

PARMA

Città della Gastronomia



Pagina a cura di Sandro Piovani
gusto@gazzettadiparma.net

25



TRADIZIONALE O RIVISITATA E' UN'ESPLOSIONE DI GUSTO

«Acquacotta», irresistibile piatto povero

Errica Tamani

Una ricetta povera e legata al mondo della pastorizia del centro Italia è un concentrato unico di sapori e profumi. Ci sono le verdure, gli odori ma va ben oltre l'idea di minestrone. E non è nemmeno una sorta di ribollita dato che il pane raffermo non cuoce insieme agli ortaggi, ma viene messo sul fondo della fondina. Si tratta dell'acquacotta, una specialità maremmana che riscalda in inverno e che è altrettanto gustosa in estate a temperatura ambiente. In sostanza consiste in una zuppa fatta con un mix di ortaggi dell'orto dentro la quale si fa cuocere un uovo a persona (può essere posato direttamente nella fondina). La si versa in una fondina sopra a un crostone di pane raffermo e la si condisce con una spolverata di pecorino o Parmigiano. Era la zuppa dei butteri e dei contadini che portavano gli ingredienti nella saccoccia, in modo da prepararla all'aperto. Valeria Piccini del ristorante Caino a Montemerano (GR), fine conoscitrice dei piatti più antichi della Maremma, nota appassionata di pasta, ha mantenuto gli elementi della tradizione ma gli ha cambiato posto. Li ha messi infatti messi all'interno di un velo di pasta all'uovo. Insomma ha chiuso la zuppa, incluso un piccolo uovo di quaglia, in un tortello.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICETTA TRADIZIONALE



ACQUACOTTA DEI BOVARI

(da "Il grande libro della vera cucina toscana" di Paolo Petroni, 2008, Giunti Editore)

INGREDIENTI per 6 persone

- Verdure miste (carciofi, zucchine bietoline)
- Sedano carota cipolla (a cubetti)
- 2 spicchi d'aglio
- 4 foglie di salvia
- peperoncino
- 400 g di pomodori pelati
- 6 uova
- 100 g pecorino grattugiato
- olio d'oliva
- sale
- 6 fette di pane casalingo raffermo

PREPARAZIONE

In una pentola rosolare in 8 cucchiaini d'olio, gli odori a cubetti, l'aglio, una puntina di peperoncino e la salvia. Appena appassiscono, unire le verdure miste tagliate a pezzetti. Cuocere a secco per alcuni minuti, unire i pomodori e dopo 20 minuti 2 l di acqua; salare e cuocere per un'ora. Mettre le

uova nel tegame, aiutandosi col ramaiolo per non farle rompere. Cuocerle per 4 minuti ("in camicia"). In una zuppiera capace mettere il pane abbrustolito, cospargere di pecorino, versare l'acquacotta bollente, facendo attenzione a non romper le uova. Lasciar riposare prima di servire.E.T.

LA RICETTA RIVISITATA



TORTELLI DI ACQUA COTTA CON SALSÀ ALL'UOVO

(Ricetta di Valeria Piccini, Chef di Caino a Montemerano - GR dal volume "Caino", Editore Gribaudo)

INGREDIENTI per 6 persone

- PER LA PASTA
250 g farina 00; 3 uova; 10 g sale; 20 g olio evo; 50 g semola di grano duro
- PER IL RIPIENO
80 g sedano in foglie; 2 cipolle bianche; 40 g olio evo; 4 pomodori freschi pelati e tritati; 200 ml brodo di carne; 10 foglie di basilico fresco; 18 uova di quaglia

● PER LA SALSÀ ALL'UOVO

- 80 g tuorli; 20 ml brodo di carne; 30 g Parmigiano Reggiano grattugiato; 40 g olio evo

● PER GUARNIRE

- 100 g pane toscano; 6 foglie di sedano; 200 ml brodo di carne; Parmigiano Reggiano grattugiato; 20 g olio evo; pepe

PREPARAZIONE

Fare la pasta e lasciarla riposare per 2 ore in frigo avvolta nella pellicola. Cucinare in acqua e olio, sedano e cipolla tritati. Unire pomodori, brodo e basilico. Portar a fine cottura e lasciar asciugare bene a fuoco basso. Stendere la pasta sottile, disporre su una metà 18 mucchietti di ripieno a distanza regolare, al centro di ognuno metter un uovo di quaglia, chiudere con l'altra metà della pasta

e tagliare i tortelli. Fare la salsa all'uovo emulsionando tutti gli ingredienti a bagnomaria. Tagliare a cubetti il pane toscano privato della crosta e tostarlo in forno a 100°C. Friggere le foglie di sedano a 140°C. Lessare i tortelli, servirli in piatti dove già c'è un mestolino di brodo, aggiungere la salsa all'uovo, i cubetti di pane, Parmigiano, olio, pepe e le foglie di sedano fritte.E.T.

LEVENTO FAR SISTEMA A CHILOMETRO ZERO

INSIEME NEL NOME DEI SAPORI

Monte delle Vigne, Centrale e Upstream: tutto in una sera

Sandro Piovani

Che da evento riservato a fornitori e clienti diventi appuntamento di fine novembre: Monte delle Vigne (che ha ospitato la serata), il bar Centrale e Upstream, tre aziende confinanti tra Collecchio e Ozzano Tarò, hanno organizzato una serata per ringraziare clienti e fornitori. Una sorta di «far sistema a chilometro zero» del gusto. Con una sola eccezione: ospite uno dei migliori pizzaioli d'Italia, Giovanni Mandara (Piccola Piedigrotta di Reggio Emilia). C'è da dire che per qualità dei prodotti e accoglienza, ecco che la serata è stata pressoché perfetta. Una serata che dovrebbe essere da esempio per tanti produttori della nostra food-valley: il far sistema può essere la carta vincente, soprattutto ora che Parma, grazie anche al riconoscimento di città creativa per la gastronomia assegnato dall'Unesco, è al centro dell'attenzione degli appassionati. E non solo

d'Italia. Iniziamo a raccontare la serata partendo da Monte delle Vigne (nella foto, al centro, il wine-maker Andrea Ferrari): in degustazione tutti i vini della produzione della cantina di Ozzano; sempre affascinanti i lambruschi che esprimono i profumi del territorio; perfetto il «tre bicchieri» Rosso MdV; l'ormai classica Callas, vino che anno dopo anno conferma la sua bontà; poi «Sogni 2013», primo assoluto nella categoria «Emilia» per la guida dei vini dell'Espresso, riconoscimento più che meritato per uno dei bianchi più eclettici prodotti non solo a Parma, un vino dalla beva semplice ma dal carattere complesso, tra frutta esotica, profumi vegetali, agrumi e dalla mineralità importante. Con la sensazione che sia anche di buona longevità. Poi il bar Centrale (nella foto, a sinistra, Mauro Bersanelli), già famoso per il suo toast (tre ingredienti cucinati in modo unico: buon pancarré, spalla cotta e fontina), nella



serata di Ozzano ha proposto una buona varietà di salumi (su tutti un prosciutto crudo praticamente perfetto esaltato da un grissino non invadente) e soprattutto un panettone salato, morbido, intenso e gustoso a cui era difficile resistere. Poi Upstream (nella foto a destra Claudio Cerati), ovvero «controcorrente», il salmone di Parma. Anzi di Collecchio. Salmone dall'affumicatura perfetta, un prodotto che ha conquistato i ristoranti (e i clienti) di mezza Italia e forse di più. Interessante la degustazione a «zona» del salmone, con la carne che mantiene caratteristiche peculiari a seconda che si assaggi la testa, il cuore o la coda. Quasi un marchio di qualità. Un consiglio: l'assaggio di questo salmone, almeno per una volta, deve essere fatto assolutamente al naturale. Vi resterà un ricordo «ittico» di grande gusto e sapore, assolutamente unico. E Claudio Cerati, per dimostrare la duttilità di questo prodotto ha «convocato» ad Ozzano Giovanni Mandara (Piccola Piedigrotta): definirlo pizzaiolo è limitativo. La proposta: pizza all'acqua di mare, con finocchietto fresco, mozzarella di vacche rosse, chinotto di Savona, capperi essiccati, pepe del Nepal e salmone. Una pizza dal gusto potente, distinti gli ingredienti: un concerto di sapori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

OGGI Al Teatro Magnani di Fidenza «Mangiamusica» - OGGI A Bardi cena thriller «Il trono di spade» - OGGI E DOMANI A Sissa ultimo appuntamento con «November Porc» - OGGI E DOMANI A Ronco Campo Canneto torna la sagra di «Sant'Amatore» -

Cucina Tipica Parmigiana e Vasta Selezione di Vini

Parma - Via G. Ulivi 3/c - Tel. 0521.251407-347.1192852 - www.idumatt.it

ENOTECA

I DU MATT

TRATTORIA & PIZZA

Sala Riservata per Pranzi e Cene Aziendali

Possibilità di Menù Personalizzati

CHIUSI SABATO A PRANZO E LUNEDÌ TUTTO IL GIORNO