

GUSTO | IN PROVINCIA

L'evento | Accompagnati dai piatti dell'Hostaria da Ivan (Fontanelle)

Il «Benedicto» griffato Simonini ha incontrato il lambrusco di Canali



Il formaggio

Il Taleggio, lo stracchino quadro di Milano

» **Storia e assaggio**
Il Taleggio (DOP), un tempo noto come Stracchino quadro di Milano, prende il nome dall'omonima valle bergamasca e si ottiene dalla lavorazione di latte vaccino intero.

La sua patria è la Lombardia ma la zona di produzione comprende anche le provincie piemontesi di Novara e Verbano-Cusio-Ossola e la provincia di Treviso.

La stagionatura minima di questo formaggio è di 35 giorni e avviene in ambienti con elevata umidità, le forme sono sottoposte a spugnature con acqua e sale per favorire lo sviluppo della microflora responsabile della classica colorazione rosata e della maturazione della pasta.

La forma degustata, di 60 giorni di stagionatura, presenta un'intensa nota lattica di burro cotto accompagnata da sentori vegetali e di leggero tostato.

Nei sapori al dolce inizia la segue una nota sapida.

La struttura è piacevolmente cremosa e solubile. La tradizione delle zone alpine lo abbina ad una polenta calda e fumante.

ONAF Parma

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di **Errica Tamani**

Si è recentemente consumato nella nostra Bassa un incontro enogastronomico tra prodotti tipici dell'Emilia. Sull'altare della tavola dell'Hostaria Da Ivan a Fontanelle, tempio rinomato di materie prime di eccellenze e del bere brioso che spazia con naturalezza e disinvoltura da etichette locali a pregiati Champagne accomunati dal denominatore dell'aver passato l'esame delle papille dell'oste che dà il nome all'insegna, Ivan Albertelli, cui si accompagna la cucina tanto schietta e saporosa quanto precisa di Barbara Aimi, si è offerto all'assaggio «Benedicto» Prosciutto di Parma di Vittorio Simonini.

Stagionato 36-38 mesi, «Benedicto» nel nome latino porta i segni delle peculiari origini in quel di Castrignano, luogo benedetto e per la posizione del castello e per la bellezza del paesaggio, dove respira la brezza marina che sale al monte e si bea con saggezza dello scorrere del tempo. Saldo nella

fiera morsa si è prestato al taglio, esperto e sicuro, di Ivan che con solenne cadenza e certosa pazienza con lama affilatissima di coltello ha officiato la gastronomica mensa porrendo ai devoti della corona a 5 punte sontuose fette biancorosate. Importante, la nobile bordura di grasso, niveo e scioglievole come burro, delicatissimo e generoso nel sottolineare il mirabile equilibrio dolce-sapido della parte magra. Profumo e gusto persistenti, eleganti e suadenti. Questione di taglio? Per alcuni, sì. Un altro «Benedicto», tagliato all'affettatrice secondo parmense canone, registrava maggiore sapidità e note ferrose. Ma si sa, non sono tutti uguali i prosciutti e l'artigianalità della produzione si sdogana per natura dall'omologazione industriale. E «Benedicto» per l'occasione è approdato anche nelle proposte di Barbara Aimi, a dare croccantezza e tocco umami «made in Parma» all'involto di crespella con ripieno di asparagi, ricotta vaccina, su crema di caprino e alle Caserecce al-



Vittorio Simonini ha proposto in degustazione il suo prosciutto «Benedicto»



Presentato anche il Lambrusco e sue divagazioni delle cantine Albinea Canali

l'album di Pietro Massi con concassé di zucchine, fonduta di Parmigiano. In parallelo, un percorso in quattro tempi alla scoperta del Lambrusco e sue vivaci divagazioni delle cantine Albinea Canali: incipit con l'IGT Emilia 1936 Biologico Lambrusco Frizzante Semisecco, blend di uve Graparossa e Salamino, servito in scodella bianca come una volta, dal seducente profumo di susina sangue di drago e dal gusto armonico, dove l'acidità e la freschezza del Salamino incontrano il corpo e l'intensità del Graparossa.

A seguire Metodo Classico Blanc (36 mesi sui lieviti). Terzo passo con IGT Emilia FB Metodo Ancestrale, Sorbara 100% rifermentato in bottiglia: bolla gentile, acidità pronunciata ma aggraziata, all'insegna della fragolina di bosco a perfetta maturazione che si arricchisce di rosa e susina rossa succulenta.

Finale con il Metodo Classico Rosé Pas Dosé (24 mesi sui lieviti).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scoperta | Un'azienda agricola che propone un ampio menu

Corte Grossardi, i prodotti sono a km zero e proposti con tanta attenzione e selezione

Me lo segnala G.C.: «E' un'azienda agricola con caseificio e una bellissima casa padronale, fanno degustazioni dei loro prodotti per poi venderteli, se vuoi. Ci sono le indicazioni del caseificio Vicini, poi guarda in alto: vedrai la cima di un cedro del Libano secolare e ci sei». Così nella piana sotto Medesano (in via Brozzoli, 8), verso il fiume Taro, ecco un viale alberato e la grande corte contadina: la stalla in lontananza, i casseggiati attorno alla casa padronale, il portico. I tavoli apparecchiati e siamo arrivati. Da lì si entra in quella che era la stalla e ora è un'ampia sala da pranzo, sul fondo la griglia e la cucina. Si sta fuori, tra fiori e vasi di piante aromatiche, accanto a un'altra grande griglia attrezzata con uno spiedo. Il flemmatico patron espone il programma secondo estro del cuoco e quanto ha offerto il mercato e la di-

Menu
Si può mangiare grazie a una cucina espressa di qualità.



spensa coi prodotti dell'azienda agricola: le verdure dell'orto, gli animali da cortile, formaggio e ricotta. Bisogna essere pazienti, perché tutto è preparato all'istante: intanto una ciotola di burro montato con aromi e erba cipollina da spalmare su un buon pane. «Vi piacciono rognoni e anatra?»: ecco annunciato il menu della sera. Nell'attesa salame artigianale e buon



Il cuoco ha lavorato e vissuto in Corsica, in Camargue, in Provenza, in Toscana

prosciutto, quindi i rognoni. A fettine rosate, sfumati con cognac e il suo sughetto, pezzetti di peperone, scalogno, fave pelate, leggera emulsione di lampone: il piatto è bello a vedersi, i sapori gentili e armonicamente assemblati, la lieve nota acidula a dare freschezza. Un po' d'attesa per il piatto con l'anatra: si tratta di picci (spaghettoni lunghi e corposi) con ragù d'anatra preparato in salmi: la pasta ha la robusta consistenza della sua anima toscana, l'anatra aromi e fragranza, note vinose e tonde, in un insieme di molta piacevolezza. Il dolce: zuppetta di melone e verdure con una quenelle di gelato e marmellata di limone. Il patron vorrebbe offrire un grande rhum di cui egli stesso è appassionato, ma stasera tocca a me guidare. Viene il cuoco: ha lavorato e vissuto in Corsica, in Camargue, in Provenza, in Toscana. E' tornato a casa, perché ama cucinare, suona e studia il sassofono. La sua cena ha il passo di una jam session solitaria su temi conosciuti, giocati con gentilezza e accordi ben governati.

Ch.

© RIPRODUZIONE RISERVATA