

Sbarca a Milano il salume preferito da Guareschi

■ ■ ■ TOMMASO FARINA

■ ■ ■ I lettori più fedeli di Libero si ricorderanno quando abbiamo recensito nella vecchia rubrica "Cose buone" i prodotti di Anselmo Bocchi, grandissimo macellaio e salumiere a Fornovo di Taro (Parma). Sono passati 7-8 anni. Chi si ricorda di quelle meraviglie può essere felice: da un po' si trovano anche a Milano. In via Delio Tessa 2, all'angolo con corso Garibaldi, da qualche tempo

ha aperto **Parma&Co** (tel. 0289096720). Il nome è

quantomai sintomatico: tutte le bontà dell'artesa-lumiera parmense, reperite presso autentici maestri della disciplina.

Vi potete sedere e farvi preparare piatti di degustazione, ma il simpatico Alberto,

all'occorrenza, sarà lesto a tagliarvi e impacchettarvi anche salami e prosciutti da portare a casa.

La scelta di ghiottonerie è vasta. Ci sono culetelli di vario genere, ad esempio quelli mitici dell'Antica Corte Pallavicina di Spigaroli, anche di maiali di antica razza nera parmigiana. C'è il magnifico prosciutto "60" di Branchi, un cotto tra i migliori d'Italia (fatevelo tagliare a fette non sottili). E ci sono le golosità di Anselmo Bocchi. Una su tutte: la Ciciolata (25 euro al chilo): è una preparazione tipica di Fornovo e della Bassa Parmense, al punto che Giovannino Guareschi ne andava matto. Sostanzialmente si tratta di ciccio-lli pressati assieme ad altre parti del maiale: un blocco color grigio-bianco, che si affetta sottilmente e si gusta con la torta fritta (che a Parma è lo gnocco fritto) o con losanghe di polenta anch'essa fritta, d'inverno. L'assoluta penuria di conservanti fa sì che la ciciolata di Bocchi sia poco salata ma saporita. Buonissima pure la testa in cassetta al limone e il salame crudo di Bocchi. E poi comunque c'è tutto il resto (www.parmaeco.it).

