

<http://newsletter.identitagolose.it/email.php?id=352>

Milano e il primo compleanno di Parma & Co

Sono trascorsi un anno e una settimana da quando a Milano Stefano e Camillo Carmignani, padre e figlio (nella foto), hanno inaugurato in corso Garibaldi angolo via Tessa **Parma & Co**, telefono

+39.02.69096720

salumeria e osteria aperta ogni dì dalla 10 del mattino alle 11 della notte con pausa penichellosa dalle 15 alle 17. Fa eccezione la domenica quando si celebra il rito del relax godurioso dalle 11.30 alle 16 con un brunch a 30 euro (ma 25 se ci si accomoda in tre o più persone). I vini ci sono e con tanto di bollicine perfette per sposarle ai salumi.



L'insegna non lascia dubbi: è il trionfo dell'artigianato agroalimentare di Parma, la somma di tante realtà medio-piccole, tante bontà fredde e di verse calde, più desiderio di godersi dei buoni bocconi che stare attenti alla linea, un posto dove un vegetariano si sentirebbe a disagio al di là di piatti ottimi come i tortelli di erbette, patate o zucca che potrebbe gustare tranquillamente affidandosi, come fan tutti, all'oste **Andrea Nieppi**.

Certo che uno viene qui per maialare: Parma di 24 mesi, 4 tipi diversi di culatello compreso quelli di maiale nero, salame di Felino, strolghino, coppa di Langhiranno, coppa di Parma, mortadella in cotenna, le pancette, cicciolata, gola affumicata...

Anche se non è immediato coglierlo, **Parma & Co** è anche una salumeria, tutto è a doppio prezzo, per chi si siede per desinare e per chi consumerà tutto altrove. Ora che sembra si vada verso l'estate, c'è il menu estivo. Come quella milanese, anche la cucina parmigiana è più da mesi freddi ma la trippa è preparata con i profumi dell'estate, la lonza di maiale con limone e capperi ma anche in versione tonnata e la parmigiana è di una bontà che va oltre le stagioni.

Standing ovation infine per le **Alici Rizzoli in salsa piccante**. Sono fermamente convinto che vi siano poche altre bontà così vicine al piacere del sesso. Fette calde di pane casereccio, buon burro, limone a fettine sottili, le alici **Rizzoli** e il loro sughetto lasciato gocciolare sul tutto. Meglio gustare il tutto in due.