



# MI VIDA

## UNA INFANCIA DE POBREZA

ESCRIBE

SOFIA  
LOREN

*Protagonizar un film de Chaplin es, siempre, algo importante para un actor. En el caso de Sofia Loren era, posiblemente, el único peldaño que franquear para considerarse definitivamente en el pináculo. La que en pocos años, y a pesar de lo que suponía en aquel tiempo intentar competir con la Lolobrigida, logró convertirse en la máxima estrella italiana es hoy, sin duda alguna, el prototipo mismo de lo que se llama una estrella internacional. Sus películas han sido de desigual valor, los directores con los que ha trabajado han sido con frecuencia mediocres, pero todo ello no ha impedido que ese fenómeno que consiste en "pasar la rampa" se haya producido. Llegada a este punto de su carrera, la actriz, cuyos momentos libres son más que escasos, ha decidido mirar hacia atrás, reflexionar sobre etapas de su vida que, quedando muy lejos de lo que ésta es en la actualidad, la han condicionado. El mito deja paso a la realidad. Procedente de una familia humilde, aunque no miserable, Sofia Scicolone encarna hoy, en la vertiente profesional y en la de su vida privada, las aspiraciones de muchas muchachas distribuidas por el mundo entero. Al repasar los acontecimientos de signo diverso que la han llevado hasta el puesto que hoy ocupa intenta no olvidar su situación anterior. Con sus contradicciones, el testimonio que ofrecemos tiene, sobre todo, el valor de la autenticidad.*



No es fácil reconocer en la niña de primera comunión a la gran estrella internacional en la que hoy se ha convertido la entonces Sofia Scicolone.

He tenido desde hace mucho tiempo, tanto como puedo recordar, dos tipos de sueños constantemente repetidos. Uno es agradable, el otro es una pesadilla. En el «buen sueño» me encuentro, a la puesta del sol, en una playa grande, ancha, que se pierde en el horizonte. Bajo mis pies, la arena es cálida y sedosa. Un mar en calma, teñido por los rayos del sol, baña la orilla con suave murmullo. Entonces, contemplo la bola encendida que brilla en lo más bajo del cielo, y empiezo a caminar hacia ella. Después corro más y más de prisa; siento el calor de sus rayos que me atraviesan conforme me voy acercando. Todavía estoy corriendo cuando termina el sueño.

En la pesadilla, estoy subiendo por una escalera de caracol. Hago una pausa para

mirar hacia abajo, por la caja de la escalera y entonces lo veo encogido en el fondo: un monstruo negro, con alas, gordo. Al mirar yo, empieza a hincharse y a subir como un globo, queriendo alcanzarme con sus garras; subo más arriba; el monstruo parece crecer; ya estoy llegando arriba de todo. Las alas escamosas rozan mis pies. Las garras se extienden hacia mí: siento cómo rozan mi carne... y me despierto en un desesperado intento de escapar.

No sé cómo interpretaría esto un psicoanalista. Nunca sentí la necesidad de consultar a ninguno. Por lo demás, por lo que he leído acerca de la psiquis, he sacado la conclusión de que uno no puede comprender el trabajo de su propio subconsciente. Sin embargo, cuando, mirando hacia atrás, pienso **SIGUE**



Un concurso de belleza, de cuyo jurado formaba parte Carlo Ponti, fue el primer paso hacia la fama de Sofia, que, a continuación, pasaría a ser la intérprete de algunos «fumetti». Se trataba de una Sofia cuya personalidad estaba aún por definir.

en mi corta carrera, cuando considero mis problemas actuales y los que se avecinan, tengo por lo menos una teoría sobre el significado de esta playa a la puesta de sol y sobre el monstruo persiguiéndome por las escaleras. Creo que representan los dos aspectos de un mismo problema: la esperanza y el miedo que me han acompañado desde la niñez.

Mi nombre verdadero es Scicolone (pronunciado Chiccolone). Sofia Scicolone, el nombre propio con f en lugar de ph. Adquirí la ph cuando posaba para los «fumetti», los populares semanarios italianos, parecidos a los «comics» americanos, llenos de historias melodramáticas y espeluznantes en fotografías. El editor escogió Sophia porque le pareció que tendría un aire más exótico a los ojos de los italianos; también me cambió el apellido a Lazzaro por el personaje bíblico que resucitó. «Tu belleza resucitaría también a un cadáver, Sofia», me dijo. Por último, me convertí en Sophia Loren al hacer mi primer papel importante, una buceadora en una especie de documental llamado «Africa bajo el sol», por la sencilla razón de que el productor admiraba a Marta Toren y quiso un nombre que rimara con el suyo. Por aquel entonces, yo no acostumbraba a discutir con los productores.

### descalza y en harapos

Nací el 20 de septiembre de 1935 en el ala gratuita del hospital de Santa Margarita en Roma, y crecí y viví en Pozzuoli, un suburbio de Nápoles. Creo que Pozzuoli no tiene nada de atractivo para el turista corriente. Una guía lo describe como «quizá la ciudad más escuálida de Italia»; sin embargo, a mí nunca me lo pareció. A pesar de que a menudo andaba raída y hambrienta y, durante la guerra,

aterrorizada, tengo muchísimos recuerdos felices de la niñez... El antiguo anfiteatro romano cerca de casa donde María, mi hermana, y yo encontrábamos miles de escondites misteriosos. (Los griegos fundaron Pozzuoli hace más de 2.500 años; después los romanos lo conquistaron e hicieron de él su puerto comercial más importante.) ...Las lilas, los ciclámenes, brotando por todos los lados, dando un aire festivo a las casas más humildes... Las violetas, después de un chaparrón, relucientes como joyas, y las setas que parecían crecer delante de nuestros propios ojos... El maravilloso sonido del dialecto napolitano, musical, gracioso, violento...

De vez en cuando, María y yo teníamos que cuidar del bebé ruidoso y gordito de la portera de nuestra casa, y lo callábamos con sonetes como éste: «A tó, a tó, pirullella caracá, e si tu mi attenderai, questo pegno pagherai». En justa retribución, ella nos dejaba probar sus riquísimas ciruelas estofadas y rociadas con vino de las faldas del Danubio... Humm... ¡Qué fragancia más deliciosa!

De acuerdo con uno de los mitos que circulan sobre mí, pasé toda mi niñez descalza y en harapos. A pesar de que raramente tenía más de un par de zapatos y un solo vestido al mismo tiempo, mi madre trataba de vestirme decentemente. Durante la guerra, nos hizo a María y a mí un vestido a cada una de un viejo abrigo suyo de piel de camello que usamos hasta que ya se nos caía. Eramos pobres, ciertamente, y durante la guerra estuvimos cerca de la miseria, pero ni más pobres ni más hambrientos que la mayor parte de las familias de allí y en aquellos tiempos.

La casa de mi niñez no ha cambiado mucho. Baja y cuadrada, de dos pisos, con sus paredes de estuco pintadas de rojo «pompeya», está situada en un jardincillo en una





La imagen de la Sofia de sus comienzos poco tiene que ver con la mujer sofisticada de la actualidad.

colina sobre la bahía de Nápoles. Tiene cuatro apartamentos, dos por cada piso. El padre de mi madre, Domenico Villani, cabeza de la familia, había alquilado uno de los apartamentos del piso de arriba. (Todavía, a la edad de ochenta y tres años, vive allí con mi tía Dora.) Nosotros, que éramos ocho, ocupábamos cuatro habitaciones. Yo dormía en una cama de matrimonio, entre mis abuelos. Mi madre, María y tía Dora, en la habitación de al lado, y en la otra mis dos tíos, Mario y Guido. La cuarta habitación servía al mismo tiempo de cuarto de estar y de comedor y durante la guerra, a menudo, de refugio para las familias vecinas que habían sufrido un bombardeo. No teníamos bañera ni agua caliente. Para lavarnos, calentábamos agua en la cocina y después la echábamos en un caldero grande. El dueño de la casa debía tener intención de instalar las bañeras, pues había una fila de ellas en la parte de atrás de la casa, pero por alguna oculta razón, no llegó nunca a hacerlo. Como estaban llenas de porquería y de barro, eran un sitio magnífico para plantar semillas. Yo plantaba flores, guisantes y tomates, pero me hacía tal impresión el verlos crecer realmente que los cogía en cuanto asomaban. A pesar de que allí todo el mundo trabajaba, dudo que entre todos reunieran más de 2.000 liras al mes. Mi abuelo trabajaba de capataz en Ansaldo, la industria más importante de Pozzuo-

li. Tía Dora era mecanógrafa, tío Mario era carpintero, y tío Guido, contable. Mi madre, que tenía un diploma de profesora de piano en el Conservatorio de Nápoles, daba clases y a veces actuaba para los clientes de un restaurante al aire libre cerca de casa. Trató de enseñarme también a mí, pero era demasiado impaciente: si las lecciones hubiesen seguido, me hubiera cubierto el cráneo de chichones, pues cada vez que me equivocaba, me daba un coscorrón.

### mi padre

De vez en cuando, recibía la visita de un hombre enjuto, moreno, de enorme atractivo. Una vez este hombre me dio de regalo un par de patines y un coche de juguete. Fueron los únicos regalos que me hizo en toda mi vida, y todavía los guardo. No recuerdo exactamente cuándo empecé a darle cuenta —creo que lo sentí desde la primera vez— de que este hombre, Riccardo Scicolone, aunque no estaba casado con mi madre, era mi padre.

Mi madre, Romilda Villani, fue, y todavía lo es, una mujer muy guapa. En su juventud tuvo un asombroso parecido con Greta Garbo, tanto que cuando se presentó entre 350 aspirantes para hacer de doble de Greta Garbo en la versión cinematográfica de *As*

## MI VIDA

*you desire Me*, de Pirandello, salió elegida. Su repentina fama tuvo mucho impacto en el ámbito local y la Policía tenía que protegerla cuando salía a la calle. La MGM le ofreció un contrato. La idea espantó a sus padres. Mi abuela Luisa, convencida de que Rodolfo Valentino había sido envenenado, la previno: «Seguro que los amigos de la Garbo te van a envenenar». Mamá no necesitó mucha disuasión porque la idea de irse sola a América le estremecía. Rompió su contrato con la MGM y se fue a Roma, donde le hicieron unas pruebas para un productor italiano.

Una de las pruebas requería que fuese besada apasionadamente por un hombre. El abuelo Domenico, que estaba supervisándola, no quiso ni oír hablar de que un extraño la tocara. Si tenía que ser besada, insistió, que hiciera ese papel uno de sus hermanos. Así que vino Guido, y sólo para que al final vieran todos que un abrazo apasionado entre hermanos tenía que ser, a la fuerza, más delicado y embarazoso. Mamá hizo la escena de amor, pues, sin ningún contacto físico. De cualquier manera, no creo que hubiese podido tener mucho éxito como actriz: esto hay que tomárselo demasiado en serio para como era ella. Somos, casi siempre, como niños, vanidosos y preocupados por nosotros mismos, siempre viviendo delante de un espejo. Su sentido del ridículo le impidió seguir adelante. Por ejemplo, en las pruebas, cuando tenía que abrir una puerta, encontrar al otro lado a su amante y exclamar: «¡Tú, aquí!», la visión de Guido mirando fijamente a su boca abierta, le hizo soltar una carcajada incontenible. Años más tarde, mi hermana María, muy bonita, quiso probar también suerte en el cine. Falló por la razón opuesta. Se ponía demasiado seria, demasiado dramática. Apenas podía decir: «Buenos días, señor» sin el tono de una gran tragedia.

Poco tiempo después de volver mamá a casa, su parecido a la Garbo le proporcionó un papel de estrella en una revista musical ambulante. Vestida de Reina Cristina, interpretaba una corta escena de la película. La ilusión era tan perfecta que al final tenía que bajarse y pasear a lo largo del patio de butacas hablando el dialecto napolitano para demostrar que no era la Garbo.

Estando en Roma el Giro fue cuando conoció a Ricardo Scicolone. Por aquel entonces él se decía «ingeniero de la construcción»: había estudiado esa profesión en la Universidad, pero lo dejó después de tres años porque su padre no pudo seguir haciendo frente al gasto y, desde luego, que yo sepa, nunca ha construido nada. Vivía precariamente; cambiando de un trabajo a otro, normalmente en relación con las ventas. Es un hombre simpático, extrovertido, siempre con una sonrisa triunfante en su hermoso semblante romano, y mi madre se enamoró desesperadamente de él. Incluso ya de niña, yo sentí que no era la clase de persona en la que uno puede confiar: tenía como una especie de doblez, una forma indirecta de comportarse, que contrastaba con el candor y la agresividad de mi madre; creo que mi madre no se dio cuenta de esto al principio. Pocas semanas después de conocerse **SIGUE**  
mi madre se dio cuenta de que se ha-



«Carrussell napolitano» fue la primera película en la que Sofía, en el papel de una modelo fotográfica, tuvo una actuación destacada.

llaba gestando. Nada peor podía haberle sucedido a una napolitana de su clase y época. El seductor corría peligro de muerte a manos de los hombres de la familia. Sin embargo, mis abuelos nunca se volvieron contra mi madre. Se resignaron y cuando llegó el momento le ofrecieron un hogar a ella y a su criatura.

Mi madre y mi padre se fueron a vivir juntos a Roma. El me reconoció legalmente como su hija, pero no parecía tener ninguna inclinación a casarse con mi madre; sin embargo, una vez, ella consiguió llevarlo hasta el altar. Estaba ella arrodillada cuando mi padre, de pronto, llevó al sacerdote hacia un lado. Ella nunca logró saber qué le dijo, pero el resultado fue que el sacerdote se negó a celebrar la ceremonia.

Mi madre siguió, con la ayuda de buenos corsés, representando a la Garbo en el teatro Adriana, de Roma, así que, contrariamente a lo que dice la gente, yo ya había aparecido en la escena por aquel entonces. En la maternidad, mi madre estaba aterrorizada, porque había oído decir que, a veces, las enfermeras cambian unos niños por otros, pero cuando me llevaron a ella, me reconoció inmediatamente, pues por lo visto solté un grito que le sonó como «Mamá». A veces intento bromear con ella diciéndole: «A lo mejor no soy tu hija, después de todo» y ella me contesta: «Tienes que serlo; tienes el mismo carácter, mitad práctico, mitad romántico, que yo».

Sin embargo, somos diferentes, por lo menos en una cosa: mi madre no puede olvidar una ofensa. Aunque siguió amando a mi padre, nunca lo perdonó, mientras que yo, a quien él nunca trató como una hija, hace ya tiempo que lo hice. Quizá es esto así, porque no puedo guardar el veneno de la amargura. Traté de encontrar excusas: puede ser, me dije a mí misma, que no haya por qué renegar por completo de él: quizá hay factores que están fuera del alcance de mi comprensión.

## la niña más fea

Llegué al mundo como una escuálida, enfermiza criatura. El ama que mi madre contrató, ya que su pobre salud le produjo el que no pudiera criarme, solía decir: «Sofía fue la niña más fea que he visto en mi vida». A los dos meses de nacer, la patrona de la pensión donde mi padre y mi madre tenían alquilada una habitación estrecha y fea, trató de matarme. Cuando se iban a trabajar, me tenían que dejar a su cuidado. Una mañana me encontraron, al despertarse, gritando y roja de fiebre. Mi madre preguntó a la patrona que qué me había dado de comer la noche anterior. «Lentejas y tomates», fue la contestación. «¡A un niño de su edad!, ¿está usted loca? ¡Puede morirse!». La mujer se encogió de hombros. «Me lo debía de agradecer, estarían ustedes mejor si la niña muriera», dijo. Mis padres la miraron estupefactos, sin habla, paralizados por el horror. El médico que mandaron buscar dijo que la comida me había producido una violenta inflamación intestinal. Recetó unas medicinas que no me hicieron efecto; empeoraba por horas.

Cuando la desgracia cae sobre los napolitanos, se vuelven instintivamente a la familia. Mi madre avisó a casa, diciendo que llegábamos en el próximo tren, pero antes de abandonar la pensión, mi padre se vengó: en ausencia de la patrona, rompió todas las piezas de cristal que había allí y los cristales de

las ventanas. Después me mantuvo sobre la mejor de todas las camas hasta que hice «popó».

Cuando llegamos a Nápoles, yo estaba medio muerta. Mis abuelos nos esperaban en la estación. Entonces tenían una casa en la ciudad, cerca de la bahía. Era un distrito superpoblado, sucio, y el médico que me reconoció dijo que a menos que respirara aire puro no sobreviviría. En una semana, mi abuelo Domenico encontró el apartamento de Pozzuoli, a diez kilómetros. La primera mañana se abrió los ojos allí, sonreí y todo el mundo se dio cuenta de que lo superaría. Después de depositarnos en Nápoles, mi padre se volvió rápidamente a Roma: la acritud familiar, las miradas heladas, la manera cómo ésta le hacía sentir que era un extraño, difícilmente podría haberle animado a quedarse. Se fue a vivir con su madre, de la cual me pusieron a mí el nombre de Sofía (en su resentimiento, mi madre quería llamarme por otro nombre: Lella, diminutivo de Rafaela). Ocasionalmente mandaba unas liras y, a intervalos regulares, hasta la guerra, venía a pasar uno o dos días a Pozzuoli. Si pasaban demasiadas semanas sin noticias suyas y mi madre necesitaba discutir algo relacionado conmigo, le telegrafió que yo estaba enferma de bastante gravedad. Algunas veces ignoraba la llamada, pero otras aparecía y viendo que no me pasaba nada, se marchaba rápidamente. Yo apenas existía para él. Una de las pocas veces que le recuerdo haciéndome caso, era cuando me gastaba bromas con mis orejas, que en la niñez parecían grandísimas por lo delgada que tenía la cara. «Te li troverai», solía decir: «siempre podrás contar con ellas».

## a la escuela

Durante un período particularmente difícil, mi madre fue a Roma a verme y me llevó consigo. Llamamos a la casa de la abuela Scicolone, donde eventualmente se encontraba él. Nos recibió friamente, permaneció diez minutos y se esfumó. La abuela Scicolone me dio un vaso de leche y eso fue todo. Volvimos a Pozzuoli, todavía más pobres que a la ida, por el coste de los billetes del tren.

Mi educación «formal» empezó a los cinco años en una escuela parroquial regida por monjas y acabó a los catorce en un instituto estatal. A lo largo de esos años, se me tuvo dolorosamente enterada de mi situación de niña rechazada por su padre. Pude coger muchas veces a mis compañeras intercambiando miradas de inteligencia, las oí otras cuchichear a mis espaldas, y muchas veces, aunque yo no era objeto de su cotilleo, imaginaba que lo era. Hubiera deseado no tener padre antes de tener uno que estaba continuamente yendo y viniendo, dejándome descontenta y confusa. Me sentía continuamente culpable, pero sin saber qué era lo que había hecho de malo. Mi aspecto extraño aumentaba el sentimiento de aislamiento: era delgada y fibrosa, toda ojos, orejas y nariz. Mis condiscípulas me llamaban «Stuzzicadente» («palillo»). Mientras que la juventud de mi madre, su belleza y su talento me llenaban de orgullo, al mismo tiempo yo tendía a alejarme de todo lo que me hiciera sentirme aparte, de modo que me hubiera gustado que fuera como la típica madre napolitana: una simple ama de casa, de cabellos grises, en lugar de la doble de Greta Garbo. Al principio, como necesitaba que me aceptaran, era gregaria:

## MI VIDA



El primer encuentro Loren-De Sica tiene lugar en «L'oro di Napoli», un film en «sketches» en el que Sofía interpreta a una vendedora de «pizza».

cuanta más gente, mejor. Pero con los cuchicheos y las miradas de soslayo me hice tímida, y cuando crecí lo suficiente para ir sola a la escuela, me iba antes de la hora, para evitar encontrarme a las otras en la calle, o más tarde, cuando ya estaban todas en su sitio. Había un grupo especial, de huérfanas y abandonadas, que asistían a la escuela parroquial y se sentaban siempre en la última fila de la clase. Yo solía sentarme con ellas, llevada de una mezcla de pena y curiosidad, y el deseo de ayudarlas y también, por supuesto, porque siendo su situación mucho peor que la mía, me hacían sentirme verdaderamente privilegiada.

Aunque no era una estudiante extraordinaria, fui obediente y responsable. Las monjas tenían una varilla de sauge al lado del encerado para pegar con ella a las alumnas desobedientes o que no atendían, pero nunca tuvieron que usarla conmigo. Nadie se daba mayores sofocos que yo con las tareas que llevábamos a casa: realmente disfrutaba con ello. Como mi madre no podía soportar el precio de la tinta, escribía con una tintura de anilina muy barata; tanto me absorbía el trabajo que un día, creyendo que lo que cogía era un vaso de agua, me di un trago de anilina y me puse perdida la boca...

En los meses achicharrantes de verano, la familia pasaba las tardes en el dormitorio más grande, pues, al dar a dos corredores, se producía una corriente de aire. El sitio de reunión en invierno era la cocina, la única habitación caliente; allí hice mi debut teatral, en la mesa de la cocina como escenario, y con un público consistente en mis abuelos, mi tía, mis tíos y el gato, cantando y bailando, acompañada por mi madre al piano. Como la mayoría de los napolitanos éramos todos un poco extremosos y violentos, especialmente mi abuela Luisa. Si nos oponíamos a sus deseos, se acercaba a una ventana, la abría y nos gritaba: «Muy bien, ya no me queda más que tirarme por ahí». Nosotros callábamos, para no darle la menor satisfacción que pudiera empujarle a exagerar su papel. En medio del climax, y bañada en lágrimas, se ponía entonces a recitar un **SIGUE**

# ¡Hágase una coloración encantadora!

UN COLORANTE  
PARA EL CABELLO  
TAN ATRACTIVO Y SEDUCTOR  
COMO Vd. LO DESEA  
SEGURO Y CONTROLADO

Millones de mujeres en Francia, en Inglaterra, en América, se coloran el cabello. Han descubierto la alegría de ser más bonitas, teniendo cabellos animados, luminosos, que aureolan su rostro de encanto y de juventud.

La coloración, aventura arriesgada tal vez ayer, ha pasado a ser algo fácil, seguro y accesible a todas las mujeres. Sus cabellos pueden tener una nueva belleza, hecha de reflejo luminoso, de vitalidad y de encanto, que todas las mujeres envidiarán, coloreándolos con un producto como Color elle.

**¿Qué es Color elle?** Color elle ha sido creado por L'ORÉAL de PARIS, el fabricante de productos capilares más importante del mundo.

Es el champú color más utilizado en Francia y en Europa. Color elle le ofrece una gama de colores tan completa que usted encontrará, con certeza, el color que desea, tanto si se trata de uno discreto o de uno que se distinga.

**¿Cómo actúa Color elle?** Color elle es casi tan fácil de aplicar como un champú. Lava los cabellos al mismo tiempo que los da color. Penetra en profundidad en el interior de cada cabello, para darle todo el brillo de una cabellera sana y joven. El color obtenido es un color homogéneo y que subsiste después de 5 ó 6 lavados de cabeza. Color elle es un producto rápido, fácil de emplear y seguro. No ofrece realmente ninguna dificultad.

**¿Cómo escoger su tono?** Si usted es una adolescente con cabellos sin brillo, una joven tímida, o una mamá con algunos cabellos grises, encontrará el tono que desea, tanto si se trata de la discreción de un color suave, acariciador, como del brillo de un tono cálido y luminoso.



Descubra y acentúe progresivamente su personalidad. Si, por ejemplo, sus cabellos son castaños, aclare ligeramente su tono natural, creando una armonía en su rostro entre su tez, sus cabellos y sus ojos.

Los que la rodean asistirán maravillados a su transformación sin que puedan definir inmediatamente en qué habrá cambiado; usted tendrá de pronto más esplendor y todo le irá mejor.

Color elle ha pensado en sus problemas y ha recogido para usted algunas preguntas importantes que podría usted formularse:

- 1 *¿Hay muchas mujeres que en la actualidad se coloran los cabellos?*  
Sí, hay millones, pero usted no puede darse cuenta. Color elle es tan natural!
- 2 *¿Afecta la textura del cabello?*  
Únicamente para darle brillo, juventud y vitalidad.
- 3 *¿Es que teniendo los cabellos mojados se corre el riesgo de manchar los cuellos de los vestidos?*  
Los cabellos coloreados se comportan como los cabellos naturales. No manchan ni aún cuando están mojados.
- 4 *¿Cuánto tiempo dura la coloración?*  
Resiste muy bien 5 ó 6 champús y siempre se mantiene absolutamente uniforme.
- 5 *¿Debo esperar haberme lavado 5 ó 6 veces la cabeza antes de hacerme una nueva coloración?*  
NO, puede usted hacerse una nueva aplicación en cuanto lo desee, con el mismo tono o con otro más brillante o sostenido si desea cambiar.

Los tonos de Color elle están sabidamente estudiados y le permitirán utilizarlos tanto como usted lo desee.

Color elle no da nunca la impresión de una coloración "superpuesta".

- 6 *¿Ya utilizo un producto de coloración para mis cabellos, es peligroso cambiar a Color elle?*

NO, ¡y cuánto apreciará la diferencia! Únicamente debe tener en cuenta las instrucciones sobre el modo de empleo.

- 7 *¿Debo hacerme un champú antes de la aplicación?*

NO, Color elle lava al mismo tiempo los cabellos.

- 8 *¿Si me caen algunas gotas de Color elle sobre la cara o en las manos, qué debo hacer?*

Se van simplemente con un poco de agua y jabón. Si las manchas estuvieran ya secas, utilice un poco de alcohol o de colonia.

- 9 *¿La coloración impide hacerse una permanente?*

¡En absoluto!

- 10 *¿Cómo encontrar el tono que deseo?*

Muy fácilmente, consultando el muestrario de Color elle. Vea cual es el color de su cabello y compruebe cual es el tono de Color elle que le corresponde.

## Color elle

ES UN PRODUCTO

L'ORÉAL  
DE PARIS

inventario de las cosas que pensaba dejarnos por su voluntad: su broche, sus pendientes, el retrato del abuelo Domenico. Cuando veía que esto tampoco hacía reaccionar a nadie, cerraba de un portazo la ventana y, todavía furibunda, se marchaba, meneándose, a sus quehaceres. Yo la adoraba y durante mucho tiempo después de su muerte, a los cincuenta y cuatro años, de una trombosis coronaria, cuando yo tenía diecinueve, no pude encarar psicológicamente el hecho de su ausencia. Todavía me sucede ahora, que no puedo aceptar la posibilidad de que una persona que amo pueda morir antes que yo. La idea de que no los voy a volver a ver, de que no sé qué ha sido de ellos en el más allá, siempre me ha atormentado. Preferiría morir yo antes.

## la cocina

Después de mi madre, mi abuela fue la influencia más grande en mi niñez; yo siempre hacía las tareas en la cocina, para estar cerca de ella mientras hacía la comida. Cuando acababa, me contaba cuentos en el dialecto de Pozzuoli, que es mucho más marcado que el napolitano; era una estupenda cocinera, y todo lo que yo sé de cocina, se lo debo a ella. El ingrediente indispensable para las comidas caseras, me enseñaba, es el amor por el arte en sí mismo, y por las personas para las que se cocina.

A la hora de la comida, generalmente la abuela Luisa ponía judías, echándolas encima de rebanadas de pan fresco y caliente, y rociándolo todo con su riquísima salsa de tomate. Por la noche, los hombres trabajadores de la familia necesitaban viandas más sustanciosas, así que solía servirnos **pasta** en una de las infinitas variedades de salsas y recetas. Carne sólo tomábamos una vez a la semana, los domingos: la abuela se levantaba al amanecer para preparar un ragut de ternera; nunca he probado una cosa más deliciosa. Mientras el ragut se iba cociendo nos íbamos todos a Misa a la iglesia de la **Madonna del Carmine**, y después de la Misa paseábamos a lo largo de la pequeña **piazza**, con su blanca estatua de la Madonna en el centro. Nadie disfruta más que los italianos en estos paseos, o simplemente estando por allí, discutiendo, cotilleando y echando furtivas miradas a los miembros del sexo opuesto. Para mí, la parte favorita de la ciudad era el puerto. No me cansaba de mirar a los pescadores tirando de sus redes, y me imaginaba que estaba en el mercado y cogía de los puestos las exquisitas mercancías que tanto se echaban de menos en nuestra mesa: calamares, mejillones, almejas...

Como se ve, siempre estoy sacando a relucir recuerdos relacionados con la comida. En realidad, esto significa que raramente tuve la suficiente cuando era una niña; me supongo que soy un poco histérica en lo que se refiere a esto. Creo que todavía no he asimilado la maravilla de poder tener cualquier cosa que quiero y en cualquier momento. También tiendo a expresar mi cariño por la gente en términos de comida italiana: a Carlo Ponti, que es el primero en mi vida, le llamo **melanzana Parmiglana**; Cary Grant, con quien pensé en casarme en cierta ocasión, es **polpettina di carne con zucchini**; Marcello Mastroianni, compañero de mis mejores películas, **pasta e fagioli**...

Los spaghetti, la más corriente de las pastas italianas, la cual, sin embargo, no estaba a nuestro alcance durante la mayor parte de mi niñez, ha llegado a ser para mí una necesidad psicológica, un símbolo de seguridad.

Cuando viajo por necesidades de rodaje, siempre me llevo varios paquetes de pasta «made in Italy»; los preparo para Carlo cuando comemos solos en casa, e incluso los he preparado para el resto de los actores, en rodaje, en cualquier sitio, desde el desierto de Arizona a las llanuras españolas. Mi pasión por ellos tuvo un curioso efecto en la industria israelí de spaghetti. A la mitad de rodaje de **Judith**, en Haifa, se me acabaron las provisiones y compré una variedad nativa. Siguiendo las indicaciones del paquete, los herví doce minutos. El resultado fue una pulpa blanda en lugar de los spaghetti «al dente», o sea, sólidos a los dientes. Hice pruebas hasta que fijé el tiempo correcto en siete minutos. Al día siguiente mencioné mi descubrimiento en una entrevista: a consecuencia de ello, empecé a recibir cartas de agradecidas amas de casa. Desde entonces, creo, la industria israelí de spaghetti está floreciente.

©Copyright by Curtis Publishing Co., N. Y. - A. Zardoya - Barcelona

(Fotos Archivo TRIUNFO)



MI VIDA

En el próximo capítulo:

«TODO SE LO DEBO A DE SICA»

## la «pizza», según sofía

También me siento moralmente obligada a disipar una leyenda popular sobre la pizza. No es necesario un horno de ladrillo, en realidad no es necesario ninguna clase de horno. La pizza napolitana, mucho mejor que ninguna, se hace fríendola. Para una pizza de cuatro raciones generosas, echar cuatro puñados de harina en una tabla de amasar el pan, y ponerla en forma de un montón. Hacer un agujero en el centro. Derretir un trozo de levadura en una taza de agua caliente, echarle sal y verterlo en el agujero. Amasar la mezcla hasta que esté como una masa firme. Cubrirla con un trapo húmedo para que la levadura actúe. Cuando la masa haya subido, cortarla en trozos pequeños, amazarla, achatarla y formar un pastel de unos 25 centímetros de circunferencia y de 1/2 centímetro de alto.

El relleno es una cuestión de gustos, y las posibilidades, interminables: queso mozzarella, salchichas dulces o picantes, anchoas, tomates. Escoja la que escoja, sazónelo con albahaca.

Ahora ponga dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén de hierro de unos 30 centímetros de circunferencia. Cuando el aceite esté hirviendo, echar el pastel: mantenerlo durante unos 10 ó 15 minutos hasta que esté de color castaño dorado. Servir inmediatamente.

Estas comidas amenazan la figura. Yo mido cinco pies ocho pulgadas, descansa (1,72 metros), y siendo como soy, de esqueleto fuerte, mi peso ideal es de 67 kilos. Si en la balanza veo que peso aunque sólo sea medio kilo más, suprimo rápidamente comida hasta que el exceso desaparece, normalmente cuestión de 24 horas. La incomodidad que supone, tanto física como psicológica, es preferible a un régimen diario, que me hace caer en una gran depresión e interfiere mi trabajo. Tampoco hago ejercicios matutinos aunque sé que debería hacerlos. Demasiado pesados y solitarios. Trato de compensarlo subiendo escaleras en lugar de coger ascensores. A veces monto a caballo y nado. ¿Verdad que parece imposible que me hayan llamado jamás palillo?...

## los «spaghetti», según sofía

Considero como un deber a la Humanidad el revelar cuál es la mejor manera de preparar los spaghetti, receta que me enseñó mi abuela. Escuchen, por favor: Primera regla: use grandes cantidades de agua, así como unos 10 litros para medio kilo de spaghetti. Cuando está hirviendo, y no antes, échele sal según su gusto, deslice los spaghetti dentro; cuando estén al dente, su color será como ligeramente amarillo por todas partes, sin manchas blancas (el blanco significa que están poco hechos). Pero no juzgue sólo por el color: pruebe un poquito; si la consistencia es la requerida, echar un jarro de agua fría en la cacerola para interrumpir inmediatamente la cocción. Mientras tanto, tiene que tener ya mezclados en un recipiente dos cucharadas de mantequilla, abundante cantidad de nata batida y como cien gramos de queso parmesano rallado. El recipiente debe estar caliente, pues si no, la mantequilla no se deshará con facilidad. Reserve otros cien gramos de queso rallado para servir en la mesa y nunca compre el queso ya rallado: El parmesano se pone rancio en seguida. Compre un trozo entero y ralle lo que le haga falta; sirva en platos calientes.

Por supuesto, la gracia de los spaghetti está en la salsa, que se puede hacer horas o días antes, tenerla refrigerada y calentarla en el último minuto. Una de las que más me gustan tiene como base carne y tomate.

No me hagan mucho caso sobre las cantidades de los ingredientes. En Pozzuoli no nos rompíamos la cabeza con escalas y medidas: nos fiábamos mejor del instinto. Las siguientes, sin embargo, creo que servirán para cuatro personas por lo menos:

- 1 cucharada de aceite de oliva;
- 2 cucharadas de mantequilla;
- 5 rajos de bacon, cortadas finas;
- 2 dientes de ajo, uno entero y otro en pedacitos;
- 1 cebolla de tamaño mediano, picada;
- 2 zanahorias picadas;
- 12 tiras de carne, como de medio centímetro de gruesas;
- 12 pequeños cuadrados queso Gruyère;
- 2 cucharadas de perejil picado;
- 8 tomates de tamaño mediano, pelados y cortados;
- 1 cucharilla de sal;
- 1 cucharilla de pimienta negra;
- 1/2 taza de Marsala, vino blanco o tinto, o coñac, y
- 2 hojas de albahaca picadas.

En una sartén, con llama baja, echar el aceite, la mantequilla y el bacon. Añadir la cebolla, las zanahorias y el diente de ajo, quitando el ajo después de que haya dado sabor.

En cada tira de carne, meter un poco del ajo picado, un cuadrado de Gruyère y un poco de perejil. Enrollar y asegurar con un palillo. Cuando el aceite esté muy caliente, añadir la carne. Cuando la carne esté casi hecha, añadir el licor; cuando el licor se haya casi evaporado, añadir los tomates. Tapar y dejar cocer dos horas. Hacia el final, añadir sal y pimienta; unos minutos antes de quitarlo, echar la albahaca.

S. L.