

MONTE DELLE VIGNE

La Malvasia ne «I migliori cento vini»

■ E' uscita da poco e sta avendo già un grande successo. Parliamo della guida all'eccellenza del 2018 «100 vini e vignaioli», firmata da Luca Gardini e Luciano Ferraro presentata venerdì scorso nel contest del Corriere della Sera «Cibo a Regola d'Arte», da uno degli autori (Luciano Ferraro) alla presenza di **Andrea Ferrari** in rappresentanza di **Monte delle Vigne**. La selezione è massima, 100 produttori per altrettante bottiglie, definite dalla guida stessa «straordinarie», anche perché abbinano qualità



e prezzo: vengono prese in considerazione infatti solo produzioni che abbiano un prezzo inferiore ai 15 euro. Una selezione non semplice. E Parma c'è. Con la «parmigianissima» Malvasia prodotta appunto da Monte delle Vigne. E segnalata dalla Guida. Che apre la pagina con la storia della cantina, attraverso le parole del patron Paolo Pizzarotti. «... Fra Salimbene da Adam chiama la zona "Li Monti delle Vigne"... Era pieno d'uva... Abbiamo riportato Barbera, Bonarda e Lambrusco». Poi il vino. «Il vitigno è la Malvasia di Candia - si legge nella Guida-. Le bolle di questa etichetta arrivano da una fermentazione in autoclave. Esplosione di profumi: tanti, ma ben scanditi. Le sensazioni più ricorrenti ricordano i fiori, sia bianchi sia gialli, accompagnati di un bel tratto fruttato, variazioni tropicali comprese. In bocca è fresco, non troppo morbido, e invogliante. Finale di sorso su note di frutta secca». Si consiglia di bere mangiando (saggiamente) culatello.

Red. Gusto

IL RISTORANTE

«TRATTORIA MASTICABRODO»

Sapori ricchi, conosciuti e rassicuranti

CHICHIBIO

■ Qui, come a casa. Qui dove l'accoglienza è amichevole, cordiale e una coppia affiatata è al comando: il sorriso è della signora Ida; i tortelli, gli gnocchi, la trippa sono opera del marito Francesco Bigliardi. E chi non li conosce? Hanno dato lustro a molti locali parmigiani, hanno insegnato a tanti e continuano seguendo la loro passione per la cucina e per lo stare a contatto coi clienti, diventati nel tempo quasi tutti amici. Qualche anno fa si erano trasferiti qui sperando di avere un po' di respiro: hanno dovuto allargare il locale...

LA CUCINA I PIATTI

Il cuoco si muove in un perimetro dove diventa mite anche il pizzico di peperoncino nella trippa e i sapori sono ricchi, conosciuti, rassicuranti. Spazio ai vini locali, alcuni dei quali meritano giusta attenzione e poi, ben rappresentate, le regioni italiane, spumanti, champagne, vini da dessert. Per cominciare, un discreto tortino di patate e carciofi su fonduta di Parmigiano; l'impertinente, stuzzicante insalata con pancetta, appena speziata, che si scioglie invitante. Oppure più sobri salumi nostrani, tra cui brilla la spalla cotta calda di San Secondo. Poi le paste all'uovo, la sfoglia dolce e suadente, i piccoli tortelli di zucca dal mirabile equilibrio o quelli d'erbetta con morbida ricotta. Sono sode le tagliatelle ai carciofi, gli gnocchi di patate hanno stimolante condimento di salsiccia e rosmarino. E' tempo di cotechino e allora sia con semplice purée e lenticchie; oppure padellata di guanciale di manzo con polenta frita; poi trippa, tagliata, punta ripiena al forno, rosellina di filetto di maiale (con Parmigiano e prosciutto).

PER FINIRE

Il cuoco è goloso e dà il meglio di sé nel son tuoso semifreddo al croccante, ma ci si può perdere anche con la zuppetta al rhum, il tiramisù al gianduia, la crema di zabaione e amaretti, la sbrisolana col casalingo gelato alla crema. Prezzi, bevande escluse: coperto 2; antipasti 6-10; primi 9-10; secondi 9-18; dolci 5. Menu esposto, ingresso, bagni, parcheggio comodi. La valutazione è rapportata alla fascia di prezzo che è calcolata sulla media di tre piatti.

NON MANCATE

Tortelli di zucca, semifreddo

PROVINCIALE PER TORRECHIARA, 45

TEL. 0521.639110 CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDÌ

CUCINA ★★★★★

CANTINA ●●●●●

I PREZZI € € €

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 o eccellente
 ●●●●● Giudizio sospeso
 ●●●●● Cantina discreta
 ●●●●● Cantina buona
 ●●●●● Cantina ottima o eccellente
 € € € Sino a 30€
 € € € Da 30 a 60€
 € € € Oltre 60€

W LA PASTA

«Carbonara d'alta quota»: l'idea del tristellato Niederkofler

ERRICA TAMANI

■ W la pasta e viva la carbonara. Non è passato molto tempo dalla pubblicazione di un'approccio ittico d'autore di questo primo piatto cult, ma l'occasione, di occuparci ancora di carbonara, è davvero ghiotta e imperdibile. Domani 6 aprile si celebra il «Carbonara Day». Tra le interpretazioni stellate proponiamo quella di NORbet Niederkofler chef tristellato del St. Hubertus a San Cassiano (BZ) che ha virtualmente trasportato la carbonara da Roma all'Alto Adige, rileggendola in chiave altoatesina, ossia, utilizzando ingredienti che rappresentino il territorio in cui è nato e in cui lavora.

LA RICETTA: GLI INGREDIENTI

Ecco gli ingredienti (per 4 persone) per la sua «Carbonara d'alta quota» (da Pasta Revolution, Gunti Editore): 280 g; Fusilli di farro 4Uova biologiche; 2 Cipollotti; 40 g Formaggio di mal-

ga; 40 g Burro circa; 12 fettine sottili Lardo; circa 100 g Speck in fettine; Olio extravergine d'oliva gentile qb; Sale e pepe qb.

LA PREPARAZIONE

Far cuocere nel roner (strumento percuocere sottovuoto) le uova intere a 70 °C per un tempo tra 12 e 16 minuti a seconda della grandezza. Raffreddarle subito in acqua e ghiaccio, toglierle dal guscio e separare molto delicatamente gli albumi dai tuorli, conservando solo questi ultimi. Mettere i tuorli in una coppettina con un filo d'olio, in modo che non si attacchino e coprire con pellicola. Prima di servire il piatto, mettere i tuorli d'uovo in un luogo tiepido per circa 15 minuti. Prendere le fettine di speck e metterle nel forno a 80°C per 3 ore. Poi frullarle fino a ridurle in briciole. Pulire i cipollotti e tritarli finemente, brasarli dolcemente in padella con metà del burro e un filo d'olio. Intanto cuocere i fusilli in abbon-



dante acqua salata e scolarli al dente. Versarli nella padella con il cipollotto. Unire il resto del burro, il formaggio di malga grattugiato, un filo d'olio e mantecare bene. Regolare di sale e pepe.

IMPIATTAMENTO

Per la finitura. Formare un nido di fusilli al centro del piatto. Adagiarvi sopra un tuorlo d'uovo intero, quindi le fettine di lardo e terminare con le briciole di speck.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NEL BICCHIERE

«5 Stelle Sfursat di Nino Negri» rigore ed equilibrio unici

ANDREA GRIGNAFFINI

■ Nel 1969 Mario Soldati nel suo Vino al Vino scriveva in tal direzione: «Chi non è mai stato in Valtellina, ci vada. E ci vada subito, prima che sia troppo tardi. Non perché, qui, il paesaggio sia minacciato da pericoli più gravi e più imminenti di quelli da cui sono ormai minacciati i paesaggi di tutto il resto del mondo. Ma perché si tratta di una bellezza così straordinaria e così incredibilmente intatta che mi pare difficile possa durare ancora a lungo, e che un caso qualunque, da un giorno all'altro, non la offuschi». Chissà se, soltanto due anni dopo, Casimiro Maule, assunto giovanissimo dal carismatico sciur Carlo Negri in quel di Chiuro, ebbe i

medesimi pensieri. Sì, lui, Casimiro, trentino di nascita ma sposato molto presto, professionalmente, alla Valtellina. Di acqua ne è passata sotto i ponti, anzi ne sono trascorse di vendemmie (più di quaranta), in cui il promettente diplomato di San Michele all'Adige si è affermato, alla distanza, come uno degli enologi italiani, senza dubbio, più umili e più abili. Colui che ebbe l'intuizione di «costruire» lo Sfursat moderno, distinguendosi per pulizia, rigore ed equilibrio, in un'area di vigneti terrazzati e di muretti a secco, dove la fatica, il sudore e l'impegno raddoppiano. Zona che rappresenta poi uno degli esempi storici di trasformazione da par-



© RIPRODUZIONE RISERVATA

te dell'uomo, maggiormente spettacolari, «protagonisti - per dirla con lo storico Fernand Braudel - di una storia immobile», al pari dei mari, dei grandi fiumi e delle catene montuose.

E che Casimiro ha tenuto, sempre, in somma accuratezza. Terrazzamenti strappati alla roccia su pendii scoscesi che descrivono infatti qualcosa di irripetibile, un patrimonio storico-ambientale da salvaguardare. Brindiamo quindi con il 5 Stelle Sfursat di Nino Negri in cui spezie e frutta (marsca e ciliegia scura) sono prepotenti al naso e si innervano in una bocca di vibrante acidità pur sostenuta da un frutto opulento ma mai eccessivo.

AL TIPICO DI CASA SPIGAROLI

“Pescando”

Un'occasione unica per gustare piatti di una volta preparati con la maestria e la sapienza di chi ha allevato gli animali in prima persona!

Il Menù

I pesciolini fritti e quelli in carpione. Il luccio in salsa e la frittata con le rane e i "bavaroni". Il pesce gatto sott'olio con la giardiniera.

I tagliolini allo storione. Il risotto con filetti di pesce gatto.

Lo storione impanato. Il fritto misto del Po. Le anguille con i piselli e le rane di lanca.

La bavarese alle fragole.

Il caffè speciale del pescatore e i digestivi.

I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

inoltre...
LUNEDÌ 9 APRILE
Le TOPTEN
"Champagne
e Mondo piccolo"

MARTEDÌ 10 APRILE
"50 anni
di Buon Ricordo"

www.fratellispigaroli.it

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso.

Via Sbrisi, 3 | 43016 Polesine Parmense (Comune di Polesine Zibello - Parma)

Per maggiori info
consulta il sito
www.fratellispigaroli.it

Mese: APRILE | Giorni: 6/7/8/13/14/15/20/21/22/25/27/28/29 | Orari: infrasettimanali e prefestivi ore 20.30 / Festivi ore 12.30