

LAURA MANSI SALOMI

L'ARTE DI VIVERE A
LUCCA

IDEA BOOKS

Villa Spada

A Orbicciano si veniva a passare le vacanze d'estate. Era la casa di villeggiatura dei Cenami Spada, a metà costa sulle colline della Val Freddana, valle fresca anche a ferragosto, in fondo alla quale scorre la strada che, in meno di mezz'ora, porta a Lucca.

La casa si trova nel cuore d'una fattoria che continua a produrre olio e vino, ma i poderi che la circondano oggi sono stati tutti restaurati con stanze e aie aperti sui terrazzamenti di ulivi discendenti a fondo valle.

Il giardino è quello di sempre con un immenso taglio secolare, conche di limoni, ortensie, rose e gelsomini.

L'origine di Orbicciano è cinquecentesca: sulle sue pietre, la facciata e i muri a secco, si leggono le stratificazioni di tempi remoti che arrivano fino all'Ottocento. La cucina è ancora quella del legno e del fuoco con un grande camino, i mobili massicci, i grandi piani di marmo.

Il salotto d'inverno è raccolto attorno a un caminetto, quello d'estate illuminato da una grande finestra, che si apre su un terrazzo di pietra, affacciato sopra un piccolo e nascosto giardino all'italiana. Al secondo piano,

le stanze, tutte arredate nei colori del filaticcio lucchese, custodiscono letti e mobili antichi.

Il pavimento in cotto reca i segni e i riflessi dei secoli, i muri affrescati restituiscono i colori tenui d'un Ottocento gentile e misurato. Una grande casa familiare, fatta per accogliere tutta la brigata di genitori, figli, parenti, fantesche, cuochi.

Luminosa e umbratile, silenziosa e protettiva, sarebbe piaciuta ai Macchiaioli toscani. Serenamente antica ma molto comoda, perennemente amata da





chi l'ha sempre abitata, capace di restituire ogni giorno la sua segreta armonia. D'estate, un tranquillo rifugio dove riposarsi ai bordi della piscina e mangiare all'ombra del pergolato di gelsomini odorosi, o un luogo da dove partire a piedi verso pievi romaniche, camminando su strade sterrate o attraversando boschi di lecci.

All'imbrunire, in terrazza, seduti con un bicchiere di bianco o di gin tonic, davanti alla valle che digrada, lo sguardo dialoga con forme antiche mentre i profumi di una dolce notte giungono dai giardini e dai boschi a visitare la casa.

Isabella Cenami Spada

LA RICETTA DELLA CASA

Pasticcio di casa Spada

Per 12 persone - Preparazione 45 minuti - Cottura 90 minuti

Ingredienti:

Pasta frolla: 16 cucchiaini colmi di farina, 5 cucchiaini di zucchero, 250 gr. di burro, 100 cl. di latte (7 cucchiaini), 1 uovo intero e 2 tuorli, pizzico di sale, 1 cucchiaino da caffè di lievito in polvere.

Ripieno: 500 gr. di rigatoni (non troppo grandi), 1 kg. di carne trita, 1 kg di fegatini, 1 litro di latte, 3 tuorli d'uovo, 3 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di farina.

Preparazione:

Pasta frolla: fate la fontana sul tavolo da cucina con la farina e mettete in mezzo lo zucchero, 2 tuorli, 1 uovo intero, burro appena sciolto e latte, impastate con una forchetta e vedrete che il tutto si amalgama perfettamente. Ungete la teglia con burro e stendete l'impasto anche sui bordi.

Impasto: cuocete la pasta al dente, conditela con un pò di burro e mettetela in un recipiente capace.

Ragù: scottare i fegatini, poi tritarli con la mezzaluna, metterli in una casseruola con la carne trita, un pò di burro e sale, cuocere per 1 ora a fuoco lento e a fine cottura versare il ragù sulla pasta.

Lasciare un pò raffreddare e aggiungere 3 tuorli, 3 cucchiaini di zucchero e mescolare.

Besciamella: mettere il burro in una casseruola a fuoco moderato e quando è liquefatto aggiungere 2 cucchiaini colmi di farina, un pizzico di sale grosso e il latte, mescolare in continuazione per evitare che prenda colore. Appena si addensa unirlo alla pasta e al ragù e mescolare molto bene.

A questo punto versare il ripieno nel tegame foderato di pasta frolla, e mettere il tutto in forno (150°) almeno per 90 minuti. Controllare sovente quando è in forno. La pasta frolla deve diventare dorata. Una volta cotto, lasciare raffreddare e rovesciarlo su un piatto di portata. Il pasticcio è ottimo anche il giorno dopo!!!

