

Ha più di 80 anni ma governa ancora la cucina

Lilli Garrone



Tutti la conoscono come «Letiziola», e così la chiamano i figli e i nipoti. Con grande affetto e con un timore quasi reverenziale. Perché lei, Letizia Della Seta, a 81 anni compiuti (è nata il 9 aprile del 1930), ancora la chef, sarebbe meglio dire il comandante in capo, di «Dolce kosher» in via Fonteiana, un locale molto conosciuto dagli abitanti di Monteverde. Perché qui, accanto a villa Doria Pamphili, in uno dei quartieri più antichi e verdi della città, si è creata una seconda comunità ebraica romana, quasi più grande di quella del Portico di Ottavia, diventato di gran moda.

Oggi vi sono a Monteverde due Sinagoghe, delle quali una dedicata a Stefano Gaj Tachè, il bambino di due anni deceduto nell'attentato del 9 ottobre 1982, alla prima Sinagoga romana: «Qui vi è una comunità ormai grande quanto quella di Napoli», spiega il figlio di Letiziola, Mino Zarfati. È stato lui che ha sempre pensato di aprire un luogo dove gustare la cucina giudaico-romanesca di antica tradizione, mettendo così ai fornelli la mamma. Che ben volentieri non solo ci si è messa, ma non lascia nonostante l'età portata con grande entusiasmo: è lei che controlla ogni mattina la spesa, è lei che sovrintende a tutto. «La cucina – spiega Letizia Della Seta – ha un ruolo fondamentale nella vita di tutti, ed anche quando non vi sono grandi possibilità gustare un piatto ben preparato è molto importante». «Praticamente in casa ho sempre sentito parlare di cibo – aggiunge il figlio Mino, organizzatore anche dei «Viaggi della memoria» con i sindaci di Roma – fin da quando eravamo piccoli la mattina si parlava molto del pranzo e della cena».

Una serie di ricette che non sono scritte, ma rigorosamente custodite nella memoria e tramandate solo con le parole. Come il «tortino di riso alla Letiziola», con il pomodoro e leggermente piccante, i pomodorini, la sfoglia di patate, o le zucchine marinate dal sapore agrodolce, o il classico tortino di alici e indivia, rigorosamente «riccia», o il baccalà con le cipolle e il pomodoro, dal sugo quasi trasparente e infine le lasagne, ma sempre secondo antiche ricette di casa e rigorosamente senza grassi animali e senza latte. «Certo cucino ancora io tutti i giorni – racconta anche se un po' adesso mi faccio aiutare. Però per alcune pietanze mi metto ai fornelli solo io, e comunque controllo sempre che venga rispettata la tradizione ebraica. La nostra cucina è una cucina antica, molto semplice e con pochi prodotti: potremmo dire una cucina povera.

Nata in via della Reginella (e «mia mamma a Monte Savello», spiega) Letizia Della Seta sale tutte le mattine a Monteverde, ma per abitare non si sposta da via del Tempio, anche se la casa adesso è minuscola. Si è sposata giovanissima, ha avuto il primo figlio a 19 anni (ne ha cinque, tre maschi e due femmine, e uno dei maschi fa il medico in Israele), ha vissuto le drammatiche vicende del ghetto di Roma durante la guerra, ha avuto le sue «vicende dolorose», ma oggi la prima cosa che colpisce in lei è la serenità di un sorriso radioso.

Guai a dirle di smettere: questa è la sua vita. E poi «lo seguo la moda – dice con divertimento – mi piace stare con i ragazzi. Noi siamo cresciuti con quello che c'era in casa, mia madre faceva la sarta, ed io sono riuscita ad allevare cinque figli, dando loro quel poco che potevo. Ma oggi sono orgogliosa del mio lavoro, dei miei figli e dei miei nipoti». E del suo «Dolce kosher», che ormai conoscono non solo a Monteverde ma in tutta Roma.

<http://www.dolcekosher.it/index.htm>

Corriere della Sera - Roma - 18 settembre 2011