

A la mesa y a la cama, una sola vez se llama.

María Julia Díaz Bini

A Loretta, y a los hombres, nuestros hombres,
que nos acompañaron y acompañan para contarles esta historia:
Luciano, Guillermo y Marco.



Siena, Italia, 2010 – María Julia Díaz Bini.

“Miro el paisaje de la Toscana, ese campo que no puede ser puesto en palabras, porque de nada serviría escribir: colinas, color azul y verde, setos, cipreses, paz, horizontes difusos”

José Saramago.

Cantucci di Prato

Ingredienti:

- 400 gr. di farina di grano tenero
- 250 gr. di zucchero vanigliato
- 150 gr. di mandorle
- 3 uova intere
- 3 tuorli d'uova
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- essenza d'arancia
- un pizzico di sale

Preparazione:

- Sbattete le uova intere ed i tuorli con lo zucchero.
- Aggiungete la farina setacciata, il lievito in polvere, il sale e l'essenza di arancia.
- Tostate le mandorle in forno.
- Aggiungete le mandorle all'impasto.
- Arrotolare l'impasto in "salamini" larghi tre centimetri circa.
- Disponeteli su di una teglia e cuocete in forno a 180 gradi per quindici minuti.
- Sfornate e tagliate "i salamini" dello spessore di uno centimetro circa, rimettete in forno e fate cuocere a 160 gradi per dieci minuti.



Septiembre 2010, Loretta Bar, Moreno, Buenos Aires, Argentina.

1909, Moreno, Buenos Aires, Argentina, Sala de cirugías del Hospital Mariano y Luciano de la Vega

Nacimientos, operaciones, fallecimientos, cirugías en general se llevan a cabo dentro del “joyero”, dentro de las paredes y ventanas de ésta pequeña isla de ocho por nueve metros, desde dónde puede apreciarse el campo verde, las camelias rosa intenso y los campesinos de éste pueblo.

Los médicos trabajan desde el amanecer hasta la puesta del sol. No existe la luz eléctrica. El tiempo les juega en contra. El tiempo los apremia.

2010, Moreno, Buenos Aires, Argentina, Antigua sala de cirugías del Hospital Mariano y Luciano de La Vega.

Un hombre escoge una mesa y ordena: “Un café por favor, con Cantucci di Prato”.



1931, Loretta Landroni de Bini, 3 años de edad

Schiacciata con l'uva

Ingredienti:

Per l'impasto:

- 25 gr. di lievito secco
- 350 gr. di farina bianca
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 100 gr. di zucchero
- sale

Per la guarnizione:

- 1 kg. Di uva nera
- Zucchero
- Olio extravergine d'oliva
- Rosmarino

Preparazione:

- In una terrina larga, sciogliete il lievito in un pó di acqua tiepida ed aggiungete la farina, l'olio, due cucchiaini di zucchero ed un pizzico di sale
- mescolate rapidamente, fate una palla rotonda, coprite la terrina con un canovaccio e lasciate lievitare in luogo tiepido per due ore.
- Utilizzando l'uva da vino nera, con gli acini piú piccoli, e non quell da tavola, con gli acini piú grandi, togliete delicatamente gli acini dal grappolo, metteteli in uno scolapasta, lavate e fate asciugare.
- Dividite l'impasto in due rettangoli e spianateli dondo loro le stesse dimensioni della lastra di cottura che utilizzerete. Mettete una parte nella teglia unta di olio e ricoprire con metà dell'uva.
- Cospargete con un pó di zucchero e mettete sopra il secondo rettangolo di pasta. Ricoprite con l'uva rimanente ed un pó di zucchero.
- Riscaldare un pó di olio con I rametti di rosmarino e versatelo sulla schiacciata.
- Mettete in forno a 180 gradi e lasciate cuocere per quaranta minuti circa.

1932, Prato, Toscana, Italia.

Era mi cumpleaños número seis.

Mi hermano, Brunello, y mi madre, María Luisa, me saludaron, como era costumbre en casa, con una Schiaccita con l'uva.

Mi padre, Pedro Landroni, había fallecido hacia poco tiempo; yo, Loretta, era la pequeña de la casa. Mi hermano estaba al mando del hogar y mi madre me mimaba y amaba, tratando de cubrir la ausencia paterna.

Esa tarde, Brunello, me pidió que lo acompañara a la casa de Luciano Bini. Debía pedirle un favor.

Lucía un vestido blanco y un moño negro, representando luto.

Doblando a la izquierda, en la esquina de mi casa, en frente al Collegio Cicognini, se encontraba su departamento: un hogar pequeño, con las clásicas ventanas italianas de color verde.

Lo recuerdo aquel día vestido con un traje marrón, a rayas blancas. Al llegar, y golpear su puerta, pidió que lo esperásemos, porque se estaba vistiendo. Al verme, me dijo: "Oh! La pequeña Loretta", y tomándome por debajo de las axilas, me alzó. Me miró a los ojos y me dijo: "Vos y yo nos vamos a casar". Luciano era trece años mayor que yo.

Al bajarme, rocé el bolsillo de su pantalón con mi pierna y sentí "Crunch! Crunch!", un rugido... Le pregunté que tenía dentro del bolsillo. Me respondió: "Caramelos". Se los pedí.

"Eran para mi novia, ahora son para vos", respondió.

Nos retiramos de su casa, con caramelos y una propuesta de casamiento, el día de mi cumpleaños número seis.



1941, Loretta Landroni de Bini, 13 años de edad



1942, Prato, Italia, Oficina de exportaciones e importaciones.

Cenci

- Questi dolci sono preparati a Carnevale (Martedì Grasso). In Toscana si chiamano Cenci, in Liguria Bugie, in Lombardia Chiacchere e a Trieste Crostoli. Secondo la località, il nome e la forma cambiano e spesso si possono gustare anche con spezie. Il Vin Santo aggiunto alla ricetta dá un tocco tutto toscano. Si può utilizzare anche il Marsalaa o un altro vino dolce.

Ingredienti:

- 3 uova
- 6 cucchiari di zucchero
- 1 tazza di farina autolievitante
- 300 gr. di farina
- Scarza grattugiata di 1 limone
- Zucchero vanigliato
- 2 bicchierini di Vin Santo
- 115 gr. di burro fuso
- Un pizzico di sale
- Olio per friggere

Preparazione:

- Su di una spianatoia, disponete la farina autolievitante, mescolate alla farina di grano tenero, a fontana.
- Aggiungete lo zucchero, le uova, la buccia grattugiata di limone, il burro fuso, il sale, la vaniglia, la grappa ed il Vin Santo.
- Impastate il tutto e lavorate per dieci minuti circa. Coprite e lasciate riposare per altri dieci minuti.
- Tirate la sfoglia con il matterello.
- Tagliate la pasta a strisce larghe circa due dita.
- Praticate un'incisione al centro delle strisce o, se preferite, fate un nodo.
- Friggete i cenci in olio ben caldo. Quando i cenci avranno assunto un colore dorato da entrambi i lati, scolarli ed asciugarli con carte assorbente da cucina.
- Quando non saranno più bollenti, spolverizzate i cenci con zucchero a velo e servite.

1943, Prato, Toscana, Italia.

Era época de carnaval, nevaba y soplaban fuertes vientos.

Trabajaba como secretaria para una empresa judía de barcos, escribiendo cartas a máquina de exportación e importación.

Aquel día de carnaval, mi jefe sugirió que acompañase a Luciano, quien también trabajaba en la empresa, a buscar a una secretaria proveniente de Génova.

Hice lo imposible para evitarlo. Desafortunadamente, no lo logré.

A las 19:00 horas, partimos juntos en su auto, su pequeño auto color blanco.

Llevábamos de regalo de bienvenida para la secretaria, un ramo de rosas rojas.

Luego de esperar más de una hora dentro del auto, con el ramo de flores sobre mi falda, y ya sin tema de conversación, decidí mirar por la ventanilla del automóvil los grandes copos de nieve que caían del cielo gris.

De repente, Luciano, me tomó por la espalda y me besó. Logré desenmarañar sus brazos de mi cuerpo, lo golpeé con las rosas y descendí del auto. Cerré la puerta con un fuerte golpe, tan fuerte que pensé que la había roto. Corrí hasta mi casa sin detenerme. Agitada, abrí la puerta y le dije a mi madre, casi sin aliento: “Estoy embarazada”.

María Luisa, no salía de su asombro. Inmediatamente, mamá llamó a mi hermano, a los vecinos y a mi tío Amerigo.

Los vecinos comentaban: “En época de carnaval suceden éstas cosas”, “¿Qué pasó?!!”, “¿Loretta embarazada?!!”, y “¿Quién es el padre?”.

Horas después, y un poco más calmada, Amerigo me citó en su casa y me pidió que le cuente exactamente cómo habían sucedido los hechos.

Al finalizar el relato, me abrazó y tranquilizándome me dijo: “Lola, no estás embarazada. Fue sólo un beso”.

Mi primer beso con Luciano.

Acquacotta

- Si tratta di una zuppa tipica della Maremma, vicino a Grosseto. Vuol dire letteralmente “Acqua cotta”. Questo piatto semplice ha molte varianti, come accade per la maggior parte dei piatti italiani tradizionali. Il nome Acquacotta deriva dalla sua somiglianza, al momento di essere servita, all’acqua di una certa consistenza. Era la zuppa dei contadini e dei Butteri.

Ingredienti:

- 1 cipolla tritata
- 1 piccolo scalogno
- 4 cucchiaini di olio d’oliva
- 2 pomodori ben maturi, tagliati a dadini
- 1 gambo di sedano tritato finemente
- 1 litro di acqua o brodo vegetale
- 1 foglia di basilico
- 2 uova
- 4 grosse fette di pane toscano raffermo
- Sale e pepe per condire
- Parmigiano grattugiato

Preparazione:

- Iniziate soffriggendo, in un tegame con l’olio d’oliva, a calore medio, le cipolle e lo scalogno fino a che non saranno morbidi ed avranno assunto un colore dorato.
- Aggiungete il sedano ed il pomodoro tagliato a dadini e continuate a cuocere a fiamma bassa fino a che il composto non sarà morbido e ben amalgamato alla cipolla.
- Aggiungete il brodo ed il basilico e salate.
- Coprite e fate cuocere a fiamma bassissima per un’ora.
- Rompete le uova nella zuppa prima di servire.
- Sbattete delicatamente.
- Speziate e aggiungete sale e pepe se necessario.
- Mettete il pane nella zuppiera e versateci sopra la zuppa.
- Servite con qualche goccia di olio d’oliva e formaggio grattugiato.

1945/1951 Europa.

Escondites, hambre, frío, miedo, corridas, campaña a Rusia, kilos de menos, prostitutas de guerra, cartas perdidas, cartas entregadas a destino con meses y meses de retraso...

Noches enteras, escondida junto a otras adolescentes, madres, amigas, tías, hermanas, novias, viudas... en definitiva, mujeres italianas soportando, sufriendo una de las peores guerras de la historia.

Nos reunimos en un sótano, bajo tierra, y tejemos... tejemos guantes, gorros, medias, deshacemos tejidos ya hechos para transformarlos nuevamente en prendas usables para nuestros hijos, esposos, amigos, tíos, hermanos, novios...

Durante éstas largas y arduas horas de trabajo, colgamos una padella de cobre (actualmente pertenece a Julia, una de mis nietas) sobre algunos leños prendidos, y allí cocinamos Acquacotta, cuando encontramos los ingredientes, o simplemente, calentamos castañas. Su olor, su aroma, su dulzor nos ayuda a sobrepasar el momento.

Con muchas de éstas mujeres, sólo compartimos esas horas de tejido, éste momento de nuestras vidas.

Con muchas de ellas, no tengo contacto alguno luego de la guerra, pero me quedo con sus miradas tristes, el olor de sus ropas luego de horas sentadas al lado del fuego, sus manos laboriosas, sus silencios y sus ausencias, sus caras sucias por el hollín de las brasas.



1945, Plaza de Patro, Italia.

Ribollita:

- Questo piatto é una zuppa tipica toscana, a base di fagioli e cavolo nero, ribollita (cotta due volte) e servita su fette di pane toscano raffermo che assorbe il brodo.

Ingredienti: (per quattro persone)

- 200 gr. di fagioli cannellini
- 200 gr. di cavolo nero
- 200 gr. di bietole
- 50 ml. di olio extravergine di oliva
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 50 gr. di parmigiano grattugiato
- 1 patata
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 porro
- Sale e pepe
- Qualche fetta di pane toscano

Preparazione:

- Lasciate I fagioli in ammollo durante la notte.
- Scolateli e cuocinateli in acqua non salata per 20 minuti.
- Tagliate la cipolla, il sedano, la carota, il porro, e la patata a dadini.
- Lavate e sminuzzate il cavolo nero e la bietola.
- Riscaldare dell'olio d'oliva, aggiungete le verdure tagliate a dadini, il cavolo nero e la bietola.
- Cuocete a fiamma bassa, aggiungete i fagioli e coprite la zuppa con un pó di brodo.
- Accendete il forno, impastandolo a 200 gradi.
- Mettete la zuppa in una teglia da forno ed aggiungete il concentrato di pomodoro.
- Coprite con qualche foglio di carta d'alluminio e cuocete dell'acqua di cottura dei fagioli.
- Condite con sale e pepe. Servite su pane arrostito (alla griglia) versando sopra qualche goccia d'olio d'oliva ed un pó di parmigiano grattugiato.



1949, Puerto de Genova, Italia. A Punto de embarcar hacia Buenos Aires.

08 Enero de 1949, 18:00 horas, Porto di Genova, Italia.

La guerra había terminado. Mi tierra, mi Prato, mi Toscana, mi Italia, estaba devastada, en ruinas... los ciudadanos con hambre, sin trabajo, sin esperanzas, luego de tantos años de sufrimiento.

Decidimos cambiar nuestras vidas: emigrar.

Palabra utilizada en ese momento con una sola idea, un sólo objetivo: la libertad.

Luciano había partido a la Argentina un año antes, con la promesa de encontrar una tierra de paz.

La situación económica en mi país era negativa, y la proyección de un futuro mejor era difícil imaginar.

Ese mediodía frío de Enero, almorcé junto a mi hermano y mi madre Ribollita, una receta típica toscana, una receta típica de gente humilde; éste plato no sólo sacia, también reconforta el alma.

Me despedí de mi gente, de mis olores, de mis raíces, de mi tierra.

Embarqué en el transatlántico Anna C, con destino a Buenos Aires, dónde estaría esperándome Luciano.

Estaba al cuidado del capitán del navío, con quien almorcé y cené todos los días de embarcación comidas exóticas, distintas, nuevas para mí.

El viaje fue largo; por momentos era divertido, por otros, aburrido. El tiempo transcurría lentamente.

El clima cambiaba continuamente: lluvias, sol, calor, viento, frío...según la zona del mundo donde nos encontrásemos.

Veintiún días después de mi partida de Italia, pisé suelo argentino.

Eran las ocho de la mañana del 29 de Enero de 1949, y allí estaba Luciano, en el puerto de Buenos Aires, rodeado de una muchedumbre de inmigrantes también, expectante, alegre, feliz, con un traje negro a rayas blancas, esperándome con un ramo de flores blancas, en una tierra de paz, como me había prometido.

Coniglio all'aulese

Ingredienti: (per sei persone)

- 1 coniglio di 2 kg.
- 80 grammi di pancetta
- 2 gambi di sedano, olio d'oliva, 2 carote, 2 cipolle
- 700 gr. di pomodori maturi
- ½ bicchiere di vino rosso
- 200 ml. di aceto
- Sale e pepe

Preparazione:

- Pulite e lavate il coniglio.
- Mettetelo a bagno in acqua fredda e aceto per qualche ora.
- Scolate ed asciugate con un canovaccio e tagliate a pezzi.
- Rosolate le verdure precedentemente spezzettate con l'olio, la pancetta, I pezzi di coniglio ed il peperoncino.
- Aggiungete il pomodoro pelato e tagliato a fettine. Salate e pepate.
- Aggiungete il vino e fate evaporare.
- Cuocete per un'ora e fate riposare per qualche minuto prima di servire.

08/09 Enero de 1949, Buenos Aires/Tucumán/Salta, Argentina.

Una vez desembarcada, pregunté dónde viviríamos. Luciano respondió que todavía quedaban casi dos días más de viaje, pero ésta vez sería vía tierra: en tren hasta Tucumán y allí nos esperaba el tío Humberto en auto para llegar hasta la provincia de Salta. El viaje en tren fue largo... observaba cuán grande es éste país... hectáreas y más hectáreas de campos cosechados y sin cosechar, vacas pastando, gauchos a caballo, campesinos saludándonos...

Salta. Provincia que se convertiría en mi segunda tierra, provincia gaucha, provincia de inmigrantes no sólo europeos, también peruanos y bolivianos, provincia perteneciente al Imperio Inca, provincia reconocida en el mundo por su vino torrontés, provincia de salares y quebradas, provincia de gente humilde, provincia de paz.

Llegamos de noche, a casa de la tía Nina, donde “amigos” nuevos nos estaban esperando para festejar nuestro matrimonio con Luciano.

Entre saludos, besos, lágrimas, abrazos, pude ver sobre la gran mesa servida, una fuente con conejo como plato principal.

Inmediatamente, sentí que estaba como “en casa”: amigos italianos, mesa servida a la italiana, compartiendo con mi marido una nueva vida, tan lejos, tan cerca de mi Toscana, ésta es la vida que elegí... de los Apeninos a los Andes.



Loretta Landroni de Bini – 22 de Mayo de 1928 -

Luciano Bini - 14 de Junio de 1915 – 13 de Diciembre de 1972



1949, Salta Capital, Argentina. En el jardín de nuestra casa.



1952, Salta Capital, Argentina.

Panzanella

- Un'insalata semplice e deliziosa che può essere servita anche come antipasto. Pane bianco casalingo raffermo, di un giorno o due, sbriciolato, con l'aggiunta di verdure freschissime, olio d'oliva di ottima qualità ed aceto. Può essere preparata prima e tenuta in frigo per molte ore. Deve essere tolta dal frigo un'ora prima di essere servita, in modo da essere a temperatura ambiente.

Ingredienti: (per sei/otto persone)

- 450 gr. di pane italiano casalingo raffermo di due giorni, tagliato a fette, dello spessore di due pollici.
- 2/3 di tazza di olio d'oliva di ottima qualità.
- 3 cucchiaini di aceto di buon vino rosso o più, a seconda del gusto.
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco.
- 750 gr. di pomodori freschi, maturi e sodi, tagliati a dadini (circa cinque tazze).
- 1 piccola cipolla, tagliata a fettine.
- 10/15 foglie di basilico fresco, lavate, asciugate con tovaglioli di carta e sminuzzate qualche foglia in più per guarnire.
- Sale e pepe nero macinato fresco.
- Qualche oliva nera.

Preparazione:

- Mettete il pane a mole in acqua fredda per dieci minuti circa.
- Nel frattempo, preparate il condimento con l'olio, i due tipi di aceto, il sale ed il pepe. Sbattete con la forchetta per avere un composto omogeneo.
- Togliete il pane dall'acqua, cercando di togliere quanto più liquido possibile.
- Sbriciolate grossolanamente il pane in una zuppiera grande.
- Aggiungete la cipolla, il basilico e le olive.
- Mettete un po' di condimento per volta fino a che tutti gli ingredienti non saranno ben conditi.
- Assaggiate per verificare il condimento.
- Decorate con qualche fetta di basilico e servite.

1949, Salta, Argentina.

La adaptación a éste nuevo país no fue fácil: no hablaba el castellano, no tenía amigos, no tenía familia cercana, estábamos solos, Luciano y yo.

Luciano partía todas las mañanas muy temprano al monte, donde trabajaba con Umberto en un aserradero.

Por esas horas de la madrugada, ya comenzaba a preparar el almuerzo, y luego trabajaba hasta el mediodía.

Los primeros trabajos como modista, los realizaba en casa, para amigos y vecinos.

Poco a poco, fui haciéndome reconocida como sastre.

Durante años, cosí para la familia del gobernador salteño y las familias de la alta sociedad de éste pueblo.

Sabíamos con Luciano que sólo había un camino para forjar un buen futuro como pareja y como familia: el ahorro, el trabajo perseverante, y el constante apoyo de ambos para no sentirnos solos.



1949, Loretta Landroni de Bini, 21 años de edad.

Pappa al pomodoro

- Il nome “pappa” suona quasi come “cibo per bambini”, ed in effetti lo é, per i bambini di tutte le età. In passato era un modo gustoso e saporito per utilizzare il pane avanzato che nessuna donna di casa avrebbe mai osato servire agli ospiti. Ora questo piatto si trova nei ristoranti più alla moda di Firenze.

Ingredienti:

- 1 piccola cipolla, tagliata a fettine sottili.
- 1 spicchio d’aglio, schiacciato.
- ¼ di tazza di olio d’oliva.
- 350 gr. di pomodori maturi, pelati e tagliati a fettine.
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro.
- Qualche fetta di pane italiano o francese raffermo, sbriciolato.
- Brodo o acqua se necessario.
- Basilico fresco, sminuzzato per decorare.

Preparazione:

- Saltate la cipolla e l’aglio nell’olio.
- Quando le cipolle saranno leggermente dorate, aggiungete i pomodori ed il concentrato di pomodoro. Fate cuocere per quindici minuti circa o fino a che i pomodori non si saranno disintegrati.
- Mescolate con il pane ed un po’ d’acqua o di brodo se necessario.
- Condite e speziate.
- Mescolate il composto a fiamma bassa fino a che non si sarà addensato. Spegnete i fornelli, coprite e fate riposare per quindici minuti.
- Cospargete del basilico fresco sminuzzato, mettete un po’ d’olio d’oliva da una parte e servite.

SUGGERIMENTO: la zuppa sarà più saporita se preparata il giorno prima e poi riscaldata.

1950, Salta, Argentina.

Durante muchos años consecutivos, preparé ésta receta no sólo para Luciano y para mí, ya que la familia comenzó a agrandarse.

En el año 1950, el 15 de Noviembre, nació nuestro primer hijo: Aldo.

Nuestra vida cambió completamente: dormir pocas y salteadas horas, hervir y lavar pañales de tela, bordar batitas de seda y toallas de algodón.

Pero los días rutinarios de “nuevos padres”, dieron un giro seis meses después de aquel Noviembre del cincuenta, cuando supe que esperaba a mi segunda hija: María Luisa. Nació un 27 de Febrero de 1951, un martes feriado de carnaval, y de treinta y siete grados de calor.

La vida transcurría tranquila, en nuestra casa alejada de la ciudad, jugando en el jardín de rosadales rojos y blancos, con los perros cuidándonos, protegiéndonos y haciéndonos compañía.

Aldo tenía once años y Mara, como llamamos siempre a la pequeña María Luisa, 10 años.

En esas circunstancias, llegó en “paracaídas” (como me gusta definirlo), Ricardo, nuestro tercer y último hijo.

Las costumbres y buenos modales inculcados a los mayores, dejaron de existir, cumplirse y respetarse: Ricky, comía con la rodilla sobre la mesa, era caprichoso, se alimentaba sólo de aquello que le gustaba y le rompía las muñecas y soldaditos de plomo a Mara y Aldo.

Como gran sueño de la mayoría de los inmigrantes, apoyamos a nuestros hijos en su educación: Aldo se recibió de Administración de Empresas, Mara de bióloga y Ricky estudió veterinaria.

No sólo sus profesiones tomaron distintos rumbos, también sus vidas amorosas.

Y así llegaron mis ocho nietos... y hasta hoy, mis seis bisnietos.



1955, Salta, Argentina. Aldo Pedro – 4 años de edad-, Loretta y María Luisa – 3 años de edad-.

Risotto ai porcini

- Dopo un autunno piovoso, I funghi porcini spuntano sotto I castagni dell'Appennino toscano e delle Alpe Apuane. I porcini sono noti per la loro carnosità, il gusto e l'aroma intensi. I porcini esaltano il sapore di molti piatti ed un esempio tipico é il risotto.

Ingredienti:

- 300 gr. di riso vialone nano
- 125 gr. di parmigiano
- 600 ml. di brodo di pollo
- 60 gr. di burro (facoltativo)
- 100 gr. di porcini secchi
- sale marino
- pepe nero
- 1 spicchio d'aglio
- ½ cipolla a fettine
- odori (timo, origano, rosmarino, salvia)
- olio extravergine d'oliva

Preparazione:

- In una pentola, coprite I funghi porcini con il brodo di pollo caldo e lasciate in infusione per quindici minuti
- In un tegame a doppio fondo soffriggete l'aglio e la cipolla con un pó di olio extravergine d'oliva, quindi aggiungete il riso e fatelo rosolare leggermente.
- Aggiungete il brodo di pollo e porcini, mescolate. Quindi coprite e fate bollire a fuoco moderato per dodici minuti circa.
- Aggiungete gli odori sminuzzati, il parmigiano ed il burro e mescolate bene.
- Speziate e servite.

1977, Salta/Buenos Aires, Argentina.

Mi hija Mara, durante el otoño del '87, viajó de vacaciones a Uruguay con su prima Daniela. Antes de cruzar al país vecino, decidieron recorrer la ciudad de Buenos Aires.

Una vez instaladas en la ciudad porteña, Daniela invitó a Mara a almorzar con un amigo bonaerense, Guillermo.

Varias diferencias se hacían visibles con sólo mirarlos: Mara era estructurada, científica, y como la gente del interior del país, sus días transcurrían tranquilos, sin estrés.

Guillermo, músico, publicista, creativo, y como todos los porteños, su vida era estresada y ligera.

Ambos estaban a punto de casarse con sus respectivas parejas, hasta ése día de Abril de 1977.

Guillermo debía almorzar en menos de una hora para regresar a su trabajo.

A Mara, ésta actitud le molestó, y en “venganza”, pidió en el restaurante un plato típico argentino: bife de chorizo. Plato de un tiempo de cocción aproximado: veinticinco minutos. Discutieron por la elección.

Mara y Guillermo se despidieron, rogando no verse nunca más.



1981, Guatemala. María Luisa Bini – Mara- y Guillermo Díaz.

Crostini di polenta

- Un modo eccellente per utilizzare la polenta avanzata. Tagliate la polenta fredda a fette, friggetela e farcitela quindi con dei funghi cotti.

Ingredienti:

- Polenta fredda
- 200 gr. di funghi porcini o funghi coltivati
- ½ cipolla tagliata a dadini
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pomodoro maturo tagliato a dadini
- Olio d'oliva
- Nepitella
- Sale e peperoncino o un pizzico di peperoncino in polvere

Preparazione:

- Saltate la cipolla e lo spicchio d'aglio in un po' di olio d'oliva.
- Aggiungete i funghi tagliati a fettine e fate cuocere per qualche minuto.
- Aggiungete il pomodoro, il pepe, ed il peperoncino.
- Fate cuocere ancora per qualche minuto, quindi togliete dal fuoco.
- Tagliate la polenta in piccoli quadratini.
- Friggete la polenta in olio bollente, fino a che la stessa non sarà dorata. In alternativa, potete cuocere la polenta alla griglia.
- Togliete dal fuoco e versate su ogni pezzo un cucchiaino di impasto di funghi.
- Servite ben calda.

SUGGERIMENTO: invece dei funghi, potete spalmare un po' di stracchino su ogni quadratino di polenta.



1983, Moreno, Buenos Aires, Argentina. María Julia Díaz Bini –5 meses de edad –
junto a Loretta Landroni de Bini.

1977, Buenos Aires/ Salta, Argentina.

El “no verse nunca más”, se convirtió en un noviazgo a distancia durante tres años.

Mil seiscientos kilómetros los separaban.

Me sentía identificada con mi hija: estaba repitiendo nuestra historia. Cartas, telegramas, viajes, y la dura y difícil tarea de mantener una relación a distancia.

Luego de tres años de viajar constantemente entre las dos provincias, el 17 de Enero de 1981, formalizaron ésta unión en la Catedral de Salta.

Se mudaron a Buenos Aires con la promesa de volver a vivir a Salta en los próximos dos años.

Lamentablemente, esto nunca sucedió; así que me conformé con las idas y vueltas Salta/Buenos Aires, los días compartidos en cada viaje, los momentos simples como tomar un rico café, en momentos únicos de mutua compañía.

Recuerdo aquella tarde cuando recibí un llamado telefónico diciendo que mi hija había dado a luz a Julia, mi nieta.

No podía ser así. Julia apenas tenía seis meses de gestación.

Tomé el primer avión a Buenos Aires.

Al llegar al sanatorio, vi dentro de la incubadora a Julia: pesaba 900 gramos, medía 37 centímetros de largo, el doblez de su oreja izquierda idéntico al mío y al de su madre, y sus pequeños dedos de “arroz” de los pies me saludaban: ésa es la primer imagen que recuerdo de ella.

Tan chiquita, y con pocas expectativas de vida... ése era el panorama de aquel 06 de Octubre de 1982.



1983, Moreno, Buenos Aires, Argentina. María Julia Díaz Bini – 1 año de edad –
junto a Loretta Landroni de Bini.

Etruschi

- Questi biscotti sono tipici toscani, sono molto secchi e simili ai Cantucci. Sono generalmente mangiati inzuppati nel Vin Santo.

Ingredienti:

- 1 kg. Di farina di grano tenero
- 8 uova
- 350 gr. di burro
- 400 gr. di zucchero
- 200 gr. di mandorle pestate
- Anici
- 15 gr. di lievito in polvere

Preparazione:

- Mescolate tutti gli ingredienti.
- Formate delle pagnottelle e cuocete in forno a 180 gradi per ½ ora.
- Sfornate e fate raffreddare per 10 minuti.
- Fate delle fette dello spessore di 1 centimetro circa e rimettete in forno a 150 gradi per quindici minuti.

2009, Prato, Toscana, Italia.

Soy Julia, la cuarta nieta de Loretta, la “pequeñísima” Julia.

Estoy dentro de su casa, de su antigua casa toscana, de paredes blancas, puertas y ventanas verdes. No sé cómo era ésta casa cuando ella vivía aquí, no sé cuál era el color de sus paredes, ni el de las puertas, ni de las ventanas.

Llegué hasta aquí con mi familia, y la emoción es inmensa: mi hermana, mis padres y yo, nos miramos sin decirnos una sola palabra. Tantas historias, anécdotas, travesuras escuchadas a través de los años de aquella casa, del Prato natal de mi abuela Loretta.

Recorremos la ciudad de memoria: no usamos un mapa, sólo nos guiamos por los recuerdos. Conocemos la Catedral, con el famoso púlpito di Donatello, lugar donde Luciano le dijo que la amaba por primera vez. El local de los Matonelli, allí pido la receta de los Cantucci, pero como me lo esperaba, me la negaron, ya que es una receta familiar secreta. De todos modos, degustamos los increíbles e inolvidables biscotti, el castagnaccio y los etruschi.

Visitamos la Piazza, las murallas, sus angostas calles... y en una esquina desde un teléfono público, llamo a Salta, a la nonna Loretta, para contarle que estábamos ahí.

Me pide un favor: que coloque una moneda en la puerta de su casa, y pida un deseo: volver a buscarla.

Retornamos hasta la puerta de su casa, y allí colocamos una moneda argentina, prometiéndole, prometiéndome, prometiéndonos, volver.

De éste modo, las distancias se acortan: Italia/Argentina/Prato/Buenos Aires/Salta, son, en ese momento, un punto, una moneda, una ilusión, un sueño cumplido.



2009, Prato, Italia. Casa donde vivió Loretta.



2009, Prato, Italia. Entrada a la casa de Loretta.



2009, Prato, Italia. Señalando la Casa de Luciano.



2009, Prato, Italia. Camino a la casa de Luciano.



2009, Crucero MSC, Corfu, Grecia. Familia Díaz Bini. María Julia, Guillermo, María Fernanda y María Luisa –Mara-.

Baccalá alla lucchese

- Il baccalá é il merluzzo sotto sale, in passato, era a basso prezzo e ben tenuto, il che lo rendeva un alimento ideale per I poveri e per tutti gli altri quando il venerdì non era possibile trovare il pesce fresco.

Il baccalá ben cotto é una vera e propria delizia del palato: un gusto definito, leggermente difficile da masticare, con un sapore del tutto particolare. Gli italiani inportano il baccalá prevalentemente dalla Norvegia; alcuni sostengono che le sue origini siano portoghesi. Comunque, la tecnica tradizionale per produrre un baccalá di qualità consiste nel prendere un merluzzo di un metro-un metro e mezzo, infilzarlo in uno spiedo, tenerlo sotto sale per dieci giorni circa ed essiccarlo parzialmente.

Poiché sono sotto sale, tutti I tipi di baccalá devono essere messi in ammollo prima di essere utilizzati. Il baccalá salato ha uno spessore di 12/18 pollici circa, lische larghe 3-6 pollici circa, e lunge 12-18 pollici circa, bianche dal lato della carne. La carne deve essere morbida, compatta, e non legnosa. Dovreste cercare di selezionare un pezzo di spessore uniforme, in modo da tenerlo a mollo uniformemente.

Ingredienti:

- 1 kg. Di baccalá
- 3 porri tritati
- 400 gr. di patate pelate
- Pepe
- Olio d'oliva

Preparazione:

- Mettete il baccalá a mollo per 24 ore circa, cambiando l'acqua ogni 4 ore circa. Se lo spessore del baccalá é maggiore, l'ammollo dovrà essere più lungo.
- Una volta ammollato, spelatelo e togliete le lische. Tagliate il baccalá in pezzi di un palmo circa e quindi infarinate leggermente.
- Friggete I pezzi di baccalá in una padella con un pó d'olio d'oliva, fino a quando non sarà dorato da entrambi I lati. Togliete dall'olio e mettete su della carta assorbente.
- In un'altra padella, soffriggete I porri tritati in un pó di olio d'oliva, facendoli ammorbidire.
- Aggiungete i pomodori, il pepe (o il peperoncino) e cuocete per 20 minuti circa.
- Quando la salsa si sarà rappresa, aggiungetevi il baccalá e cuocete per altri 20 minuti.

26 de Agosto del 2009, Puerto de Venecia

Embarcamos en el crucero MSC Música, con destino a Grecia. Viajábamos por primera vez en barco.

Mis nonnos llegaron en barco desde Italia, y ahora era yo la que me embarcaba. Nuevamente los recuerdos y anécdotas relatadas por Loretta, me hacen sentir que ella está presente.

Subo hasta el puente, para desde allí, poder disfrutar del increíble paisaje de la ciudad de los enamorados.

Estábamos a punto de zarpar, cuando veo detrás de unos anteojos rojos en forma de corazón, y debajo de una peluca azul, un animador de la tripulación de la nave. Me enamoré a primera vista de Marco Galante, un siciliano, un italiano del sur de ojos verdes y sonrisa perfecta.

Tercera generación de mi familia en la cual la historia se repite: amor a distancia, viajes, llamadas por teléfono, cartas, ansias, ilusiones.

Mi nonna, mi madre y yo compartimos la misma historia.

Sicilia entra rápidamente en mi vida durante los días de navegación a través de recetas, descripciones geográficas, relatos, risas, besos, abrazos, corridas, escondites, juegos, bailes, y sobretodo, complicidad.

Sicilia y el siciliano serán una discusión a futuro en casa: ¿Cómo una **toscana** se iba a enamorar justo de un marinero **siciliano**?

Los mitos, que durante años había escuchado en casa sobre la diferencia entre Italia del norte e Italia del sur, sus costumbres, sus clases sociales, sus trabajos, sus vestimentas, sus dialectos, sus gastronomías, sus geografías. Esta vez los sentía en carne propia.

Italia se interpone en mi vida nuevamente.

Italia, a pesar de las grandes diferencias, me hace feliz, la mujer más feliz del mundo.



2009, Crucero MSC, Corfu, Grecia. María Julia Díaz Bini, Marco Galante.

Castagnaccio

Ingredienti:

- 300 gr. di farina di castagne
- 50 gr. di noci sgusciate
- Scorza di ½ arancio tagliata a pezzetti
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere d'acqua
- Olio extravergine d'oliva
- Un pizzico di sale

Preparazione:

- Setacciate in una ciotola la farina di castagne.
- Aggiungete il sale ed unite l'acqua mescolando lentamente con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una pastella piuttosto liquida.
- Unite la scorza di arancia, le noci ed il rosmarino.
- Versate l'impasto in una teglia rivestita con carta da forno.
- Cospargete con gli aghetti di rosmarino e l'olio d'oliva ed infornate a 200 gradi per 45 minuti.
- Quando il castagnaccio sarà cotto, si formerranno delle piccole crepe in superficie. Togliere dalla teglia, tagliare a pezzi e servire caldo.

Principios de Enero 2010, Moreno, Buenos Aires, Argentina.

Uno de los meses más importantes de éste año, fue Enero.

Laboralmente, gano la licitación pública nacional, para abrir mi bar.

La mayoría de los cocineros soñamos alguna vez de nuestras vidas poder ser dueños de nuestro espacio gastronómico, desde donde podamos agasajar a nuestros comensales y deleitarlos con nuestras creaciones.

Y el 26 de Enero, viajo a Siena, a la Toscana, a Italia nuevamente para estudiar en la Università di Siena per Stranieri, un curso de lengua y gramática italiana, y en la Fortezza Medicea, donde se encuentra la vinoteca, asistir a un curso de enología.

Durante setenta días tengo contacto directo con la cultura, el arte, la lengua, la gastronomía, la vespa, la nutella, las angostas y empinadas calles, las murallas, los viñedos, los olivares, los cipreses, el cine, la pintura, la música, los vinos, la polenta, I funghi porcini, la nieve, los viajes con mis nuevos amigos, el viento fuerte, mis compañeras de habitación, mis compañeros de casa, los chocolates calientes dados por los mozos del hotel donde vivíamos en las tardes de nevadas intensas... en conclusión, toda la Toscana en sí.



2010, Siena, Toscana, Italia. María Julia Díaz Bini

Zucotto

- Tempo di preparazione: 40 minuti
- Tempo di cottura: 10 minuti
- Tempo di refrigerazione: 6 ore

Ingredienti:

- 400 gr. di Pan di Spagna
- 500 ml. panna da montare
- Zucchero a velo
- Alchermes
- 100 gr. di cioccolato amaro
- 50 gr. gocce di cioccolato
- 50 gr. di scorza di lime e arancia candita

Preparazione:

- Tagliate tre quarti del Pan di Spagna in rettangoli e foderate con questi uno stampo da budino. Inumidite le fette di pan di Spagna con il liquore. Montate la panna e zuccherate con lo zucchero a velo.
- Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria; lasciatelo raffreddare, aggiungete metà della panna montata, mescolate e versate quindi nello stampo da budino. Livellate la superficie.
- Mescolate le gocce di cioccolato e la scorza candita nella panna montata rimasta e versate nello stampo da budino. Ricoprite la parte superiore dello stampo con le fette rimanenti di Pan di Spagna e coprite con un foglio di carta oleata. Mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per sei ore.
- Per togliere lo zucotto dallo stampo prima di servirlo, immergete per qualche minuto lo stampo in acqua calda, quindi mettete sullo stampo un piatto piano e rovesciare.
- I vini più indicati da servire insieme a questo dolce sono l'Aleatico dell'Isola d'Elba o un buon Vin Santo.

Febrero 2010- Taormina/Messina-Italia.

Viajo por primera vez al sur de Italia.

Partí desde Siena con un sólo objetivo: reencontrarme con Marco.

Siete meses sin vernos, siete meses de mails, cartas, llamados, y mensajes de texto.

En mi pequeña mochila, no sólo llevaba una muda de ropa y el mate; también recibí muchísimos consejos, y con ellos, aparecieron las dudas: “Tené cuidado con la gente del sur”, “¿Te vas “sola” a Sicilia?”, “¡Presta atención! Es muy peligroso el sur!”, “¿Y si Marco no te espera?”.

Afortunadamente, nada de esto sucedió. Marco me esperaba. Y pasamos uno de los fines de semana más románticos de mi vida, de nuestras vidas.

Taormina y Messina fueron los lugares elegidos para charlar, recorrer, conocer, mimarnos y sobretodo comer.

Fusionamos productos toscanos, sicilianos y argentinos.

Luego de siete meses sin vernos, desayunamos en la playa de Isola Bella, en Taormina, mate acompañados de cannoli siciliani y biscotti di Prato.

Sentí por primera vez, que el lazo que hasta ese momento me unía a la Toscana, se extendía hasta Sicilia, hasta el sur de Italia.

Y me enamoré. Me enamoré del sur, de su gente, del mar, de Marco, y sobretodo, de su gastronomía.



2010, Isola Bella, Taormina, Italia. Marco Galante y María Julia Díaz Bini.



2010, Toarmina, Italia. María Julia fotografiada por Marco.



2010, Messina, Italia. María Julia y Marco.

Bomboloni

- Tempo di preparazione: 30 minuti
- Tempo di lievitazione: 3 ore
- Tempo di cottura: 15 minuti

Ingredienti

- 25 gr. di lievito secco
- 200 gr. di latte
- 100 gr. di zucchero sale
- 500 gr. di Farina Bianca
- 1 limone
- 2 cucchiaini di vanillina
- 80 gr. di burro
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione

- Mettete il lievito secco, il latte tiepido, metà dello zucchero ed un pizzico di sale in una terrina e mescolate bene con un cucchiaio di legno. Mettete in una teglia e aggiungete la Farina setacciata, la buccia grattugiata di metà limone, la vaniglia ed il burro fuso.
- Lavorate l'impasto fino a che non sarà morbido e soffice. Ricoprite e lasciate lievitare in luogo tiepido per due ore.
- Stendete l'impasto, fino a che non avrà raggiunto lo spessore di un centimetro circa. Con un bicchiere, tagliate dei tondi con un diametro di cinque centimetri circa. Raccolgete la pasta rimanente, stendete e tagliate altri tondi fino ad esaurimento della pasta. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per un'altra ora. Friggete in abbondante olio bollente, fino a che non saranno donati da entrambe le parti. Scolate i bomboloni uno per uno, asciugate l'olio con carta da cucina e cospargete di zucchero.
- Se volete, potete riempirli di marmellata, crema pasticciera o crema al cioccolato.



2011, Morena, Buenos Aires, Argentina. Loretta Bar. María Fernanda Díaz Bini, María Julia Díaz Bini y María Magdalena Lotitto.



2011, Moreno, Buenos Aires, Argentina. Loretta Bar. María Julia en su Bar.

Diciembre 2010, Moreno, Buenos Aires, Argentina, “Loretta bar”

Llueve. Y adoro ver caer la lluvia desde dentro del bar “Loretta”, desde dentro de “mi” bar.

El 27 de Septiembre del 2010, luego de varias licitaciones públicas, permisos municipales, charlas y recomendaciones de los arquitectos del lugar, abro mi bar junto a mi hermana Fernanda, mi socia Magdalena, y Ramiro, mi mano derecha, nuestro chef.

Abrimos nuestras puertas sin nombre, hasta que un día, mi papá Guillermo, nos dijo: “Ésta vieja sala de cirugías del ex Hospital Mariano y Luciano de La Vega, es del tiempo de las abuelas...”. Fue el disparador para su actual nombre: “Loretta”.

No sólo porque ésta sala de cirugías, restaurada y recuperada por una restauradora fiorentina, es del tiempo de las abuelas, si no que además el bar lleva éste nombre porque Loretta, mi nonna, nos enseñó a luchar por nuestros ideales, nuestros sueños, por la paz y la libertad, y desde que decidí dedicar mi vida profesional a la gastronomía, anhelé brindar al público y amigos un lugar cálido, donde no sólo el arte culinario pueda apreciarse, sino también la escultura, la pintura, el cine, la música... un lugar para la comunidad, un lugar donde expresarse libremente sea posible.

“Loretta bar” funciona dentro de un lugar público, dentro de una ex sala de cirugías donde nacieron las personas que fundaron éste pueblo, mi pueblo Moreno, donde fallecieron seres queridos y no tan queridos, donde me dieron mis primeras vacunas.

Conserva los pisos, maderas y mármoles originales. Conserva secretos, risas, llantos. Conserva parte de la salud de los habitantes de Moreno, conserva, sobretodo, recuerdos.

“Loretta bar” me permite transmitirles ésta historia.

Quizás una historia más, como la de tantos inmigrantes, pero para mi, fue, es y será “mi” historia, la historia de mi nonna Loretta, la historia de nuestras vidas, la historia de mi vida.

A la mesa y a la cama, una sola vez se llama.

María Julia Díaz Bini

A Loretta, y a los hombres, nuestros hombres,
que nos acompañaron y acompañan para contarles esta historia:
Luciano, Guillermo y Marco.



Siena, Italia, 2010 – María Julia Díaz Bini.

“Miro el paisaje de la Toscana, ese campo que no puede ser puesto en palabras, porque de nada serviría escribir: colinas, color azul y verde, setos, cipreses, paz, horizontes difusos”

José Saramago.

Cantucci di Prato

Ingredienti:

- 400 gr. di farina di grano tenero
- 250 gr. di zucchero vanigliato
- 150 gr. di mandorle
- 3 uova intere
- 3 tuorli d'uova
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- essenza d'arancia
- un pizzico di sale

Preparazione:

- Sbattete le uova intere ed i tuorli con lo zucchero.
- Aggiungete la farina setacciata, il lievito in polvere, il sale e l'essenza di arancia.
- Tostate le mandorle in forno.
- Aggiungete le mandorle all'impasto.
- Arrotolare l'impasto in "salamini" larghi tre centimetri circa.
- Disponeteli su di una teglia e cuocete in forno a 180 gradi per quindici minuti.
- Sfornate e tagliate "i salamini" dello spessore di uno centimetro circa, rimettete in forno e fate cuocere a 160 gradi per dieci minuti.



Septiembre 2010, Loretta Bar, Moreno, Buenos Aires, Argentina.

1909, Moreno, Buenos Aires, Argentina, Sala de cirugías del Hospital Mariano y Luciano de la Vega

Nacimientos, operaciones, fallecimientos, cirugías en general se llevan a cabo dentro del “joyero”, dentro de las paredes y ventanas de ésta pequeña isla de ocho por nueve metros, desde dónde puede apreciarse el campo verde, las camelias rosa intenso y los campesinos de éste pueblo.

Los médicos trabajan desde el amanecer hasta la puesta del sol. No existe la luz eléctrica. El tiempo les juega en contra. El tiempo los apremia.

2010, Moreno, Buenos Aires, Argentina, Antigua sala de cirugías del Hospital Mariano y Luciano de La Vega.

Un hombre escoge una mesa y ordena: “Un café por favor, con Cantucci di Prato”.



1931, Loretta Landroni de Bini, 3 años de edad

Schiacciata con l'uva

Ingredienti:

Per l'impasto:

- 25 gr. di lievito secco
- 350 gr. di farina bianca
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 100 gr. di zucchero
- sale

Per la guarnizione:

- 1 kg. Di uva nera
- Zucchero
- Olio extravergine d'oliva
- Rosmarino

Preparazione:

- In una terrina larga, sciogliete il lievito in un pó di acqua tiepida ed aggiungete la farina, l'olio, due cucchiaini di zucchero ed un pizzico di sale
- mescolate rapidamente, fate una palla rotonda, coprite la terrina con un canovaccio e lasciate lievitare in luogo tiepido per due ore.
- Utilizzando l'uva da vino nera, con gli acini piú piccoli, e non quell da tavola, con gli acini piú grandi, togliete delicatamente gli acini dal grappolo, metteteli in uno scolapasta, lavate e fate asciugare.
- Dividite l'impasto in due rettangoli e spianateli dondo loro le stesse dimensioni della lastra di cottura che utilizzerete. Mettete una parte nella teglia unta di olio e ricoprire con metà dell'uva.
- Cospargete con un pó di zucchero e mettete sopra il secondo rettangolo di pasta. Ricoprite con l'uva rimanente ed un pó di zucchero.
- Riscaldare un pó di olio con I rametti di rosmarino e versatelo sulla schiacciata.
- Mettete in forno a 180 gradi e lasciate cuocere per quaranta minuti circa.

1932, Prato, Toscana, Italia.

Era mi cumpleaños número seis.

Mi hermano, Brunello, y mi madre, María Luisa, me saludaron, como era costumbre en casa, con una Schiaccita con l'uva.

Mi padre, Pedro Landroni, había fallecido hacia poco tiempo; yo, Loretta, era la pequeña de la casa. Mi hermano estaba al mando del hogar y mi madre me mimaba y amaba, tratando de cubrir la ausencia paterna.

Esa tarde, Brunello, me pidió que lo acompañara a la casa de Luciano Bini. Debía pedirle un favor.

Lucía un vestido blanco y un moño negro, representando luto.

Doblando a la izquierda, en la esquina de mi casa, en frente al Collegio Cicognini, se encontraba su departamento: un hogar pequeño, con las clásicas ventanas italianas de color verde.

Lo recuerdo aquel día vestido con un traje marrón, a rayas blancas. Al llegar, y golpear su puerta, pidió que lo esperásemos, porque se estaba vistiendo. Al verme, me dijo: "Oh! La pequeña Loretta", y tomándome por debajo de las axilas, me alzó. Me miró a los ojos y me dijo: "Vos y yo nos vamos a casar". Luciano era trece años mayor que yo.

Al bajarme, rocé el bolsillo de su pantalón con mi pierna y sentí "Crunch! Crunch!", un rugido... Le pregunté que tenía dentro del bolsillo. Me respondió: "Caramelos". Se los pedí.

"Eran para mi novia, ahora son para vos", respondió.

Nos retiramos de su casa, con caramelos y una propuesta de casamiento, el día de mi cumpleaños número seis.



1941, Loretta Landroni de Bini, 13 años de edad



1942, Prato, Italia, Oficina de exportaciones e importaciones.

Cenci

- Questi dolci sono preparati a Carnevale (Martedì Grasso). In Toscana si chiamano Cenci, in Liguria Bugie, in Lombardia Chiacchere e a Trieste Crostoli. Secondo la località, il nome e la forma cambiano e spesso si possono gustare anche con spezie. Il Vin Santo aggiunto alla ricetta dá un tocco tutto toscano. Si può utilizzare anche il Marsalaa o un altro vino dolce.

Ingredienti:

- 3 uova
- 6 cucchiari di zucchero
- 1 tazza di farina autolievitante
- 300 gr. di farina
- Scarza grattugiata di 1 limone
- Zucchero vanigliato
- 2 bicchierini di Vin Santo
- 115 gr. di burro fuso
- Un pizzico di sale
- Olio per friggere

Preparazione:

- Su di una spianatoia, disponete la farina autolievitante, mescolate alla farina di grano tenero, a fontana.
- Aggiungete lo zucchero, le uova, la buccia grattugiata di limone, il burro fuso, il sale, la vaniglia, la grappa ed il Vin Santo.
- Impastate il tutto e lavorate per dieci minuti circa. Coprite e lasciate riposare per altri dieci minuti.
- Tirate la sfoglia con il matterello.
- Tagliate la pasta a strisce larghe circa due dita.
- Praticate un'incisione al centro delle strisce o, se preferite, fate un nodo.
- Friggete i cenci in olio ben caldo. Quando i cenci avranno assunto un colore dorato da entrambi i lati, scolarli ed asciugarli con carte assorbente da cucina.
- Quando non saranno più bollenti, spolverizzate i cenci con zucchero a velo e servite.

1943, Prato, Toscana, Italia.

Era época de carnaval, nevaba y soplaban fuertes vientos.

Trabajaba como secretaria para una empresa judía de barcos, escribiendo cartas a máquina de exportación e importación.

Aquel día de carnaval, mi jefe sugirió que acompañase a Luciano, quien también trabajaba en la empresa, a buscar a una secretaria proveniente de Génova.

Hice lo imposible para evitarlo. Desafortunadamente, no lo logré.

A las 19:00 horas, partimos juntos en su auto, su pequeño auto color blanco.

Llevábamos de regalo de bienvenida para la secretaria, un ramo de rosas rojas.

Luego de esperar más de una hora dentro del auto, con el ramo de flores sobre mi falda, y ya sin tema de conversación, decidí mirar por la ventanilla del automóvil los grandes copos de nieve que caían del cielo gris.

De repente, Luciano, me tomó por la espalda y me besó. Logré desenmarañar sus brazos de mi cuerpo, lo golpeé con las rosas y descendí del auto. Cerré la puerta con un fuerte golpe, tan fuerte que pensé que la había roto. Corrí hasta mi casa sin detenerme. Agitada, abrí la puerta y le dije a mi madre, casi sin aliento: “Estoy embarazada”.

María Luisa, no salía de su asombro. Inmediatamente, mamá llamó a mi hermano, a los vecinos y a mi tío Amerigo.

Los vecinos comentaban: “En época de carnaval suceden éstas cosas”, “¿Qué pasó?!!”, “¿Loretta embarazada?!!”, y “¿Quién es el padre?”.

Horas después, y un poco más calmada, Amerigo me citó en su casa y me pidió que le cuente exactamente cómo habían sucedido los hechos.

Al finalizar el relato, me abrazó y tranquilizándome me dijo: “Lola, no estás embarazada. Fue sólo un beso”.

Mi primer beso con Luciano.

Acquacotta

- Si tratta di una zuppa tipica della Maremma, vicino a Grosseto. Vuol dire letteralmente “Acqua cotta”. Questo piatto semplice ha molte varianti, come accade per la maggior parte dei piatti italiani tradizionali. Il nome Acquacotta deriva dalla sua somiglianza, al momento di essere servita, all’acqua di una certa consistenza. Era la zuppa dei contadini e dei Butteri.

Ingredienti:

- 1 cipolla tritata
- 1 piccolo scalogno
- 4 cucchiaini di olio d’oliva
- 2 pomodori ben maturi, tagliati a dadini
- 1 gambo di sedano tritato finemente
- 1 litro di acqua o brodo vegetale
- 1 foglia di basilico
- 2 uova
- 4 grosse fette di pane toscano raffermo
- Sale e pepe per condire
- Parmigiano grattugiato

Preparazione:

- Iniziate soffriggendo, in un tegame con l’olio d’oliva, a calore medio, le cipolle e lo scalogno fino a che non saranno morbidi ed avranno assunto un colore dorato.
- Aggiungete il sedano ed il pomodoro tagliato a dadini e continuate a cuocere a fiamma bassa fino a che il composto non sarà morbido e ben amalgamato alla cipolla.
- Aggiungete il brodo ed il basilico e salate.
- Coprite e fate cuocere a fiamma bassissima per un’ora.
- Rompete le uova nella zuppa prima di servire.
- Sbattete delicatamente.
- Speziate e aggiungete sale e pepe se necessario.
- Mettete il pane nella zuppiera e versateci sopra la zuppa.
- Servite con qualche goccia di olio d’oliva e formaggio grattugiato.

1945/1951 Europa.

Escondites, hambre, frío, miedo, corridas, campaña a Rusia, kilos de menos, prostitutas de guerra, cartas perdidas, cartas entregadas a destino con meses y meses de retraso...

Noches enteras, escondida junto a otras adolescentes, madres, amigas, tías, hermanas, novias, viudas... en definitiva, mujeres italianas soportando, sufriendo una de las peores guerras de la historia.

Nos reunimos en un sótano, bajo tierra, y tejemos... tejemos guantes, gorros, medias, deshacemos tejidos ya hechos para transformarlos nuevamente en prendas usables para nuestros hijos, esposos, amigos, tíos, hermanos, novios...

Durante éstas largas y arduas horas de trabajo, colgamos una padella de cobre (actualmente pertenece a Julia, una de mis nietas) sobre algunos leños prendidos, y allí cocinamos Acquacotta, cuando encontramos los ingredientes, o simplemente, calentamos castañas. Su olor, su aroma, su dulzor nos ayuda a sobrepasar el momento.

Con muchas de éstas mujeres, sólo compartimos esas horas de tejido, éste momento de nuestras vidas.

Con muchas de ellas, no tengo contacto alguno luego de la guerra, pero me quedo con sus miradas tristes, el olor de sus ropas luego de horas sentadas al lado del fuego, sus manos laboriosas, sus silencios y sus ausencias, sus caras sucias por el hollín de las brasas.



1945, Plaza de Patro, Italia.

Ribollita:

- Questo piatto é una zuppa tipica toscana, a base di fagioli e cavolo nero, ribollita (cotta due volte) e servita su fette di pane toscano raffermo che assorbe il brodo.

Ingredienti: (per quattro persone)

- 200 gr. di fagioli cannellini
- 200 gr. di cavolo nero
- 200 gr. di bietole
- 50 ml. di olio extravergine di oliva
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 50 gr. di parmigiano grattugiato
- 1 patata
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 porro
- Sale e pepe
- Qualche fetta di pane toscano

Preparazione:

- Lasciate I fagioli in ammollo durante la notte.
- Scolateli e cuocinateli in acqua non salata per 20 minuti.
- Tagliate la cipolla, il sedano, la carota, il porro, e la patata a dadini.
- Lavate e sminuzzate il cavolo nero e la bietola.
- Riscaldare dell'olio d'oliva, aggiungete le verdure tagliate a dadini, il cavolo nero e la bietola.
- Cuocete a fiamma bassa, aggiungete i fagioli e coprite la zuppa con un pó di brodo.
- Accendete il forno, impastandolo a 200 gradi.
- Mettete la zuppa in una teglia da forno ed aggiungete il concentrato di pomodoro.
- Coprite con qualche foglio di carta d'alluminio e cuocete dell'acqua di cottura dei fagioli.
- Condite con sale e pepe. Servite su pane arrostito (alla griglia) versando sopra qualche goccia d'olio d'oliva ed un pó di parmigiano grattugiato.



1949, Puerto de Genova, Italia. A Punto de embarcar hacia Buenos Aires.

08 Enero de 1949, 18:00 horas, Porto di Genova, Italia.

La guerra había terminado. Mi tierra, mi Prato, mi Toscana, mi Italia, estaba devastada, en ruinas... los ciudadanos con hambre, sin trabajo, sin esperanzas, luego de tantos años de sufrimiento.

Decidimos cambiar nuestras vidas: emigrar.

Palabra utilizada en ese momento con una sola idea, un sólo objetivo: la libertad.

Luciano había partido a la Argentina un año antes, con la promesa de encontrar una tierra de paz.

La situación económica en mi país era negativa, y la proyección de un futuro mejor era difícil imaginar.

Ese mediodía frío de Enero, almorcé junto a mi hermano y mi madre Ribollita, una receta típica toscana, una receta típica de gente humilde; éste plato no sólo sacia, también reconforta el alma.

Me despedí de mi gente, de mis olores, de mis raíces, de mi tierra.

Embarqué en el transatlántico Anna C, con destino a Buenos Aires, dónde estaría esperándome Luciano.

Estaba al cuidado del capitán del navío, con quien almorcé y cené todos los días de embarcación comidas exóticas, distintas, nuevas para mí.

El viaje fue largo; por momentos era divertido, por otros, aburrido. El tiempo transcurría lentamente.

El clima cambiaba continuamente: lluvias, sol, calor, viento, frío...según la zona del mundo donde nos encontrásemos.

Veintiún días después de mi partida de Italia, pisé suelo argentino.

Eran las ocho de la mañana del 29 de Enero de 1949, y allí estaba Luciano, en el puerto de Buenos Aires, rodeado de una muchedumbre de inmigrantes también, expectante, alegre, feliz, con un traje negro a rayas blancas, esperándome con un ramo de flores blancas, en una tierra de paz, como me había prometido.

Coniglio all'aulese

Ingredienti: (per sei persone)

- 1 coniglio di 2 kg.
- 80 grammi di pancetta
- 2 gambi di sedano, olio d'oliva, 2 carote, 2 cipolle
- 700 gr. di pomodori maturi
- ½ bicchiere di vino rosso
- 200 ml. di aceto
- Sale e pepe

Preparazione:

- Pulite e lavate il coniglio.
- Mettetelo a bagno in acqua fredda e aceto per qualche ora.
- Scolate ed asciugate con un canovaccio e tagliate a pezzi.
- Rosolate le verdure precedentemente spezzettate con l'olio, la pancetta, I pezzi di coniglio ed il peperoncino.
- Aggiungete il pomodoro pelato e tagliato a fettine. Salate e pepate.
- Aggiungete il vino e fate evaporare.
- Cuocete per un'ora e fate riposare per qualche minuto prima di servire.

08/09 Enero de 1949, Buenos Aires/Tucumán/Salta, Argentina.

Una vez desembarcada, pregunté dónde viviríamos. Luciano respondió que todavía quedaban casi dos días más de viaje, pero ésta vez sería vía tierra: en tren hasta Tucumán y allí nos esperaba el tío Humberto en auto para llegar hasta la provincia de Salta. El viaje en tren fue largo... observaba cuán grande es éste país... hectáreas y más hectáreas de campos cosechados y sin cosechar, vacas pastando, gauchos a caballo, campesinos saludándonos...

Salta. Provincia que se convertiría en mi segunda tierra, provincia gaucha, provincia de inmigrantes no sólo europeos, también peruanos y bolivianos, provincia perteneciente al Imperio Inca, provincia reconocida en el mundo por su vino torrontés, provincia de salares y quebradas, provincia de gente humilde, provincia de paz.

Llegamos de noche, a casa de la tía Nina, donde “amigos” nuevos nos estaban esperando para festejar nuestro matrimonio con Luciano.

Entre saludos, besos, lágrimas, abrazos, pude ver sobre la gran mesa servida, una fuente con conejo como plato principal.

Inmediatamente, sentí que estaba como “en casa”: amigos italianos, mesa servida a la italiana, compartiendo con mi marido una nueva vida, tan lejos, tan cerca de mi Toscana, ésta es la vida que elegí... de los Apeninos a los Andes.



Loretta Landroni de Bini – 22 de Mayo de 1928 -

Luciano Bini - 14 de Junio de 1915 – 13 de Diciembre de 1972



1949, Salta Capital, Argentina. En el jardín de nuestra casa.



1952, Salta Capital, Argentina.

Panzanella

- Un'insalata semplice e deliziosa che può essere servita anche come antipasto. Pane bianco casalingo raffermo, di un giorno o due, sbriciolato, con l'aggiunta di verdure freschissime, olio d'oliva di ottima qualità ed aceto. Può essere preparata prima e tenuta in frigo per molte ore. Deve essere tolta dal frigo un'ora prima di essere servita, in modo da essere a temperatura ambiente.

Ingredienti: (per sei/otto persone)

- 450 gr. di pane italiano casalingo raffermo di due giorni, tagliato a fette, dello spessore di due pollici.
- 2/3 di tazza di olio d'oliva di ottima qualità.
- 3 cucchiaini di aceto di buon vino rosso o più, a seconda del gusto.
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco.
- 750 gr. di pomodori freschi, maturi e sodi, tagliati a dadini (circa cinque tazze).
- 1 piccola cipolla, tagliata a fettine.
- 10/15 foglie di basilico fresco, lavate, asciugate con tovaglioli di carta e sminuzzate qualche foglia in più per guarnire.
- Sale e pepe nero macinato fresco.
- Qualche oliva nera.

Preparazione:

- Mettete il pane a mole in acqua fredda per dieci minuti circa.
- Nel frattempo, preparate il condimento con l'olio, i due tipi di aceto, il sale ed il pepe. Sbattete con la forchetta per avere un composto omogeneo.
- Togliete il pane dall'acqua, cercando di togliere quanto più liquido possibile.
- Sbriciolate grossolanamente il pane in una zuppiera grande.
- Aggiungete la cipolla, il basilico e le olive.
- Mettete un po' di condimento per volta fino a che tutti gli ingredienti non saranno ben conditi.
- Assaggiate per verificare il condimento.
- Decorate con qualche fetta di basilico e servite.

1949, Salta, Argentina.

La adaptación a éste nuevo país no fue fácil: no hablaba el castellano, no tenía amigos, no tenía familia cercana, estábamos solos, Luciano y yo.

Luciano partía todas las mañanas muy temprano al monte, donde trabajaba con Umberto en un aserradero.

Por esas horas de la madrugada, ya comenzaba a preparar el almuerzo, y luego trabajaba hasta el mediodía.

Los primeros trabajos como modista, los realizaba en casa, para amigos y vecinos.

Poco a poco, fui haciéndome reconocida como sastre.

Durante años, cosí para la familia del gobernador salteño y las familias de la alta sociedad de éste pueblo.

Sabíamos con Luciano que sólo había un camino para forjar un buen futuro como pareja y como familia: el ahorro, el trabajo perseverante, y el constante apoyo de ambos para no sentirnos solos.



1949, Loretta Landroni de Bini, 21 años de edad.

Pappa al pomodoro

- Il nome “pappa” suona quasi come “cibo per bambini”, ed in effetti lo é, per i bambini di tutte le età. In passato era un modo gustoso e saporito per utilizzare il pane avanzato che nessuna donna di casa avrebbe mai osato servire agli ospiti. Ora questo piatto si trova nei ristoranti più alla moda di Firenze.

Ingredienti:

- 1 piccola cipolla, tagliata a fettine sottili.
- 1 spicchio d’aglio, schiacciato.
- ¼ di tazza di olio d’oliva.
- 350 gr. di pomodori maturi, pelati e tagliati a fettine.
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro.
- Qualche fetta di pane italiano o francese raffermo, sbriciolato.
- Brodo o acqua se necessario.
- Basilico fresco, sminuzzato per decorare.

Preparazione:

- Saltate la cipolla e l’aglio nell’olio.
- Quando le cipolle saranno leggermente dorate, aggiungete i pomodori ed il concentrato di pomodoro. Fate cuocere per quindici minuti circa o fino a che i pomodori non si saranno disintegrati.
- Mescolate con il pane ed un po’ d’acqua o di brodo se necessario.
- Condite e speziate.
- Mescolate il composto a fiamma bassa fino a che non si sarà addensato. Spegnete i fornelli, coprite e fate riposare per quindici minuti.
- Cospargete del basilico fresco sminuzzato, mettete un po’ d’olio d’oliva da una parte e servite.

SUGGERIMENTO: la zuppa sarà più saporita se preparata il giorno prima e poi riscaldata.

1950, Salta, Argentina.

Durante muchos años consecutivos, preparé ésta receta no sólo para Luciano y para mí, ya que la familia comenzó a agrandarse.

En el año 1950, el 15 de Noviembre, nació nuestro primer hijo: Aldo.

Nuestra vida cambió completamente: dormir pocas y salteadas horas, hervir y lavar pañales de tela, bordar batitas de seda y toallas de algodón.

Pero los días rutinarios de “nuevos padres”, dieron un giro seis meses después de aquel Noviembre del cincuenta, cuando supe que esperaba a mi segunda hija: María Luisa. Nació un 27 de Febrero de 1951, un martes feriado de carnaval, y de treinta y siete grados de calor.

La vida transcurría tranquila, en nuestra casa alejada de la ciudad, jugando en el jardín de rosadales rojos y blancos, con los perros cuidándonos, protegiéndonos y haciéndonos compañía.

Aldo tenía once años y Mara, como llamamos siempre a la pequeña María Luisa, 10 años.

En esas circunstancias, llegó en “paracaídas” (como me gusta definirlo), Ricardo, nuestro tercer y último hijo.

Las costumbres y buenos modales inculcados a los mayores, dejaron de existir, cumplirse y respetarse: Ricky, comía con la rodilla sobre la mesa, era caprichoso, se alimentaba sólo de aquello que le gustaba y le rompía las muñecas y soldaditos de plomo a Mara y Aldo.

Como gran sueño de la mayoría de los inmigrantes, apoyamos a nuestros hijos en su educación: Aldo se recibió de Administración de Empresas, Mara de bióloga y Ricky estudió veterinaria.

No sólo sus profesiones tomaron distintos rumbos, también sus vidas amorosas.

Y así llegaron mis ocho nietos... y hasta hoy, mis seis bisnietos.



1955, Salta, Argentina. Aldo Pedro – 4 años de edad-, Loretta y María Luisa – 3 años de edad-.

Risotto ai porcini

- Dopo un autunno piovoso, I funghi porcini spuntano sotto I castagni dell'Appennino toscano e delle Alpe Apuane. I porcini sono noti per la loro carnosità, il gusto e l'aroma intensi. I porcini esaltano il sapore di molti piatti ed un esempio tipico é il risotto.

Ingredienti:

- 300 gr. di riso vialone nano
- 125 gr. di parmigiano
- 600 ml. di brodo di pollo
- 60 gr. di burro (facoltativo)
- 100 gr. di porcini secchi
- sale marino
- pepe nero
- 1 spicchio d'aglio
- ½ cipolla a fettine
- odori (timo, origano, rosmarino, salvia)
- olio extravergine d'oliva

Preparazione:

- In una pentola, coprite I funghi porcini con il brodo di pollo caldo e lasciate in infusione per quindici minuti
- In un tegame a doppio fondo soffriggete l'aglio e la cipolla con un pó di olio extravergine d'oliva, quindi aggiungete il riso e fatelo rosolare leggermente.
- Aggiungete il brodo di pollo e porcini, mescolate. Quindi coprite e fate bollire a fuoco moderato per dodici minuti circa.
- Aggiungete gli odori sminuzzati, il parmigiano ed il burro e mescolate bene.
- Speziate e servite.

1977, Salta/Buenos Aires, Argentina.

Mi hija Mara, durante el otoño del '87, viajó de vacaciones a Uruguay con su prima Daniela. Antes de cruzar al país vecino, decidieron recorrer la ciudad de Buenos Aires.

Una vez instaladas en la ciudad porteña, Daniela invitó a Mara a almorzar con un amigo bonaerense, Guillermo.

Varias diferencias se hacían visibles con sólo mirarlos: Mara era estructurada, científica, y como la gente del interior del país, sus días transcurrían tranquilos, sin estrés.

Guillermo, músico, publicista, creativo, y como todos los porteños, su vida era estresada y ligera.

Ambos estaban a punto de casarse con sus respectivas parejas, hasta ése día de Abril de 1977.

Guillermo debía almorzar en menos de una hora para regresar a su trabajo.

A Mara, ésta actitud le molestó, y en “venganza”, pidió en el restaurante un plato típico argentino: bife de chorizo. Plato de un tiempo de cocción aproximado: veinticinco minutos. Discutieron por la elección.

Mara y Guillermo se despidieron, rogando no verse nunca más.



1981, Guatemala. María Luisa Bini – Mara- y Guillermo Díaz.

Crostini di polenta

- Un modo eccellente per utilizzare la polenta avanzata. Tagliate la polenta fredda a fette, friggetela e farcitela quindi con dei funghi cotti.

Ingredienti:

- Polenta fredda
- 200 gr. di funghi porcini o funghi coltivati
- ½ cipolla tagliata a dadini
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pomodoro maturo tagliato a dadini
- Olio d'oliva
- Nepitella
- Sale e peperoncino o un pizzico di peperoncino in polvere

Preparazione:

- Saltate la cipolla e lo spicchio d'aglio in un po' di olio d'oliva.
- Aggiungete i funghi tagliati a fettine e fate cuocere per qualche minuto.
- Aggiungete il pomodoro, il pepe, ed il peperoncino.
- Fate cuocere ancora per qualche minuto, quindi togliete dal fuoco.
- Tagliate la polenta in piccoli quadratini.
- Friggete la polenta in olio bollente, fino a che la stessa non sarà dorata. In alternativa, potete cuocere la polenta alla griglia.
- Togliete dal fuoco e versate su ogni pezzo un cucchiaino di impasto di funghi.
- Servite ben calda.

SUGGERIMENTO: invece dei funghi, potete spalmare un po' di stracchino su ogni quadratino di polenta.



1983, Moreno, Buenos Aires, Argentina. María Julia Díaz Bini –5 meses de edad –
junto a Loretta Landroni de Bini.

1977, Buenos Aires/ Salta, Argentina.

El “no verse nunca más”, se convirtió en un noviazgo a distancia durante tres años.

Mil seiscientos kilómetros los separaban.

Me sentía identificada con mi hija: estaba repitiendo nuestra historia. Cartas, telegramas, viajes, y la dura y difícil tarea de mantener una relación a distancia.

Luego de tres años de viajar constantemente entre las dos provincias, el 17 de Enero de 1981, formalizaron ésta unión en la Catedral de Salta.

Se mudaron a Buenos Aires con la promesa de volver a vivir a Salta en los próximos dos años.

Lamentablemente, esto nunca sucedió; así que me conformé con las idas y vueltas Salta/Buenos Aires, los días compartidos en cada viaje, los momentos simples como tomar un rico café, en momentos únicos de mutua compañía.

Recuerdo aquella tarde cuando recibí un llamado telefónico diciendo que mi hija había dado a luz a Julia, mi nieta.

No podía ser así. Julia apenas tenía seis meses de gestación.

Tomé el primer avión a Buenos Aires.

Al llegar al sanatorio, vi dentro de la incubadora a Julia: pesaba 900 gramos, medía 37 centímetros de largo, el doblez de su oreja izquierda idéntico al mío y al de su madre, y sus pequeños dedos de “arroz” de los pies me saludaban: ésa es la primer imagen que recuerdo de ella.

Tan chiquita, y con pocas expectativas de vida... ése era el panorama de aquel 06 de Octubre de 1982.



1983, Moreno, Buenos Aires, Argentina. María Julia Díaz Bini – 1 año de edad –
junto a Loretta Landroni de Bini.

Etruschi

- Questi biscotti sono tipici toscani, sono molto secchi e simili ai Cantucci. Sono generalmente mangiati inzuppati nel Vin Santo.

Ingredienti:

- 1 kg. Di farina di grano tenero
- 8 uova
- 350 gr. di burro
- 400 gr. di zucchero
- 200 gr. di mandorle pestate
- Anici
- 15 gr. di lievito in polvere

Preparazione:

- Mescolate tutti gli ingredienti.
- Formate delle pagnottelle e cuocete in forno a 180 gradi per ½ ora.
- Sfornate e fate raffreddare per 10 minuti.
- Fate delle fette dello spessore di 1 centimetro circa e rimettete in forno a 150 gradi per quindici minuti.

2009, Prato, Toscana, Italia.

Soy Julia, la cuarta nieta de Loretta, la “pequeñísima” Julia.

Estoy dentro de su casa, de su antigua casa toscana, de paredes blancas, puertas y ventanas verdes. No sé cómo era ésta casa cuando ella vivía aquí, no sé cuál era el color de sus paredes, ni el de las puertas, ni de las ventanas.

Llegué hasta aquí con mi familia, y la emoción es inmensa: mi hermana, mis padres y yo, nos miramos sin decirnos una sola palabra. Tantas historias, anécdotas, travesuras escuchadas a través de los años de aquella casa, del Prato natal de mi abuela Loretta.

Recorremos la ciudad de memoria: no usamos un mapa, sólo nos guiamos por los recuerdos. Conocemos la Catedral, con el famoso púlpito di Donatello, lugar donde Luciano le dijo que la amaba por primera vez. El local de los Matonelli, allí pido la receta de los Cantucci, pero como me lo esperaba, me la negaron, ya que es una receta familiar secreta. De todos modos, degustamos los increíbles e inolvidables biscotti, el castagnaccio y los etruschi.

Visitamos la Piazza, las murallas, sus angostas calles... y en una esquina desde un teléfono público, llamo a Salta, a la nonna Loretta, para contarle que estábamos ahí.

Me pide un favor: que coloque una moneda en la puerta de su casa, y pida un deseo: volver a buscarla.

Retornamos hasta la puerta de su casa, y allí colocamos una moneda argentina, prometiéndole, prometiéndome, prometiéndonos, volver.

De éste modo, las distancias se acortan: Italia/Argentina/Prato/Buenos Aires/Salta, son, en ese momento, un punto, una moneda, una ilusión, un sueño cumplido.



2009, Prato, Italia. Casa donde vivió Loretta.



2009, Prato, Italia. Entrada a la casa de Loretta.



2009, Prato, Italia. Señalando la Casa de Luciano.



2009, Prato, Italia. Camino a la casa de Luciano.



2009, Crucero MSC, Corfu, Grecia. Familia Díaz Bini. María Julia, Guillermo, María Fernanda y María Luisa –Mara-.

Baccalá alla lucchese

- Il baccalá é il merluzzo sotto sale, in passato, era a basso prezzo e ben tenuto, il che lo rendeva un alimento ideale per I poveri e per tutti gli altri quando il venerdì non era possibile trovare il pesce fresco.

Il baccalá ben cotto é una vera e propria delizia del palato: un gusto definito, leggermente difficile da masticare, con un sapore del tutto particolare. Gli italiani inportano il baccalá prevalentemente dalla Norvegia; alcuni sostengono che le sue origini siano portoghesi. Comunque, la tecnica tradizionale per produrre un baccalá di qualità consiste nel prendere un merluzzo di un metro-un metro e mezzo, infilzarlo in uno spiedo, tenerlo sotto sale per dieci giorni circa ed essiccarlo parzialmente.

Poiché sono sotto sale, tutti I tipi di baccalá devono essere messi in ammollo prima di essere utilizzati. Il baccalá salato ha uno spessore di 12/18 pollici circa, lische larghe 3-6 pollici circa, e lunge 12-18 pollici circa, bianche dal lato della carne. La carne deve essere morbida, compatta, e non legnosa. Dovreste cercare di selezionare un pezzo di spessore uniforme, in modo da tenerlo a mollo uniformemente.

Ingredienti:

- 1 kg. Di baccalá
- 3 porri tritati
- 400 gr. di patate pelate
- Pepe
- Olio d'oliva

Preparazione:

- Mettete il baccalá a mollo per 24 ore circa, cambiando l'acqua ogni 4 ore circa. Se lo spessore del baccalá é maggiore, l'ammollo dovrà essere più lungo.
- Una volta ammollato, spelatelo e togliete le lische. Tagliate il baccalá in pezzi di un palmo circa e quindi infarinate leggermente.
- Friggete I pezzi di baccalá in una padella con un pó d'olio d'oliva, fino a quando non sarà dorato da entrambi I lati. Togliete dall'olio e mettete su della carta assorbente.
- In un'altra padella, soffriggete I porri tritati in un pó di olio d'oliva, facendoli ammorbidire.
- Aggiungete i pomodori, il pepe (o il peperoncino) e cuocete per 20 minuti circa.
- Quando la salsa si sarà rappresa, aggiungetevi il baccalá e cuocete per altri 20 minuti.

26 de Agosto del 2009, Puerto de Venecia

Embarcamos en el crucero MSC Música, con destino a Grecia. Viajábamos por primera vez en barco.

Mis nonnos llegaron en barco desde Italia, y ahora era yo la que me embarcaba. Nuevamente los recuerdos y anécdotas relatadas por Loretta, me hacen sentir que ella está presente.

Subo hasta el puente, para desde allí, poder disfrutar del increíble paisaje de la ciudad de los enamorados.

Estábamos a punto de zarpar, cuando veo detrás de unos anteojos rojos en forma de corazón, y debajo de una peluca azul, un animador de la tripulación de la nave. Me enamoré a primera vista de Marco Galante, un siciliano, un italiano del sur de ojos verdes y sonrisa perfecta.

Tercera generación de mi familia en la cual la historia se repite: amor a distancia, viajes, llamadas por teléfono, cartas, ansias, ilusiones.

Mi nonna, mi madre y yo compartimos la misma historia.

Sicilia entra rápidamente en mi vida durante los días de navegación a través de recetas, descripciones geográficas, relatos, risas, besos, abrazos, corridas, escondites, juegos, bailes, y sobretodo, complicidad.

Sicilia y el siciliano serán una discusión a futuro en casa: ¿Cómo una **toscana** se iba a enamorar justo de un marinero **siciliano**?

Los mitos, que durante años había escuchado en casa sobre la diferencia entre Italia del norte e Italia del sur, sus costumbres, sus clases sociales, sus trabajos, sus vestimentas, sus dialectos, sus gastronomías, sus geografías. Esta vez los sentía en carne propia.

Italia se interpone en mi vida nuevamente.

Italia, a pesar de las grandes diferencias, me hace feliz, la mujer más feliz del mundo.



2009, Crucero MSC, Corfu, Grecia. María Julia Díaz Bini, Marco Galante.

Castagnaccio

Ingredienti:

- 300 gr. di farina di castagne
- 50 gr. di noci sgusciate
- Scorza di ½ arancio tagliata a pezzetti
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere d'acqua
- Olio extravergine d'oliva
- Un pizzico di sale

Preparazione:

- Setacciate in una ciotola la farina di castagne.
- Aggiungete il sale ed unite l'acqua mescolando lentamente con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una pastella piuttosto liquida.
- Unite la scorza di arancia, le noci ed il rosmarino.
- Versate l'impasto in una teglia rivestita con carta da forno.
- Cospargete con gli aghetti di rosmarino e l'olio d'oliva ed infornate a 200 gradi per 45 minuti.
- Quando il castagnaccio sarà cotto, si formerranno delle piccole crepe in superficie. Togliere dalla teglia, tagliare a pezzi e servire caldo.

Principios de Enero 2010, Moreno, Buenos Aires, Argentina.

Uno de los meses más importantes de éste año, fue Enero.

Laboralmente, gano la licitación pública nacional, para abrir mi bar.

La mayoría de los cocineros soñamos alguna vez de nuestras vidas poder ser dueños de nuestro espacio gastronómico, desde donde podamos agasajar a nuestros comensales y deleitarlos con nuestras creaciones.

Y el 26 de Enero, viajo a Siena, a la Toscana, a Italia nuevamente para estudiar en la Università di Siena per Stranieri, un curso de lengua y gramática italiana, y en la Fortezza Medicea, donde se encuentra la vinoteca, asistir a un curso de enología.

Durante setenta días tengo contacto directo con la cultura, el arte, la lengua, la gastronomía, la vespa, la nutella, las angostas y empinadas calles, las murallas, los viñedos, los olivares, los cipreses, el cine, la pintura, la música, los vinos, la polenta, I funghi porcini, la nieve, los viajes con mis nuevos amigos, el viento fuerte, mis compañeras de habitación, mis compañeros de casa, los chocolates calientes dados por los mozos del hotel donde vivíamos en las tardes de nevadas intensas... en conclusión, toda la Toscana en sí.



2010, Siena, Toscana, Italia. María Julia Díaz Bini

Zucotto

- Tempo di preparazione: 40 minuti
- Tempo di cottura: 10 minuti
- Tempo di refrigerazione: 6 ore

Ingredienti:

- 400 gr. di Pan di Spagna
- 500 ml. panna da montare
- Zucchero a velo
- Alchermes
- 100 gr. di cioccolato amaro
- 50 gr. gocce di cioccolato
- 50 gr. di scorza di lime e arancia candita

Preparazione:

- Tagliate tre quarti del Pan di Spagna in rettangoli e foderate con questi uno stampo da budino. Inumidite le fette di pan di Spagna con il liquore. Montate la panna e zuccherate con lo zucchero a velo.
- Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria; lasciatelo raffreddare, aggiungete metà della panna montata, mescolate e versate quindi nello stampo da budino. Livellate la superficie.
- Mescolate le gocce di cioccolato e la scorza candita nella panna montata rimasta e versate nello stampo da budino. Ricoprite la parte superiore dello stampo con le fette rimanenti di Pan di Spagna e coprite con un foglio di carta oleata. Mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per sei ore.
- Per togliere lo zucotto dallo stampo prima di servirlo, immergete per qualche minuto lo stampo in acqua calda, quindi mettete sullo stampo un piatto piano e rovesciare.
- I vini più indicati da servire insieme a questo dolce sono l'Aleatico dell'Isola d'Elba o un buon Vin Santo.

Febrero 2010- Taormina/Messina-Italia.

Viajo por primera vez al sur de Italia.

Partí desde Siena con un sólo objetivo: reencontrarme con Marco.

Siete meses sin vernos, siete meses de mails, cartas, llamados, y mensajes de texto.

En mi pequeña mochila, no sólo llevaba una muda de ropa y el mate; también recibí muchísimos consejos, y con ellos, aparecieron las dudas: “Tené cuidado con la gente del sur”, “¿Te vas “sola” a Sicilia?”, “¡Presta atención! Es muy peligroso el sur!”, “¿Y si Marco no te espera?”.

Afortunadamente, nada de esto sucedió. Marco me esperaba. Y pasamos uno de los fines de semana más románticos de mi vida, de nuestras vidas.

Taormina y Messina fueron los lugares elegidos para charlar, recorrer, conocer, mimarnos y sobretodo comer.

Fusionamos productos toscanos, sicilianos y argentinos.

Luego de siete meses sin vernos, desayunamos en la playa de Isola Bella, en Taormina, mate acompañados de cannoli siciliani y biscotti di Prato.

Sentí por primera vez, que el lazo que hasta ese momento me unía a la Toscana, se extendía hasta Sicilia, hasta el sur de Italia.

Y me enamoré. Me enamoré del sur, de su gente, del mar, de Marco, y sobretodo, de su gastronomía.



2010, Isola Bella, Taormina, Italia. Marco Galante y María Julia Díaz Bini.



2010, Taormina, Italia. María Julia fotografiada por Marco.



2010, Messina, Italia. María Julia y Marco.

Bomboloni

- Tempo di preparazione: 30 minuti
- Tempo di lievitazione: 3 ore
- Tempo di cottura: 15 minuti

Ingredienti

- 25 gr. di lievito secco
- 200 gr. di latte
- 100 gr. di zucchero sale
- 500 gr. di Farina Bianca
- 1 limone
- 2 cucchiaini di vanillina
- 80 gr. di burro
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione

- Mettete il lievito secco, il latte tiepido, metà dello zucchero ed un pizzico di sale in una terrina e mescolate bene con un cucchiaio di legno. Mettete in una teglia e aggiungete la Farina setacciata, la buccia grattugiata di metà limone, la vaniglia ed il burro fuso.
- Lavorate l'impasto fino a che non sarà morbido e soffice. Ricoprite e lasciate lievitare in luogo tiepido per due ore.
- Stendete l'impasto, fino a che non avrà raggiunto lo spessore di un centimetro circa. Con un bicchiere, tagliate dei tondi con un diametro di cinque centimetri circa. Raccogliete la pasta rimanente, stendete e tagliate altri tondi fino ad esaurimento della pasta. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per un'altra ora. Friggete in abbondante olio bollente, fino a che non saranno donati da entrambe le parti. Scolate i bomboloni uno per uno, asciugate l'olio con carta da cucina e cospargete di zucchero.
- Se volete, potete riempirli di marmellata, crema pasticciera o crema al cioccolato.



2011, Morena, Buenos Aires, Argentina. Loretta Bar. María Fernanda Díaz Bini, María Julia Díaz Bini y María Magdalena Lotitto.



2011, Moreno, Buenos Aires, Argentina. Loretta Bar. María Julia en su Bar.

Diciembre 2010, Moreno, Buenos Aires, Argentina, “Loretta bar”

Llueve. Y adoro ver caer la lluvia desde dentro del bar “Loretta”, desde dentro de “mi” bar.

El 27 de Septiembre del 2010, luego de varias licitaciones públicas, permisos municipales, charlas y recomendaciones de los arquitectos del lugar, abro mi bar junto a mi hermana Fernanda, mi socia Magdalena, y Ramiro, mi mano derecha, nuestro chef.

Abrimos nuestras puertas sin nombre, hasta que un día, mi papá Guillermo, nos dijo: “Ésta vieja sala de cirugías del ex Hospital Mariano y Luciano de La Vega, es del tiempo de las abuelas...”. Fue el disparador para su actual nombre: “Loretta”.

No sólo porque ésta sala de cirugías, restaurada y recuperada por una restauradora fiorentina, es del tiempo de las abuelas, si no que además el bar lleva éste nombre porque Loretta, mi nonna, nos enseñó a luchar por nuestros ideales, nuestros sueños, por la paz y la libertad, y desde que decidí dedicar mi vida profesional a la gastronomía, anhelé brindar al público y amigos un lugar cálido, donde no sólo el arte culinario pueda apreciarse, sino también la escultura, la pintura, el cine, la música... un lugar para la comunidad, un lugar donde expresarse libremente sea posible.

“Loretta bar” funciona dentro de un lugar público, dentro de una ex sala de cirugías donde nacieron las personas que fundaron éste pueblo, mi pueblo Moreno, donde fallecieron seres queridos y no tan queridos, donde me dieron mis primeras vacunas.

Conserva los pisos, maderas y mármoles originales. Conserva secretos, risas, llantos. Conserva parte de la salud de los habitantes de Moreno, conserva, sobretodo, recuerdos.

“Loretta bar” me permite transmitirles ésta historia.

Quizás una historia más, como la de tantos inmigrantes, pero para mi, fue, es y será “mi” historia, la historia de mi nonna Loretta, la historia de nuestras vidas, la historia de mi vida.

