

SABATO 5 APRILE 2014 **IL GIORNO****BUON APPETITO** **XVII** ..**DE GUSTIBUS****MINIERA ROSA**CRUDO 24 MESI, SPALLA COTTA
COTTO INDIMENTICABILE
LA CICCIOIATA, IL MAIALE NERO**LA TRADIZIONE**LE POLPETTE DI STRACOTTO
LONZA DI MAIALE ALLA SABA
GRANA DI SOLA BRUNA ALPINA**LOCALI STORICI**

Caffè alla cioccolata al Bicerin di Torino per il conte di Cavour

ALTI UFFICIALI è un cordone di Carabinieri reali, e i Savoia entravano alla Consolata per la Messa. Solo due Carabinieri reali al seguito e Camillo Benso, conte di Cavour, imperturbabile, dopo aver accompagnato i sovrani al sacro portone, aggiustando gli occhiali, entrava al Bicerin. Proprio di fronte al santuario. Lo accoglievano le donne con la riverenza, perché lì, da sempre, comandano le donne. E lo accomodavano al tavolino sotto l'orologio, dove poteva tenere sotto controllo l'uscita della chiesa. Proprio come faceva al Cambio, dove dal suo tavolo poteva vedere chi entrava e usciva dal Parlamento Subalpino.

Gli portavano l'immane "bicerin" - caffè appena fatto, cioccolata e fresca crema di latte. E sorseggiandolo con eleganza, guardava chiesa-e-orologio-e-chiesa finché uscivano le due ali di Carabinieri e gli alti ufficiali. Riaggiustava gli occhiali, ripartivano gli inchini, la sua scorta gli si portava ai fianchi come due ali e lui andava ad accogliere le altezze reali all'esterno del sacro portone, pronto a riaccompagnarle in carrozza a palazzo. Lo frequentavano Silvio Pellico e Giacomo Puccini, che abitavano lì vicino. Ci trovavi a tavolino Nietzsche, Gozzano, Calvino e Soldati e perfino Wanda Osiris. Sprigiona la passione incredibile di Marié Costa e della figlia Eleonora il Caffè Al Bicerin, goloso testimone delle cioccolaterie torinesi dell'Ottocento. Piccolissimo e tutto originale color miele. E sempre guidato al femminile dal 1910.

Claudio Guagnini

L'oste salumiere affetta la storia Parma&Co, nel cuore di Brera

Selezione suprema di culatelli, cappelletti e tortelli



di MARCO MANGIAROTTI

PECCATORI. Siamo tutti peccatori quando ci sediamo a un tavolo della Salumeria Parma & Co., via Tessa 2 angolo Garibaldi, nel nuovo food district milanese. Camillo Carmignani, padrone appassionato, e Andrea Nieppi, l'oste salumiere, selezionano il culatello supremo dai piccoli produttori (premiato «migliore al mondo» a Soragna), crudi fiabeschi e cotti inauditi. Con piglio autorevole premiano il prosciutto crudo Vescovi 24 mesi (rispetto al mio amato Ruliano 24 mesi etichetta nera, buon consiglio di Edoardo Raspelli). Un sorprendente cotto Braschi "60", salami notabili dall'artigianale allo strologhino, la meraviglia della spalla cotta di San Secondo. La coppa di Langhirano, una ciccioiata leggera come

la testa in cassetta profumata di agrumi (limone). Anche il culatello con cotenna (culatta o culaccia, da buona a ottima a seconda del grasso che la abbraccia). Il maiale nero brado ha carattere e grassi nobili, dal culatello odoroso, allo spallaccio e guanciale.

OSTE SALUMIERE come

l'oste macellaio Sergio Motta, che mi ritorna in mente per la sperimentazione eretica su bresaole e prosciutti, come il tartufoso cinque anni stagionato in Val di Parma, dal Gigante Padano. Il parmigiano Reggiano è solo da razza bruna alpina e lo metto in lizza con il granone lodigiano di Cascina Dedè.

Per chi ama il classico, inizio con alici Rizzoli in salsa piccante, giardiniera di contorno agli affettati, i dolci artigianali (la focaccia di Parma) chiudono il cerchio goloso, che ha nella torta frita il suo partner ideale. E in un Lambrusco scuro Lini 910 il bicchiere adatto, quasi al livello del nero di lambrusco dell'Alta val di Parma. Brunch la domenica, chiuso solo la sera, in settimana, cappelletti di stracotto in brodo d'inverno, adesso pasticciati in ragù bianco. Ai tre ripieni: vitello, cappello del prete, maiale. Buoni i tortelli alle erbe, invitanti le polpette di stracotto, la lonza di maiale alla Saba. Sotto, vera musica jazz.

**IL TERRITORIO**

La variante parmense del gnocco con sontuosa selezione salumi di Parma&Co di via Tessa 2 angolo corso Garibaldi. I cappelletti ai tre ripieni pasticciati in ragù bianco e i tortelli alle erbe

**PARMA 2**

«Ingrediente» e chef nella città ducale per il week end

GRAN TOUR Fermata Parma. Piccola capitale, in fondo è solo un Granducato, della cultura enogastronomica italiana con l'Alma, Cibus e altre manifestazioni dedicate al food e alle nostre eccellenze. Torino, Milano e Verona fanno sintesi di altri territori, il Sud per ora è solo Eccellenze Campane e poca Sicilia e Puglia, Roma brilla per la volgarità della sua sottocultura gastronomica. Il contrario di Parma e della sua provinciale sciccheria, che deve in parte condividere con Piacenza e Reggio (le meglio acetate), che poi si tira dietro Modena. Per via del grano e altro. Basta fermarsi alle porte di Bologna.

Quindi, Parma vale un viaggio fra oggi e domani, per Ingrediente Parma, che porta in strada la degustazione dei divini prodotti del suo territorio. Un passeggio elegante, curioso e creativo, fra materia prima e invenzioni degli chef. Davide Censi del ristorante Antichi Sapori, Franco Madama del ristorante Inkiostro, Massimo Spigaroli del ristorante Al Cavallino Bianco, Alberto Rossetti del ristorante Al Tramezzo e Augusto Farinotti del ristorante La Brace di Maياتico.

Parma ospiterà anche gli Chef stellati dell'Associazione Chic: Marco Sacco del ristorante Piccolo Lago di Verbana, Andrea Ribaldone, Fabio Barbagliani e Accursio Craparo. Antipasto ai Portici dell'Ospedale Vecchio, primi in Piazza Ghiaia (e dolce), secondi in Piazza Garibaldi. Con gli stand dei Consorzi parmensi: Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Vini dei Colli di Parma.

Marco Mangiarotti

SUPER. Definirlo "vino a buon mercato" non è più denigratorio, soprattutto se il mercato è uno di quelli super della grande distribuzione. Dove hanno capito che i consumatori sono diventati più esigenti e di conseguenza occorre alzare molto il livello della qualità offerta, mantenendo basso il prezzo.

I supermercati di Milano e Lombardia lo stanno facendo con merito, applicando una sorprendente strategia di forte regionalizzazione. Negli scaffali della nostra

BOTTIGLIE FRA GLI SCAFFALI DI CARREFOUR, SIMPLY, ESSELUNGA

Piccola guida al vino buono a buon prezzo

città infatti sono ormai presenza fissa vini territoriali una volta negletti: non mancano mai il vivace San Colombano e la floreale Verdega, gli antichi "vini di Milano".

Tra i vini lombardi, se la Valtellina rimane in fascia medio-alta di prezzo, tra gli economici è una valanga di Oltrepò Pavese. Il miglior rapporto qualità prezzo ce

l'ha Carrefour che ha scelto le meraviglie economiche dell'azienda Quaquerini di Caneto Pavese che produce meraviglie come il Buttafuoco frizzante e un dolcissimo Sanguè di Giuda che nulla ha da invidiare al Brachetto, entrambi intorno ai cinque euro. Se siete ancora dentro Carrefour, non perdetevi due chicche. Il Montepulciano

d'Abruzzo di Riparosso è una succosa prelibatezza che non supera i sette euro e a volte si trova in offerta. Potente delizia sotto i sei Euro è il Verdicchio dei Castelli di Jesi "Le Muse", prodotto con grande serietà nell'anoncetano da Croce del Moro. Simply risponde con un altro ottimo Verdicchio nella stessa fascia di prezzo, quello fruttato di

Villa Le Querce di Monte Schiavo. Ma la catena si contraddistingue per la scelta dei vini della foggiana Teanum che sciorina eccellenze pugliesi a prezzi di poco superiori ai sei euro.

Con circa quattro euro da Esselunga potrete scoprire un favoloso bianco autoctono della Sardegna, il Nuragus di Cagliari della Dolianova, ma se arrivate a sfiorare i sette euro vi portate a casa un clamoroso Cannonau di Dorgali.

Domenico Liggeri
www.storienogastronomiche.it