

# RICETTE *al fresco*

Gli 85 modi per cucinare  
nel carcere di Pisa

*a cura di*  
Giovanna Baldini

Edizioni ETS

3 hg di pazienza  
1 ½ hg di calma  
1 ½ hg di umiltà  
1 ½ hg di fiducia in sé  
1 ½ hg di riflessione  
1 bicchiere di sorriso

## Torta miracolosa di Giusy

Impasta a lungo con buona lena, versa in una pirofila capiente e cuoci in forno a temperatura molto bassa. Quando la torta è pronta lascia raffreddare e poi mangiane almeno due fette al mattino: aiuta ad affrontare la giornata.

Al termine del nostro pranzo vorremmo ricordare quello che scrivevano i dotti del *Regimen Sanitatis Salernitanum*: *postquam cenabis aut cubabis aut lento pede deambulabis* (dopo che hai cenato o vai a letto o piano piano a passeggiare).

Nel nostro caso la scelta è obbligata: visto che possiamo *deambulare* poco, non ci resta che *cubare*.

Bei sogni a tutti!

## Da dentro a fuori

Con l'ultima ricetta torno di nuovo fuori, come a dire, a "riveder le stelle", e mi viene in mente quella sera quando due noti ristoratori pisani risposero così alla mia domanda. Ricordo bene, era l'estate scorsa.

"Io mi farei una minestra di patate e cipolle con spaghetti grossi spezzati".

"Io invece mi cucinerei un piatto di baccalà con i porri; è vero che ci vuole tanto tempo a prepararlo, ma lì il tempo non manca".

L'interrogativo un po' provocatorio, voleva essere ironico e divertente:

"Cosa vi cucinereste se vi mettessero in carcere?"

Rivolto a tutti i presenti: conversazione surreale fra amici quella sera, quando le chiacchiere tra il serio e il faceto si fanno lente e si perdono nell'aria.

Risposero tutti: alcuni si sarebbero accontentati della mensa, altri ci avrebbero pensato al momento dell'arresto, altri ancora dissero che a loro non sarebbe mai capitato e non vollero stare al gioco.

I cuochi, invece, sì, risposero e ora tra le *Ricette al fresco* trovano posto anche le loro.

Quindi, dopo 83 ricette "dentro", due "fuori", generosamente donate da due famosi cuochi pisani. Al sapore di speranza, al gusto di libertà.

Buon appetito a tutti!

4 porri  
 2 strisce di baccalà  
 ammollato  
 500 gr di pomodori  
 pelati  
 olio  
 sale // pepe  
 [per 4 persone]

## Baccalà con porri alla pisana di Piero

In una casseruola soffriggere i porri tagliati a fette con olio, sale e pepe. Aggiungere i pomodori pelati e cuocere a fuoco lento per 30 minuti circa. Poi il baccalà a pezzi e continuare la cottura per altri 20 minuti.

“Il segreto della ricetta è un’equilibrata preminenza dei porri sul pomodoro e nella giusta abbondanza del soffritto che permetta al baccalà di ammorbidirsi e insaporirsi delicatamente”. Dice Piero.

1 cipolla bianca  
 4 patate  
 3 o 4 pomodori pelati  
 1° ½ hg di spaghetti  
 grossi  
 olio d’oliva  
 sale // pepe  
 [per 4 persone]

## Minestra di patate e cipolle di Damiano

In una pentola non molto grande mettere l’acqua, la cipolla, tagliata a pezzetti piccoli, le patate tagliate a cubetti, olio e sale. Quando bolle, lasciar cuocere a fuoco basso per 45 minuti circa coperto, poi versare nel brodo i pomodori e quando il tutto ha ricominciato a sobbollire mettere gli spaghetti, spezzati grossolanamente. Dopo una decina di minuti la minestra è pronta. Servire tiepida con una macinata di pepe.

Avete già capito di chi sto parlando: di Piero Cei, proprietario dell’antica trattoria “da Bruno” e del ristorante “Beni” di Damiano Lazzerini.

“Beni”, ristorante in piazza Chiara Gambacorti, “della Pera” per i pisani, è un locale che dalla fine del secolo scorso, ormai si può dire perché Damiano lo aprì nel 1990, con professionalità e fantasia inventa e realizza piatti particolari, unendo sapori nuovi e diversi, profumi antichi e tradizionali ad abbinamenti originali ricchi di suggestioni che solleticano il palato. Difficile incuriosire il lettore con le parole, perché molti, moltissimi già da tanto lo apprezzano e lo frequentano assiduamente. In cucina ora c’è la moglie di Damiano, Sandra, che mi ha

confidato, quando proprio non la sentiva nessuno, che se le dovesse capitare di andare in carcere, non avrebbe alcuna voglia di utilizzare un fornellino per cucinarsi. Per i pisani la trattoria “da Bruno” non ha bisogno di presentazioni, è conosciuta e amata come la Torre. Ormai istituzione cittadina resiste al passare del tempo dalla fine del milleottocento, quando era stazione di posta e ristorava commercianti e contadini che portavano in città merci e derrate.

Da anni continua la sua funzione di accoglienza degli ospiti non solo locali ma anche stranieri e turisti, grazie alla cordialità di Piero e di sua moglie Graziella, cuoca sopraffina.