La cucina casalinga della Zia Piera

zia-piera-head-cf6ce39d

“Tutto molto buono, personale cordiale e ambiente tranquillo. Ottimi i famosi tordelli e il fritto gustoso e leggero. In poche parole... Totale!!!!”. Un commento semplice e diretto che riassume in poche parole il segreto del successo del Circolo Sandro Pertini di Massa Carrara. E su Tripadvisor sono centinaia i commenti che hanno lo stesso tenore: tutti gli avventori raccontano la stessa esperienza, ovvero, aver gustato piatti della tradizione massese in un ambiente accogliente che ti proietta in una dimensione domestica che in questi tempi sembra essere molto apprezzata. “A volte basta poco per accontentare i gusti di avventori molto diversi tra loro – spiega la titolare e cuoca, Piera Ricci,ma per tutti conosciuta come “la Zia Piera” – Noi lo facciamo dal 1990 e pare che la formula sia ben riuscita”.

Partiamo dall’inizio. Lei prima di cominciare questa attività gestiva un asilo privato. Come e perché ha “incrociato” il mondo della ristorazione?
Il mondo della cucina è sempre stata la mia passione e, incoraggiata da mio marito Angelo, abbiamo intrapreso questa strada.

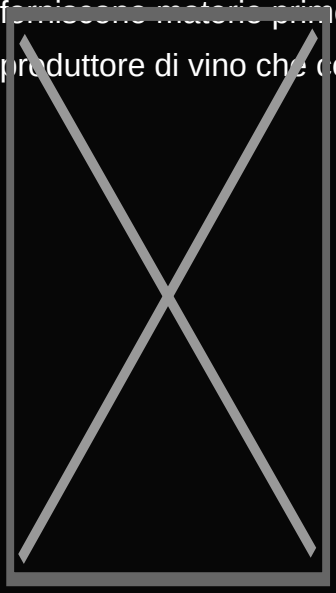
Come nasce il Circolo Sandro Pertini?
Il Circolo Sandro Pertini nasce nel 1990 dall’idea di creare un ambiente di allegria e tranquillità, ma soprattutto con l’intento di far conoscere le ricette più antiche della tradizione culinaria locale insegnatami da mia nonna.

Sin dall’inizio ha voluto puntare su una cucina del territorio legata ai piatti tipici della cucina massese. Lei ha lo stesso menù dal 1990 e avventori affezionati (oltre che tantissimi nuovi che se ne aggiungono ogni giorno) disposti ad arrivare anche da molto lontano. Qual è il suo segreto?
La semplicità... Il mio motto è “come a casa” e credo di trasmetterlo bene a tutti i miei clienti.

Ci racconti il suo menù...
Il mio menù è composto da pochi piatti, una scelta consapevole la nostra ma che è alla base, credo, del successo del nostro locale. Ci sono i “Tordelli della Zia Piera o Tordelli di Pertini, ovvero ravioli di

carne conditi con ragù, un must della mia cucina. Le Tagliatelle Stordellate: si tratta di pasta fatta a mano condita con il ripieno e il ragù dei Tordelli. Poi le Tagliatelle con Funghi Porcini, i Taglierini con fagioli, il Brodo di fagioli e verdure miste con pasta fatta a mano di forma allungata chiamata “Taglierino”, la frittura mista di pollo&coniglio, le frittelline di baccalà (merluzzo in pastella), le verdure ripiene del solito ripieno dei Tordelli, Roast-beef…E per concludere, i dolci tradizionali come la torta di riso, la torta di mele, e crostate di vari gusti.

Menu sempre uguale, ma come sono cambiate le materie prime in questi anni. Chi sono i fornitori?
Utilizziamo da 26 anni le stesse materie prime forniteci dagli stessi fornitori che il destino ci ha fatto incontrare nella vita e nel lavoro. Ringrazio chi in questi lunghi anni ha mantenuto la professionalità e la qualità dei prodotti, i miei nipoti Silvestro e Stefano Panconi che grazie alla loro attività “GF1” ci forniscono materie prime di prima qualità. Infine, ci tengo a menzionare Paolo Bosoni coltivatore e produttore di vino che con il suo marchio “Cantine Lunae” accompagna i nostri piatti.



Quanta gente lavora in cucina con lei? Ci sono anche le sue figlie. Come vi siete divise i ruoli? Pare ci sia anche un “piccolo” rinforzo...
Il Circolo Sandro Pertini è a conduzione familiare, a fianco a me in tutti questi anni ci sono sempre state le mie figlie Paola e Alessandra, figure importanti per la crescita del nostro ristorante. Ci sono anche le mie nipoti Guendalina e Linda che si occupano della gestione della sala. Da due anni e mezzo è entrata a far parte di questa famiglia la mia pronipote Suyen, che nonostante la giovanissima età sa già impastare i Tordelli.

È contenta della scelta delle sue figlie/nipoti? Oggi è sempre più difficile che i figli seguano le orme dei genitori, soprattutto se si tratta di un lavoro difficile come quello del ristoratore…

A mio avviso, scelta migliore non potevano farla. Loro sono contente ed è questo il migliore traguardo per un genitore. Penso che Paola sia la mia erede, ovvero la persona che potrà prendere le miei redini, perché mette la stessa passione e la stessa fatica che ho impiegato io in questi anni.

Cosa l’affascina e continua ad affascinarla del suo lavoro?
Credo che la cosa più affascinante sia vedere come il cibo sia capace di rallegrare le persone. Io nel piccolo credo di riuscirci… Forse è proprio questo che mi fa apprezzare ancora di più il mio lavoro: vedere le persone felici.