

FuoriMilanoL'Atlante
tascabile

La Franciacorta comprende 21 comuni, tutti in provincia di Brescia. Zona collinare, il rilievo più alto è il Monte Orfano, che raggiunge i 451 metri. La Franciacorta è una delle «patrie» vinicole più importanti d'Italia.

Polesine Parmense All'Antica Corte Pallavicina della famiglia Spigaroli, con relais e ristorante**Sul Po, l'impero del culatello**

Nasce qui il salume che conquista principi e re del mondo

Che trionfo per il territorio e la cucina emiliano romagnola: il mensile «Forbes» la incorona come district food migliore al mondo, Massimo Bottura con l'Osteria Francescana e le sue tre stelle si conferma terzo nella classifica dei Fifty Best restaurant, l'università di Colorno è la scuola internazionale di cucina italiana per eccellenza. Nel centro di questo paradiso culinario sorge l'Antica Corte Pallavicina: un relais affacciato sul Po, con due ristoranti, un'azienda agricola e una distesa sotterranea di 5 mila culatelli che finiranno sulle tavole più blasonate: da Ducasse, al Principe Alberto II di Monaco, al Vaticano. È l'impero degli Spigaroli. Il bisnonno lasciò il podere Piantador del Maestro Giuseppe Verdi e giunse nella Bassa con i figli e presto da mezzadro diventò affittuario.

Nel 1920 troviamo la famiglia a gestire il traghetto che trasportava passeggeri e merci di là dal fiume. È su entrambe le sponde che nascono i primi ristoranti, le piste da ballo in cemento. E sulle rive che vengono piantati gelsi e pioppi e si friggono anguille, carpe, tinche, si affettano culatello e salumi. Arriva la guerra, e l'alluvione, ma gli Spigaroli non si arrendono e ricostruiscono tutto daccapo. Negli anni '60 papà Marcello, la mamma Enrica, la zia Emilia, cuoca eccellente,

Da sapere**Stelle e cantine**

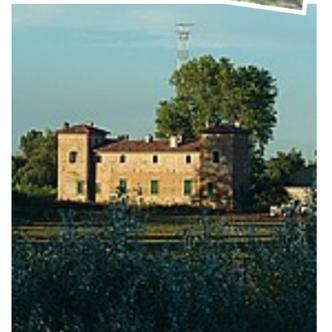
Antica Corte Pallavicina Relais, Strada Palazzo due Torri 3, Polesine Parmense (Parma), tel. 0524.936539. Si può dormire, visitare le cantine,



degustare i culatelli, cenare nel ristorante con una stella Michelin condotto da Massimo Spigaroli. Oppure a Il Cavallino Bianco, via Sbrisi 3, tel. 0524.96136, ristorante con i piatti tradizionali della Bassa

**Patron**

Massimo Spigaroli nella sala del camino; cuochi e gourmet per «Centomani, questa terra»; l'Antica Corte Pallavicina. A sinistra, culatelli a stagionare per clienti famosi



gettano i semi della trattoria che il pittore Walter Madoi battezzò «Al Cavallino Bianco». Nel 1990 i fratelli Massimo e Luciano acquistano il rudere poco distante dal Cavallino.

Dopo 20 anni di restauri, nel 2010, la riapertura della Corte relais: gli affreschi risplendono e i camini ritornano a riscaldare nelle serate nebbiose e le cantine, nelle quali stagionavano i salumi dei

Marchesi Pallavicino, tornano ad animarsi. L'azienda fornisce il fabbisogno dei due ristoranti di famiglia. «Produciamo in modo naturale: ai pioppeti, e al mais per nutrire i maiali, abbiamo aggiunto orti, frutta e il vigneto di uva Fortana, Fortanella e Lambrusco. Abbiamo allargato gli allevamenti di maiali di razza autoctona per il nostro culatello, di bovini di razza Bianca della valle del Po, di oche,

anatra e polli», dicono gli Spigaroli. Per il piacere degli ospiti che possono mangiare, degustare il culatello e dormire in una delle camere. In primavera all'Antica Corte si riunisce il meglio della cucina dell'Emilia Romagna, «Centomani, di questa terra» in cui cuochi, produttori, gourmet si confrontano sul futuro del cibo.

Roberto Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La festa**C'è Vissani per l'aceto dei De Nigris**

«Vogliamo festeggiare il fatto di essere ancora qui. In un momento in cui le aziende soffrono o chiudono, noi siamo una buona notizia, una realtà italiana sana, ma anche un chiaro messaggio di speranza per tutta l'imprenditoria nazionale». Parola di Armando De Nigris. Inizia a Napoli nel 1889 la storia di uno degli acetifici italiani più antichi, oggi uno dei più imponenti



Gianfranco Vissani (senza cravatta) con i De Nigris

al mondo. I fratelli Armando, Raffaele e Luca, dall'aceto di vino degli esordi sino a quello balsamico di oggi, hanno contribuito a creare in provincia di Carpi un vero e proprio impero sotto l'insegna dell'IGP.

Quantità e qualità non vanno sempre d'accordo, ma questa è l'eccezione, a giudicare dai buoni risultati di numeri, riconoscimenti e certificazioni. De Nigris è il primo gruppo italiano per esportazione con una quota export dell'85% e una presenza in 52 Paesi, in particolare negli Usa. Martedì 6 maggio il gruppo festeggia con una grande festa al Palazzo Ducale, sede dell'Accademia militare di Modena, i 125 anni della fondazione della De Nigris. A raccontare le sfumature di sapore si penseranno i piatti di Gianfranco Vissani, per quelle musicali ci sarà Katia Ricciarelli. (Rob. Sch.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Treni a vapore Locomotive e idee verso i laghi**Tutti sul Sebino Express**
Passeggeri-detective a caccia dell'assassino

Quando passa tutti si fermano a guardarlo. E non potrebbe essere altrimenti. Nell'era dei Freccia Rossa che «volano» sulle rotaie a trecento chilometri all'ora e raggiungono Roma da Milano in meno di tre ore, non è certo cosa usuale vedere un treno a vapore che sferraglia e fischia sulle rotaie come capitava un tempo.

E l'emozione, lo possiamo garantire, è ancora maggiore se anziché limitarsi a osservarlo da terra si sale a bordo e ci si accomoda su una delle carrozze del convoglio storico che parte dalla stazione di Milano Lambrate. Il panorama velato dal fumo che esce dal



locomotore è unico. Così come unico è il lento e ritmato incedere del treno, accompagnato dallo sbuffare del vapore che si libera nell'aria. Per farsene un'idea di persona basta iscriversi a una delle gite programmate dall'Associazione Ferrovie Turistiche Italiane (per informazioni: cellulare

338.85.77.210, sito www.ferrovie.turistiche.it) che organizza i viaggi sui mezzi d'epoca praticamente tutte le settimane, con partenze periodiche anche dal capoluogo lombardo.

Il primo tour in calendario è per domenica 11 maggio, quando il treno porta i pas-

saggeri da Milano a Treviglio, a Rovato e quindi a Iseo dove è in programma il «Festival dei Laghi». Una kermesse che dà spazio alle eccellenze enogastronomiche che vengono prodotte sugli specchi d'acqua dolce di tutta Italia. Un'occasione per fare shopping e assaggiare prelibatezze come

Fumo e indagini

Un mezzo d'epoca in movimento e gli attori per la messa in scenasul Sebino Express: il delitto sarà compito il 25 maggio



l'olio dell'isola Polvese sul Trasimeno, i vini rossi del lago di Chiusi, le sardine essiccate di Montisola sul Sebino, le anguille del lago di Fondi (LT).

Molto intrigante, poi, l'«Assassinio sul Sebino Express»: un treno a vapore che il 25 maggio percorre la tratta Milano Lambrate, Monza, Carnate, Bergamo, Paratico Sarnico. Con la peculiarità unica che a bordo si compie un misfatto. Tutti i passeggeri sono chiamati a tirare fuori la Miss Marple o l'Hercule Poirot che hanno dentro di sé e cercare così di capire chi è il colpevole. «Il tutto in un'atmosfera quasi irreale — spiega Gianfilippo Maria Falsina, commediografo e regista dello spettacolo — con personaggi in costume che si aggirano fra le carrozze, colpi di scena fra una fermata e l'altra, caccia all'uomo organizzata una volta giunti nella stazione di Sarnico, interrogatori e ricerca finale della soluzione». Le emozioni, insomma, non mancano. E il divertimento è proprio assicurato.

Giorgio Canni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dispensa Lombardia**«1701 Franciacorta»:
il cambio vita degli Stefini**

Silvia e Federico Stefini (foto) rappresentano l'ennesima storia di un «cambio vita». Lasciate imprese e giornalismo, producono vino a Cazzago Martino in Franciacorta. Dietro a un portoncino si apre lo scenario di un vigneto coltivato secondo le leggi della biodinamica e circondato da mura dell'XI secolo. Silvia lo chiama il «giardino segreto», custodisce vigne di chardonnay e pinot nero: i futuri millesimati della cantina. Tra cui fiore all'occhiello il pluripremiato «1701 Franciacorta Vintage 2009», per qualcuno il miglior metodo classico d'Italia. Tiratura limitata, affinamento sui lieviti per oltre 30 mesi, remuage a mano, sboccatura indicata sull'etichetta, ccome il numero delle 6.701



bottiglie prodotte. Domenica 11 maggio i due fratelli imbandiscono il pranzo in cantina a base di sovescio (miscela biodinamica commestibile). In primavera ed estate organizzano a cadenza mensile «1701 live» con musica, teatro, reading in cantina. 1701 è l'anno della prima storica vinificazione. Piazza Marconi 6, Cazzago San Martino (BS). Tel. 030.7750875. Rob. Sch.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Viaggi in pagina**Un amore ritrovato sull'argine del Cundutto**

Un foglio di carta a quadretti in busta chiusa. La grafia incerta, elementare, a matita: «Caro Memore, ti aspetto stasera alle 11 e tre quarti al solito posto sull'argine del Cundutto. Maria». La perentorietà del messaggio provava che la Maria della firma era la Scavzadora. Il luogo dell'appuntamento era lo stesso dove una volta, sessant'anni prima, lui e la Maria avevano fatto all'amore. Memore provò una vertigine che lo costrinse ad appoggiarsi al bastone: una volta tanto non era colpa della pressione: gli sembrò per alcuni istanti di essere dentro a una notte del 1928, in questo punto preciso dell'argine con l'identico batticuore. Giuseppe Pederiali, «Il Ragno d'Oro» (Rizzoli, 1989). Il Cundutto è il giro dell'argine del Panaro di Cavamento, passeggiata preferita degli abitanti di Finale Emilia. Il suo territorio è stato, nel maggio 2012, epicentro di un disastroso terremoto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA