

TOSCANA

Ruota attorno alla natia Viareggio il viaggio personale enogastronomico di Stefania Sandrelli, che ancora adesso ama definire la città versiliana "un amore vivo e non un ricordo". Protagonista di una carriera cinematografica e televisiva densa di successi, che l'ha vista diretta da registi del calibro di Scio- la, Monicelli, Bertolucci, Salce, Germi, Comencini, Brass, Bigas Luna, Manuel de Oliveira, Muccino (solo per citarne alcuni), l'attrice toscana, vincitrice nel 2005 del Leone d'Oro alla carriera al Festival Internazionale del Cinema di Venezia, si rivela molto legata ai sapori semplici e genuini della sua terra: «Da ragazzina adoravo in particolare l'**Olio extravergine d'oliva e il pomodoro strusciato sul pane casereccio**; un altro piatto che ha contraddistinto la mia infanzia è stata la **Zuppa di verdure di stagione** che preparava a casa mio nonno». Non c'è che dire: una sintesi molto corretta della tipicità dei prodotti toscani. Le chiediamo così il significato (passato e presente) del riunirsi attorno a una tavola: «Durante l'infanzia era, in

La Toscana vista da... Stefania Sandrelli



Foto: Marco Rossi

un certo senso, un momento autoritario, in quanto la mia famiglia di origine era patriarcale e avevo addosso gli occhi di tutti i commensali; essendo gracile e magrolina, ero quindi "costretta" a tutti i costi a mangiare (anche contro voglia). Ora, fortunatamente, lo vivo in un modo spensierato... è un momento di gioia condivisibile in assoluta libertà... Amo il cibo ma non ho nemmeno il posto fisso in tavola!». Due modi diversi di vivere questo momento importante della quotidiana, che, ne siamo sicuri, avranno sicuramente avuto un momento ideale di "sublimazione". Gli occhi di Stefania brillano: «Non ho dubbi; l'episodio più coinvolgente ed emozionante legato a una cena è stato il giorno in cui Gio-

vanni ed io, seduti attorno a un tavolo, siamo passati dall'amicizia all'amore». La tavola come luogo di gioia e di incontro (con la I maiuscola); cerchiamo però di scoprire se l'attrice viareggina è protagonista anche dietro i fornelli: «La cucina è sicuramente il luogo della casa che prediligo: mi rassicura, mi piacciono i profumi. Con il lavoro che svolgo, le occasioni per cucinare o per fare la spesa non sono molte; quando capita, però, do davvero tutta me stessa e pare che i commensali gradiscano...». Ci svegli, allora, il suo menu ideale: «Ribadisco il concetto di semplicità e genuinità delle materie prime, a partire da quelle di cui non potrei mai fare a meno: pane, olio e Parmigiano Reggiano. Poi ho una autentica passione per la Mozzarella di bufala e per il cioccolato al latte. Al centro della tavola, me lo consenta, collocherei naturalmente una bottiglia di Acino d'Oro, il Chianti Classico Gallo Nero che produco insieme a mio marito Giovanni Soldati e a Sandro Bottega... amo, però, molto, anche il Prosecco e il vino dolce come il fragolino...».