

Nuovo prosciuttificio Galloni

Il «battesimo» con Bottura

Carlo Galloni: «Per Cibus pronti ad aprire le porte. Lo avevamo promesso e l'abbiamo fatto». Lo chef: «Abbiamo molto in comune»

KATIA GOLINI

■ E' arrivato per un pelo, ma ce l'ha fatta. Massimo Bottura voleva esserci al «battesimo» del nuovo prosciuttificio Galloni («Abbiamo tanto in comune. In primis la ricerca della migliore qualità» dice con sincera stima). In barba allo sciopero che ha paralizzato i voli di tutta Europa, il pluristellato chef modenese (qualche anno fa proclamato miglior cuoco del mondo) è arrivato a Langhirano da Bologna giusto in tempo per dirigere il suo staff in occasione dell'elegante - ma non troppo formale - cena che la famiglia Galloni ha voluto «regalare» ai clienti storici, arrivati per Cibus da tutto il mondo.

Sembra incredibile, ma non lo è: il prosciuttificio, a meno di due anni dal devastante incendio, è già rinato. E Cibus è l'occasione perfetta per presentare il prodigo a chi è stato vicino alla famiglia Galloni sempre, credendo che le promesse sarebbero state mantenute («Lo ricostruiremo più grande e più bello di prima»



NUOVO PROSCIUTTIFICIO La famiglia Galloni con gli ospiti della serata speciale: da sinistra, Federico, Richard Geoffroy, Luca, Mirella, Carlo, Massimo Bottura e Francesco.

aveva detto Carlo Galloni davanti alle macerie ancora fumanti nel luglio del 2016).

Un centinaio gli invitati accolti sulla nuova terrazza panoramica, predisposta per ospitare feste e degustazioni (super la cucina attrezzata, bellissimo il giardino pensile).

Oltre a Bottura, un altro «big», Richard Geoffroy «chef de cave» di Dom Pérignon: dall'a-

peritivo al dolce, si è pasteggiato con le bollicine della celeberrima maison di Champagne.

In un clima di amicizia, va in scena l'elegante cena: quattro i piatti «firmati» Bottura: baccalà mantecato, crema di melanzane, pomodori confit, bergamotto, pistacchi e brodo di cipolla bruciata; poi chawanmushi di primavera con

verdure di stagione, brodo intenso di croste di Parmigiano e prosciutto Galloni 28 mesi; tortellini in crema di Parmigiano con prosciutto Galloni (una variazione del tutto eccezionale, in omaggio all'ospite, perché normalmente Bottura fa il ripieno alla modenese, con la mortadella); lingua di vitello laccata, tonnambur, salsa verde e lattuga grigliata; a chiudere zuppa inglese.

E' Carlo Galloni ad aprire la serata ripercorrendo questi due anni, iniziati con un dramma, fatti di lavoro incessante, ma ricchi di stimoli. «Lo avevamo detto: per Cibus dovevamo essere in grado di accogliere i nostri clienti. Ci siamo riusciti. Questo ci ripaga di tanti, tantissimi sforzi. Non eravamo alla ricerca di altra ricchezza, abbiamo fatto tutto questo per amore, tra fratelli e sorelle, tra padre e figli, tra figli e padri. Le difficoltà che abbiamo incontrato non ci hanno fatto mai paura. Siamo già ripartiti a pieno ritmo e continuiamo a guardare avanti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MONTE DELLE VIGNE E FATTORIA AL MATU-SALAM SI ABBINA LA MATHUSALEM DI NABUCCO

■ Il MatuSalam della Fattoria di Parma (un salame di oltre un metro stagionato 6 mesi) abbinato alla Mathusalem (bottiglia da 6 litri) di Nabucco 2013 di Monte delle Vigne. E' l'insolito evento culinario andato in scena ieri allo stand della Fattoria di Parma, presentato dal giornalista Camillo Langone. «Si tratta di un abbinamento che gioca e scherza sulle parole - spiega Paolo Pongolini (La Fattoria di Parma) - ma che risulta quanto mai azzeccato al palato. Queste due eccellenze di Parma si sposano infatti alla perfezione, esaltando l'una le unicità dell'altra». Parole ribadite da Andrea Ferrari, produttore di Monte delle Vigne. «Per abbinare un salame fuori dall'ordinario come il MatuSalam - sottolinea Ferrari - ci voleva un Nabucco in formato straordinario. L'intento è quello di far incontrare due eccellenze del territorio». Langone si è quindi soffermato sul gioco di parole che lega l'abbinamento tra il grande rosso di Monte delle Vigne e il top dei salami della Fattoria di Parma. «Come Matusalemme era un grande patriarca biblico - ha dichiarato - questo MatuSalam è il patriarca dei salami. E' bello che si pensi a fare cose più grandi e buone, fatte per le occasioni festa e per durare nel tempo».

L.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Rodolfi Sguardo all'estero Ortolina, la nuova ricetta

Manferdini: «Ottime opportunità sui mercati internazionali»

VITTORIO ROTOLI

■ Rafforzare ulteriormente la propria presenza sul mercato nazionale, cercando di acquisire anche nuove quote all'estero. È duplice l'obiettivo della Rodolfi Mansueti Spa, azienda con 120 anni di storia e leader nella trasformazione del pomodoro. Guardando all'estero, l'innovazione riguarda soprattutto il packaging con il formato in tubetti a confezionare due prodotti di punta, come il pe-



sto alla genovese ed il pesto rosso.

Sempre a marchio Rodolfi, pronti a sfondare sul mercato internazionale pure i sughi al basilico, alla napoletana e all'arrabbiata. «All'estero ci sono grandi opportunità: il Made in Italy e la tracciabilità del pomodoro che ci contraddistinguono sono un valore aggiunto» spiega Massimo Manferdini, direttore commerciale Italia Consumer del Gruppo, che, per il mercato interno, si affida invece alla nuova ricetta dell'Ortolina: salsa con base di pomodoro e verdure, in versione classica o piccante. Senza coloranti, addensanti e glutine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Delicius Quando l'alice è veramente «su misura»

Filetti selezionati di 7, 9 e 11 centimetri, per sposarsi al meglio con i diversi piatti

■ Filetti di alici a ridotto contenuto di olio e in tre diverse misure, ciascuna delle quali si rivela ideale per la preparazione di un piatto davvero sfizioso. Una linea giovane e dinamica, per la praticità della sua confezione in busta, quella lanciata in occasione di Cibus dal marchio Delicius. L'azienda parmense specializzata nella produzione di conserve ittiche di alta qualità. «Abbiamo il filetto da 7 centimetri, il più piccolo, denominato "Cooking" e ideale per



i sughi - spiega Stefano Capelli, direttore marketing di Delicius -; quello medio da 9 centimetri si presta perfettamente all'abbinamento con verdure ed insalate; l'ultimo da 11 centimetri è perfetto per i momenti finger food, da aperitivo per intenderci. Rispetto ai più tradizionali vasetti, queste buste stuzzicano il consumatore per i suoi colori accattivanti e per lo strato trasparente che rende visibile il prodotto».

A Cibus, Delicius propone in fine i filetti di sgombro grigliati in speciale confezione litografata e rilancia la gamma bio.

Vittorio Rotolo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stop cibo falso Petizione all'Unione europea «Le etichette dell'agroalimentare siano chiare»

L'ex ministro Pecoraro Scanio allo stand Coldiretti ha promosso la raccolta di firme

■ «Stop cibo Falso». E' il titolo della petizione promossa da Alfonso Pecoraro Scanio, ex ministro delle Politiche agricole e dell'Ambiente con Coldiretti, che chiede alla Ue di rivedere il regolamento sull'etichettatura, per difendere



CIBUS Nicola Bertinelli, presidente di Coldiretti Parma (a sinistra) con l'ex ministro Alfonso Pecoraro Scanio.

sparente dell'origine per tutti i prodotti agroalimentari. Il nuovo regolamento va cambiato perché esclude dall'obbligo di etichettatura i prodotti a marchio - precisa Alfonso Pecoraro Scanio -. Si tratta di un regalo alle lobby delle multinazionali e di una truffa per consumatori e per gli agricoltori che fanno qualità». L'ex ministro ha consegnato al

presidente del parlamento europeo, Antonio Tajani, le prime 120.000 firme raccolte in centinaia di mercati di Campagna Amica. «Tajani - aggiunge - si è preso l'impegno di intervenire. Ci aspettiamo che lo faccia con energia, in attesa di un intervento del prossimo governo, per revocare parte del regolamento». Secondo Alfonso Pecoraro Scanio «l'Ue si deve rimangiare questo regolamento truffa, approvato anche con il voto italiano, per non danneggiare i tanti agricoltori che lavorano per tutelare la biodiversità».

Luca Molinari

© RIPRODUZIONE RISERVATA