLINI: E son più boni di quelli di Campi...

GENERO CIOLINI: Qui c'è l'arrosto... ni' famoso spiedi... ni' girarrosto. Allora si fa... si prende un pezzetto di maiale, che si chiama il pesce del maiale, che gl'è un pochino grasso e magro, che gli strugge un po'... e si fa a tocchettini tanti uccelli e tanto maiale. Poi si prende gli sfilatini, oppure anche pane casereccio e si fa tanti quadratini... come i crostini no? Si mette la foglia della salvia, un pizzico di sale, pepe e aglio tritato...

STEFANIA MARTINI: *Alloro?*

GENERO CIOLINI: No. Alloro per i fegatelli questa roba qui. E si mette l'uccellino, il pane il maiale... e si fa la fila dello spiedo, e poi si mettono...

CONTINI: *Ma poi si bagnano?*

GENERO CIOLINI: Sì, nel tempo della cottura...



CONTINI: Con che si bagnano?

CIOLINI: Con olio e acqua, mischiati.

CONTINI: Non col brodo?

GENERO CIOLINI: No. olio buono. Oppure anche aggiunto con un po' d'acqua.

STEFANIA MARTINI: L'uccellino intero? Pulito dalle interiora?

GENERO CIOLINI: Sì, sì pulito... Si taglia il becco... Ma gli uccellini c'è anche chi li fa interi, senza sbuzzare...

CIOLINI: Sì, senza sbuzzare, ma a me 'un mmi piacciano.

GENERO CIOLINI: Però noi si sbuzzano. Gli si fa il buchino sotto no...

CIOLINI: Ci rimane il cattivo odore...

CONTINI: Ma come si fa!?

GENERO CIOLINI: Eppure il vero arrosto sarebbe con gli uccellini interi. Perché le budella ni' cocere di morte gli vanno via, gli struggano. Però rimane... l'intestino rimane... non è raffinato... Invece pulito...

CIOLINI: A me mi piacciono puliti bene.

GENERO CIOLINI: Invece pulito si mette... io fo una pastella sale, salvia e aglio macinato, e lo metto nel posto degli interiori, più li giro in questa pasta... sale aglio e li mischio tanto maiale e tanti uccelli, in modo che prendano il sapore. Poi il tempo che metto, tra il maiale e l'uccello, metto la foglia della salvia, più una dentro e ai pane uguale... salvia pane salvia e via.

CONTINI: Come si fa a sapere quando sono cotti gli uccellini?

GENERO CIOLINI: Si vede, perché fanno una schiuma...

CIOLINI: E buttan fori l'olio...

GENERO CIOLINI: Buttan fori questa schiuma... ma poi si vede, quande son gialli croccanti... son cotti. Il tordo ci vole circa un ora e tre quarti... così.

CONTINI: Un ora e tre quarti?

GENERO CIOLINI: Sì, bisogna farlo cuocere lento... un ora e mezzo tutta. Perché sennò e coce fori...e dentro... E invece gli uccellini che son piccini, un'ora, secondo il foco. Ma non c'è da fare tanto foco, perché se tu c'hai i'ppane e ti brucia i' ppane... e non ti coce gli uccelli. Allora bisogna dargli foco lento, a tizzi ogni tanto con la paletta tu glielo rimetti... e allora gira... deve cocere circa in un ora e tre quarti... du' ore.

CONTINI: Anche il maiale allora cuoce per un ora e tre quarti.

GENERO CIOLINI: Sì, perché poi se tu fai...

CONTINI: Oh, ciao!



STEFANIA MARTINI: [ride n.d.t.] lo sapevi che dovevamo venire?

UOMO: [voce fuori campo n.d.t.] Sì, lo sapevo. Come va?

CONTINI: Bene, te? Sei dimagrito...

UOMO2: Sì.

STEFANIA MARTINI: Sono i pensieri della politica... Lo sapevi è consigliere provinciale?

CONTINI: Sì. Neo-consigliere della neo-provincia.

STEFANIA MARTINI: L'abbiamo votato tutti, anche se io insomma... son sempre un po' perché... Gl'è troppo innamorato d'Artimino, capito? Allora s'ha paura che con i seanesi... è che ci trascuri un po'.

UOMO2: Infatti la proposta mia per Seano l'è quella di chiudere...

STEFANIA MARTINI: E affogacci tutti.

UOMO2: ...la strada che va a Carmignano... e un bel lago... Siccome manca l'acqua... no?

STEFANIA MARTINI: Ma noi siamo velenosi. S'avvelenerebbe l'acqua.

UOMO2: Arrivo subito, vo a lavarmi le mani...

STEFANIA MARTINI: La zuppa pavese per esempio...

CIOLINI: Ma avete bisogno di bere?

STEFANIA MARTINI: No grazie, io no. Giovanni forse sì.

CONTINI: No ora no, ho digerito il prosciutto...

STEFANIA MARTINI: Hai mangiato il prosciutto?

CONTINI: Sì. sono andato su ma non c'era nessuno... e l'unica cosa era il prosciutto, me ne sono fatto due enormi panini, con dell'insalata anche... però. Poi m'è cominciato a venire una sete...

CIOLINI: A Capezzana non c'era nessuno?

CONTINI: No. Perché mia mamma è dalla sua mamma. Mio padre è in montagna... i miei fratelli quando finisce il fine settimana spariscono come razzi...

GENERO CIOLINI: La nonna come sta?

CONTINI: La nonna c'ha quasi cent'anni, sicché...

GENERO CIOLINI: Giorni addietro...

CONTINI: Sono purtroppo quelle situazioni... Giorni indietro è stata proprio male, ora...

CIOLINI: Più di tanto campare non si campa.



CONTINI: C'è un termine naturale nella vita.

STEFANIA MARTINI: Carli il Fiaschi è morto?

CIOLINI: Sì. A Carmignano, ma l'hanno portato su a Seano.

STEFANIA MARTINI: L'ultimo dei Fiaschi no?

CIOLINI: Sì, mio cugino.

STEFANIA MARTINI: Senta signora... La zuppa pavese... quella si potrebbe fare...

CONTINI: Detta anche la zuppa lombarda... Fagioli e pane...

STEFANIA MARTINI: Pane abbrustolito, con l'olio e stropicciate con l'aglio. Messe nella scodella... e versato sopra fagioli cannellini...?

CIOLINI: Sì, e la broda...

STEFANIA MARTINI: Lessi?

CIOLINI: Lessi.

GENERO CIOLINI: Anche il cavolo si fa co' i pane...

STEFANIA MARTINI: La zuppa pavese?

CONTINI: No, quella è la zuppa di pane... La pappa di pomodoro si faceva qui o no?

CIOLINI: La pappa co' i' pumodoro... Sì, quella si pole fare ancora.

CONTINI: Quella sarebbe mica male da fare...

STEFANIA MARTINI: No, anche mia sorella la fa ancora la pappa col pomodoro.

CONTINI: Come si fa la pappa col pomodoro? Me la faceva sempre la mia mamma... mi piaceva tanto. Come si fa, come si fa, me la racconti un po'?

CIOLINI: Senta... si mette a cocere... si mette l'olio con gli odori...

CONTINI: Con l'aglio soprattutto.

CIOLINI: Sì con l'aglio. Poi quande l'è a un buon punto ci si mette il pane

GENERO CIOLINI: No, ma i pane...

CIOLINI: Ah, il pane lo vol mettere nel piatto eh?

STEFANIA MARTINI: No, la pappa col pomodoro quella cotta così...mi sembra sia giusto questo [indicando Ida n.d.t.]



CIOLINI: Ecco, come fo io che si mette olio, aglio poi il pomodoro e poi ci si mette il pane.

STEFANIA MARTINI: *Sì, e il pane non bagnato.*

CIOLINI: No.

STEFANIA MARTINI: *Il pane lo fa cuocere...*

CIOLINI: Il pane lo fo cuocere insieme alla broda...

STEFANIA MARTINI: *Poi quando è già tutta vellutata è già cotta... ed è profumatissima.*

CIOLINI: Sì.

STEFANIA MARTINI: *Ci mette il pomodoro fresco nella pappa col pomodoro o no?*

CIOLINI: Sì, tutto fresco, perché è più bono. Perché il pomodoro rafferma non ha tutti i sapori di quello fresco.

STEFANIA MARTINI: *Che pomodoro fresco ci metti, che tipo di pomodoro? Quelli a grappolo...*

CIOLINI: Il sanmarzano, che è il più indicato, perché c'ha meno semi... poi se non c'è quello si mette quell'altro.

STEFANIA MARTINI: *Senta, che lo passa?*

CIOLINI: Sì.

STEFANIA MARTINI: *E la buccia non ci deve andare...*

CIOLINI: No.

GENERO CIOLINI: Poi dipende, c'è chi ci mette i pomodori a pezzi...

CIOLINI: Ma dipende dai gusti della persona...

CONTINI: *Io mi sono perso un po'... Il pomodoro si mette dopo quindi.*

STEFANIA MARTINI: *No. l'ultimo è il pane.*

CONTINI: *Ah, l'ultimo è il pane quindi.*

STEFANIA MARTINI: *Olio, aglio, pomodoro... e pane.*

CONTINI: *Olio, tanto pomodoro...*

CIOLINI: Il giusto...

CONTINI: *Che vuol dire il giusto...?*

STEFANIA MARTINI: *Il giusto significa che non sia troppo, che non sia troppo rossa.*

CONTINI: *E' uguale, a me non mi basta, io voglio sapere la quantità.*



STEFANIA MARTINI: La quantità... allora uno lo fa e lo pesa, lo vede...

CIOLINI: Ma vede...

CONTINI: Perché tutti dite il giusto...

STEFANIA MARTINI: Bisognerebbe farlo e rilevare i dati. Dopo due minuti...

CIOLINI: E poi bisogna vedere per quanti si fa. Perché se son tanti bisogna fare una dose...

STEFANIA MARTINI: Però troppo pomodoro non va bene.

CIOLINI: No, no, sennò...

STEFANIA MARTINI: Nella pappa al pomodoro il colore del pane si vede sempre. E Rimane rosso, però si vede il colore del pane.

CONTINI: E' buonissima, mi piaceva tanto.

GENERO CIOLINI: Però ci va parecchio aglio anche eh...

STEFANIA MARTINI: Ecco, gli odori non è vero che... Ci son delle persone che mettono tutti gli odori, io sono contraria a questo, ogni cosa deve avere il suo odore. Come nei fagioli all'uccelletto si mette salvia e aglio, è inutile che uno ci metta il sedano, non ci sta bene. Giusto?

CIOLINI: Sì, sì

STEFANIA MARTINI: Lei che odori metteva nella pappa al pomodoro? Oltre all'aglio.

CIOLINI: Mah, io con la pappa al pumodoro mettevo altro che l'aglio, il pumodoro e il pane.

GENERO CIOLINI: Basilico no?

STEFANIA MARTINI: No, niente.

CIOLINI: No. non cominciamo a aggiungere tante altre cose.

STEFANIA MARTINI: Giusto.

GENERO CIOLINI: Ma c'è chi ci metteva l'aglio a spicchi interi.

STEFANIA MARTINI: Sì. ecco, la differenza è questa: a volte l'aglio imbiondiva e qualcuno lo toglieva, qualcuno invece lo lasciava.

CIOLINI: Sì.

CONTINI: Ma dice che a lasciarlo intero imbiondiva meno, perché è più grosso e...

STEFANIA MARTINI: Imbiondire è una cosa che prende subito. Dipende da quanto lo tieni nell'olio bollente, l'imbionditura dipende da questo.



CONTINI: E di aglio ce ne va parecchio vero?

STEFANIA MARTINI: [guardando Ida n.d.t.] Di aglio? Qui si da la solita risposta vero? I' giusto.

CIOLINI: Sì. [ridono n.d.t.]

GENERO CIOLINI: Sì, ma secondo i gusti. A me se c'è tanto aglio mi va bene.

CONTINI: A me mi piace tanto l'aglio.

CIOLINI: Non bisogna esagerare troppo.

CONTINI: A me la pappa al pomodoro mi piaceva tanto perché era piena di aglio.

CIOLINI: Ma a fare una pappa con l'aglio guardi...un tonto la fa.

STEFANIA MARTINI: Allora ti farebbe piacere quelli che fanno al meridione. Che fanno aglio, olio e peperoncino.

CONTINI: La pastasciutta si fa così.

CIOLINI: Io dico la verità... il peperoncino un pochino...

STEFANIA MARTINI: Sì, nella nostra cucina sì. Il mio marito è un fuoco quello che mangia, noi no. lui è meridionale.

GENERO CIOLINI: Eh... l'abitudine...

STEFANIA MARTINI: Però da salute, perché con quello che mangia se non mangiasse il peperoncino...a quest'ora.

CONTINI: Dice che fa bene, fa molto meglio del coso...

CIOLINI: Il mio marito... sennò lui non potrebbe digerire le cose che lui ama mangiare.

CONTINI: Bene, mi sembra che abbiamo fatto una carrellata abbastanza esaustiva. Che ne dici te?

STEFANIA MARTINI: Si tratta di tirare le somme e vedere...

CONTINI: Ora sulla pappa al pomodoro è rimasto poco in cassetta perché è finita, ma tanto quella la sai te.

STEFANIA MARTINI: Sì. e poi a me mi interessava tanto i contorni, tipo quelli con le costole di sedano... tipo i pomodori verdi fritti, e in particolare un contorno che si può mangiare anche freddo. Non freddo di frigo... Perché noi questo contorno si servirebbe al... con la necessità che non sia come le patate fritte Che muore subito. Un piatto che si può mangiare freddo...

CIOLINI: Anche i sedani lessati e fritti... cotti bene...

STEFANIA MARTINI: Messi nella teglia devono essere per forza freddi, caldini?

CIOLINI: Allora quando sono cotti fritti... li mette nella teglia...



STEFANIA MARTINI: Con un po' di pomodoro fresco...

CIOLINI: Sì, un po' di pomodoro e i sedani.

STEFANIA MARTINI: E poi magari si mettano un po' in forno.

CIOLINI: Sì.

STEFANIA MARTINI: E si servono così.

Fine intervista