

Il ristorante di Chichibio

TRATTORIA VALBAGANZA
VIA COLLECCHIO 3 - SALA BAGANZA
0521.1473583

CHIUSO: MAI
CUCINA: *****
CANTINA: ****

Legenda
***** Giudizio sospeso
**** Il locale merita una visita
*** Cucina di più che discreta qualità
** Cucina buona, accurata
* Cucina molto buona, regolare nel tempo e nell'insieme delle proposte
***** Cucina ottima e eccellente
**** Giudizio sospeso
*** Cantina discreta
** Cantina buona
* Cantina ottima o eccellente

A SALA BAGANZA DI FIANCO AL PARCO DEL FERLARO

«Trattoria Valbaganza», buona scelta di terra e mare

«Ai margini dei prati del parco del Ferlaro, un comodo parcheggio e si entra nella spaziosa sala da pranzo di questa moderna trattoria che, dopo alcune travagliate gestioni, ha da giugno dell'anno scorso una nuova conduzione. Ampie vetrate, la scala al centro che porta in un'altra sala al piano superiore, un grande dehors per le giornate di sole che stanno arrivando. Qui c'era un maneggio che, ristrutturato con buon senso, è ora spazio accogliente dove tra tavoli semplici e ben preparati si muovono camerieri gentili e professionali. La carta dei vini ha referenze del territorio, una discreta scelta dalle regio-

ni italiane, alcune proposte di bollitura e prezzi contenuti.

LA CUCINA, I PIATTI

Due liste con cibi di terra e di mare, un piccolo menu con solo piatti per vegetariani: alcuni classici parmigiani e poi proposte di stile moderno, sempre ben presentate, spesso con l'inutile aggiunta di germogli a completare i piatti. La cucina è nel complesso leggera, le salse ben dosate.

Si comincia con i salumi del territorio accompagnati dalla torta fritta, con un flan di bietola rossa, con la crema di zucca e fondata di petali di Tete de moine, con baccalà in vaso

cottura o capesante in crosta; soffice la carne della battuta di Fassona su letto di misteciana, meno gradevole l'aroma di tartufo e i superflui germogli; discreta la millefoglie di seppia con carciofi e salsa al pecorino (5-11 euro).

Ci sono i primi tipici parmigiani, vale a dire i tre tortelli, gli anolini in brodo, lettagliatelle, un savarin al riso: quest'ultimo è in realtà una cupola (savarin è uno stampo col buco al centro) di riso allo zafferano ricoperta di spalla cotta e piccolo ragù di ossobuco che, più che altro, assomigliava una riletatura del risotto alla milanese dove il riso era troppo cotto, il ragù pallido

e l'equilibrio dei sapori mal riuscito. Tra i primi di pesce: tagliatelle con le alici; gnocchetti al curry con gamberi, ceci e vongole; delicati spaghetti alla chitarra con condimento di coda di rospo, capperi e olive (7-12 euro).

Ancora proposte di tradizione tra i secondi piatti (9-16 euro) sulla punta di vitello ripiena al forno, lo stracotto di manzo, gli inevitabili guanciali in umido; il filetto di vitello alla liquirizia e zucca al tè verde era di soda consistenza, cottura rosata, patate alle erbe e germogli; buona e tenera la tagliata di manzo con radicchi brasati e salsa al merlot. E ancora: fritto di calamari, rombo in crosta di capperi, fi-

lletto di tonno al sesamo.

PER FINIRE

Alcuni sorbetti, il semifreddo al croccante, buoni cannoli alla nocciola con salsa alla vaniglia, le torte scese (limone, mele, cioccolato), la sfera di cioccolato con crema al mascarpone e lamponi, la sbrisolona con lo zabajone (3-6 euro). Alla fine, il conto per un pranzo di quattro portate, bevande escluse, sarà di circa 40 euro. Coperto 2 euro, ingresso, bagni e parcheggio comodi.

NON MANCATE

Tagliata e cannoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

W LA PASTA L'IDEA DI VALENTINA CIPELLI

«Cappelletto aperto di "romagnolo" con zucchine dell'orto»

«W la pasta e viva il «cappelletto aperto». Un modo diremmo «marchesiano» (al maestro Gualtiero Marchesi e al suo geniale «raviolo aperto» va immediatamente il pensiero) di definire più probabilmente un altro formato casalingo di pasta e altrettanto caro alle terre ducali: la «manica». Il ripieno si intravede benissimo ai lati del cilindro di pasta all'uovo che costituisce quello che Valentina Cipelli, titolare del Podere Cristina di Lesignano de' Bagni, ha chiamato «cappelletto aperto di "romagnolo" con zucchine del nostro orto» e che è valso il primo premio nella categoria Riserva di Biosfera Unesco dell'Appennino tosco-emiliano durante la rassegna «Appennino Gastronomico - Menu a Km Zero» organizzato da Parco Nazionale, Coldiretti e Alma Scuola Internazionale di Cucina Italiana. All'origine di questa preparazione c'è la volontà di partire da un piatto della tradizione e di reinterpretarlo dando spazio e centralità a una serie di materie prime prodotte nell'azienda stessa con l'intento di valorizzarne le peculiarità qualitative. E così a parte il burro e il formaggio, opera dell'azienda Iris di Lesignano, ecco che il pollo romagnolo, le uova, le farine e le zucchine sono frutto del lavoro e della tenacia della Cipelli che ha fortemente creduto nel potenziale della biodiversità e nella filosofia del biologico. È una razza antica quella del pollo romagnolo che ha carni di struttura e dal sapore deciso, tanto da non necessitare dell'aiuto di un quid di carni bovine o suine per elevare il gusto del ripieno e sono antiche cul-

tivar i grani gentili e inalienabili. Le zucchine dell'orto, semplicemente scotate danno e il tocco di freschezza al piatto (lo abbiamo assaggiato già in fase di ultimazione lo scorso novembre con le ultime zucchine della stagione; vd. foto). Insomma in questo cappelletto aperto si può leggere tutta la storia e il lavoro svolto quotidianamente nel Podere. Perché partecipare alla rassegna gastronomica? «Per il piacere - dichiara la Cipelli - di cercare di valorizzare le nostre ricette e tradizioni culinarie che tutti ci invidiano e per cercare di far scoprire le qualità e i sapori di materie prime "dimenticate"». Queste le linee guida e gli ingredienti della ricetta targata Podere Cristina: farina tipo 0 di grani antichi; farina semintegrale di grani antichi; uova di gallina romagnola; carne di pollo romagnolo; pangrattato; zucchine; Parmigiano Reggiano; burro. Per il ripieno del cappelletto: in una casseruola si cuoce la carne del pollo romagnolo con aggiunta di qualche verdura. Si lascia cuocere per più ore. Al termine della cottura si trita la carne e si aggiunge una piccola dose di Parmigiano Reggiano e se occorre un uovo per meglio amalgamarla. Si prepara la pasta con le farine macinate a pietra, si tira e si confeziona un cilindro con dentro il ripieno. Dal cilindro con tagli equidistanti dello stesso si ricavano i cappelletti così ottenuti. Si fa bollire l'acqua e si cuociono i cappelletti. Una volta scolati, si servono asciutti con una crema di zucchine dell'orto. • E.T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL CONSIGLIO DELLO CHEF STEFANO NUMANTI



Il petto della regina con frutti di bosco: così si fa la beccaccia

Errica Tamani

«È la regina del bosco. Sfuggente come un'ombra, tra cesugli e faglie, la beccaccia che in Italia viene a svernare tra ottobre e marzo preferibilmente in boschi misti a caducifoglie, di lei stiamo parlando, è la preda più ambita di sempre dai cacciatori. L'abilità nel nascondere le proprie tracce al cane da ferma e il volo rapido e a zig zag ne rendono difficoltosa la caccia. Se la si può cacciare in modo regolamentato, dimentichiamoci però di trovarne le carni al ristorante. Una legge vieta la commercializzazione delle specie selvatiche da penna non riproducibili (quindi allevabili) cacciate in Italia: ossia, si possono cacciare, nei limiti fissati dalla legge, ma non vendere. Con il decreto numero 91 del 2014 il divieto è esteso anche alle specie cacciate fuori dall'Italia. Così va da sé che solo in case private la beccaccia possa arrivare in tavola. Ma come cucinarla e quali sono le difficoltà? Lo abbiamo chiesto a Stefano Numanti del ristorante «Castello» di Varano de' Melegari (profondo conoscitore di materie prime e sapore della beccaccia dipende da dove e da cosa ha mangiato - se si è alimentata in zone marittime, assume sfumature ittiche), il petto è la parte più difficile da cucinare: è magro e ha un sapore che tende al fegatoso; va cotto brevemente in modo che la carne resti rosata all'interno; mentre cosce e ali sono più morbide e delicate al gusto e tra l'altro tengono meglio la cottura lunga». Un'idea per far bella figura se dobbiamo

proprio preparare il petto di beccaccia (considerando che coscette e ali hanno scarsa polpa per quanto finissima)? Ci soccorre sempre Numanti: «In quanto regina del bosco, possiamo abbinare il petto proprio ai frutti di bosco utilizzando il Lambrusco come ponte tra i due; le pere daranno un tocco di umidità in più alla carne. Si mettono 4 petti di beccaccia (uno a persona) a marinare un giorno intero in olio, aglio, rosmarino e pepe. Poi si rosolano in un mix di olio e burro in parti uguali e si lasciano riposare e raffreddare in padella. Due giorni prima è bene cuocere 4 pere kaiser (sode e sbucciate) in abbondante lambrusco (secco) con un cucchiaino di zuccero. Una volta cotte si lasciano riposare nel lambrusco ristretto e cosicché si possano colorare bene di rosso anche dentro. Poi si taglia a ventaglio il petto e si alternano le fette a quelle di pera; il fondo sarà di ristretto di lambrusco caldo in cui abbiamo messo all'ultimo momento dei frutti di bosco freschi (anche secchi per dar più profumo presi in erboristeria)». Un ultimo consiglio: «Per conservare bene le beccacce, è bene congelarle intere piume incluse; poi una volta congelate le si metterà nei sacchetti apposti e le si stiverà integre nel freezer anche per 12 mesi». La chicca da annotare (magari con quella penna dell'ala della beccaccia chiamata "penno del pittore"): «Con l'innalzamento termico degli ultimi anni, per la prima volta anche a Varano e in zona Ceno si fermano a modificare le beccacce». A buon intenditor... •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NEL BICCHIERE DI ANDREA GRIGNAFFINI

Roero Arneis di Vietti, un bianco che brilla nella patria dei rossi

«Nel 2014 l'Unesco ha riconosciuto ai Paesaggi Vitivinicoli compresi nell'area geografica di Langhe-Roero e Monferrato il valore di Patrimonio Mondiale. Una premiazione che la dice lunga sulla cultura enoica di questo territorio piemontese dato da una stretta relazione tra una natura ricca e generosa e il lavoro dell'uomo che da secoli si dedica con tenacia e dedizione al lavoro in vigna e in cantina per produrre vini che hanno portato alto il nome del Piemonte in tutto il mondo.

Oggi vogliamo soffermarci in Roero, siamo in provincia di Cuneo, per un vino bianco di grande appeal, l'Arneis (in vernacolo locale "birichino" "scapestrato").

Il Roero è una zona collinare delimitata dalla sponda sinistra del fiume Tanaro dove da secoli la viticoltura è parte essenziale e imprescindibile del territorio e dove già dal Cinquecento le vigne erano allevate a una tipologia di vitigno (Renej) che richiama l'Arneis. Bisognerà arrivare al Settecento per ritrovare e vedere diffuso in tutta questa zona l'Arneis ma vinificato come vino dolce, visto la richiesta allora del mercato.

La necessità di impiantare filari di Arneis era data anche dal sistema alternativo ai filari di Nebbiolo in quanto la precoce maturazione aromatica attirava gli uc-

celli permettendo così di salvaguardare l'uva rossa molto più preziosa. Nella seconda metà del secolo scorso alcuni produttori hanno colto

l'occasione delle nuove preferenze del mercato verso il vino bianco secco per riprendere il vitigno autoctono dell'Arneis e produrre un vino dal colore giallo paglierino luminoso con nuances dorate oppure piuttosto scarico, dai profumi intensi di frutta a pasta bianca, fiori, erbe. Al gusto è secco, fresco, piacevolmente erbaceo, acidulo con un retrogusto di mandorla amara. Oggi l'Arneis può vantare due Doc: la prima a sinistra del fiume Tanaro, denominata Roero Arneis DOCG, la seconda prende il nome di Langhe Arneis DOC. L'omaggio a questo vitigno lo facciamo a chi ci ha sempre creduto. Parliamo di Vietti, formidabile baroliasta in Castiglione Falletto, che mai ha stracciato il legame sentimentale con questo vino bianco apparentemente avulso dalla sua linea produttiva.

Il suo Roero Arneis brilla cristallino, ha eco di erbe e di prati, la bocca nervosa e fragrante. Interpretazione purissima degna solo di chi gli ha dedicato decenni di passione e di studio. Nel bicchiere ci sono entrambi al primo sorso. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SSP

Produttori Dal 1920

S.r.l.

Caseificio Ugolotti

PARMA

Via E. Lepido, 72
Tel. 0521.486769
www.caseificiougolotti.com

PARMIGIANO REGGIANO • BURRO • RICOTTA • CACIOTTE • SALUMI TIPICI

Acquista il Parmigiano Reggiano per le tue vacanze direttamente dal produttore al consumatore

PARMIGIANO REGGIANO a partire da €11,20 al kg

OFFERTA di Pasqua

offerta valida fino al 30/04/17