

IL PERSONAGGIO

Addio a Lorenza de' Medici, la food writer ambasciatrice della cucina italiana nel mondo

di FRANCESCA D'ORAZIO

Scomparsa lo scorso giugno a Milano a 97 anni, aveva all'attivo una trentina di libri, molti dei quali tradotti in più lingue, attraverso cui ha rivoluzionato il modo di raccontare la cucina italiana all'estero



«Lei è l'emblema di un certo chic inconfondibilmente italiano. Alta, snella, bella e dai discorsi pacati, in una recente visita a New York indossava un discreto filo di perle e una camicia di seta elegantemente drappeggiata, in verde salvia, scelta forse per abbinarsi al grigio-verde dei suoi occhi». Così scrive il *New York Times* nel giugno del 1987. La signora dal filo di perle è **Lorenza de' Medici**, scomparsa lo scorso giugno a Milano a 97 anni, e già ai tempi una stimata food writer internazionale. Qualche anno prima aveva fondato in Toscana una **scuola di cucina**, pensata soprattutto per gli stranieri, aprendo di fatto la strada al turismo

enogastronomico. Camminare lungo i filari dei vigneti, cogliere le verdure nell'orto e poi «mettere le mani in pasta» nella grande cucina, erano gli «ingredienti» principali dei suoi corsi.

Una vita per il cibo

Discendente dalla famiglia de Medici, nata e cresciuta a **Milano** in un'epoca in cui poco era concesso a una donna senza il permesso del padre o del marito, dopo la laurea in lettere segue le sue passioni, tra cui la scrittura, e lavora come redattrice della rivista *Novità* (poi divenuta *Vogue Italia*). Lei, a cui sua madre aveva chiesto di insegnare le ricette di casa al personale (faceva parte dell'educazione delle ragazze dei buona famiglia, «chi sa fare sa anche comandare»), scrive da subito anche di cucina nei **manuali di ricette** classiche rese più semplici, dispensa consigli pratici per la quotidianità e occasioni speciali. Sua fonte d'ispirazione sono i libri che già negli anni '50 iniziavano a circolare, soprattutto all'estero, dove nelle cucine non c'erano nonne o zie a tramandare il loro sapere culinario. Mamma di quattro, scriverà anche una serie di libri dedicati ai bambini e nel suo *Giochiamo alla cucina*, invita a rendere un gioco preparare i pasti con i pargoli.

Il matrimonio e la «Badia»

Suo marito è Piero Stucchi Prinetti, la cui famiglia a metà dell'800 avevano acquistato la Badia a Coltibuono, un luogo che tocca il cuore di Lorenza sin dalla sua prima visita. «Mi ricordo ancora la forte impressione che ebbi la prima volta che vidi Badia a Coltibuono. Il viaggio per arrivare da Milano era, a quei tempi, lungo e faticoso e in quel mese di agosto faceva anche molto caldo. Solamente nell'ultimo tratto di strada che si arrampica sui monti del Chianti, in un paesaggio sempre più caratterizzato da fitti boschi di querce, dolci oliveti e verdi vigne, si cominciava a godere di una temperatura più fresca. Finalmente, in cima, dove la strada comincia a scendere verso Siena, apparve la badia, un magnifico convento dell'XI secolo interamente costruito in pietra a vista: stupendo, austero, posato in mezzo a boschi di abeti, con il suo severo campanile a torre...» (tratto da *Le ricette della Badia*).

Una cucina d'abbazia

Molti anni dopo, sarà proprio lei ad aprire la cucina di quell'abbazia ai numerosi stranieri che lì trovano un luogo unico dove soggiornare e cogliere dal vivo l'italian lifestyle con la capacità godere e di rendere unici i momenti di conviviali, intorno a una tavola bene apparecchiata. Lorenza parla al mondo intero con i suoi numerosi libri, i programmi televisivi e radiofonici. Le ricette sono il linguaggio che sceglie per raccontare una cucina strettamente legata alla bellezza del territorio. Lo fa amabilmente attraverso le bellissime fotografie che fanno sentire i lettori partecipi della vita del Bel Paese, da Nord a Sud, in città e in campagna, al mare o sui monti.

I libri

Ogni introduzione è ricca di informazioni storiche, ogni ricetta è un invito a sedere alla tavola degli italiani e a condividere con loro il profumo e il gusto di una pietanza, la vita di famiglia, il rintocco delle campane o il vociare nei mercati. I suoi sono i primi libri illustrati, in lingua inglese, che aprono le porte dei palazzi nobiliari e dei castelli, dove c'è sempre una tavola apparecchiata e ricette uniche – persino segrete- che appartengono alla famiglia che li abita. Sono coffee table books, di grande formato difficile da riporre nella libreria e che trovano spazio sul tavolino del salotto. Pagine fitte di informazioni, di cultura gastronomica, e di storie personali che affascinano e catturano.

I viaggi negli States

Dall'Italia Lorenza parte spesso, vola in **America** dove è molto richiesta e ha un pubblico importante che di volta in volta la attende, presenta i vini dell'azienda toscana, parla dell'olio (che secondo il marito se buono bisognerebbe venderlo allo stesso prezzo di un kilo di bistecca), e tiene corsi di cucina. È ancora una volta il *New York Times* a dare notizia di uno straordinario gruppo di donne che nel 1991 «ha imparato alcuni trucchi di cucina...». Il gruppo comprendeva Laura Bacall, Marietta Tree, Nancy Kissinger, Mathilda Cuomo e sua figlia Maria Cuomo e la Kerry Kennedy.

Ambasciatrice della cucina italiana

Una straordinaria **ambasciatrice per la cucina italiana** nel mondo che ho avuto il piacere di conoscere diversi anni fa durante una gita culturale organizzata dall'Associazione Amici di Edoardo, una onlus che è nel cuore di molti milanesi. Le confessai la mia ammirazione e lei rimase stupita quando le dissi che avevo alcuni suoi libri, acquistati quando avevo iniziato a insegnare lingua e poi cucina italiana agli stranieri nel '95, a Singapore e che tanto mi avevano aiutato a far visualizzare quello che spiegavo: le differenze dei paesaggi e gli ingredienti che cambiano dal mare alle montagne, le diverse tradizioni, il nostro modo di vivere la tavola. Negli anni ci siamo incontrate più volte, l'ultima un mese fa a una serata di beneficenza organizzata dalla stessa Associazione. Abbiamo parlato di cucina, come sempre accadeva quando ci incontravamo e ci siamo promesse di vederci al più presto perché desideravo intervistarla, farmi raccontare qualcosa in più della sua vita così affascinante.



Lorenza de' Medici (a sinistra) e Francesca D'Orazio all'interno del Teatro Alla Scala, a Milano

La musica

Pochi giorni prima della sua scomparsa, è voluta andare alla **Scala**. C'era la Turandot. La musica, la lirica, una passione senza confine per lei. Lunedì ho preso in mano un suo libro, volevo prepararmi per incontrarla. Ma lei se ne stava andando. Rimane il bel ricordo di quelle piacevoli chiacchierate. E rimane l'eredità più importante che una food writer può lasciare, i libri (bellissimi). Grazie Lorenza.

9 luglio 2024 (modifica il 10 luglio 2024 | 10:46)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA