



Link: <http://www.gamberorosso.it/articoli/item/1021947-salumi-da-re-report-cronaca-dalla-tre-giorni-all-antica-corte-pallavicina>

27 Aprile 2015

Salumi da Re report. Cronaca dalla tre giorni all'Antica Corte Pallavicina

Squadra che vince non si cambia: Salumi da Re, la tre giorni firmata Gambero Rosso & Antica Corte Pallavicina, è tornata anche quest'anno nella maison dei fratelli Spigaroli insieme a CentoMani di Questa Terra. Ecco il nostro reportage.



Salumi da Re e CentoMani di Questa Terra

La reggia del Culatello a Polesine Parmense ha riunito, per la seconda volta, il meglio della norcineria italiana: è successo tra il 18 e il 20 aprile, quando oltre 20 produttori e artigiani, provenienti da tutta Italia, hanno dato vita a questa

fiera delle eccellenze, animata da uno spirito conviviale e festoso, ma ricco di occasioni didattiche. Tanti i momenti di confronto, con convegni, dibattiti, concorsi ed eventi collaterali organizzati dalla curatrice della Guida Salumi del Gambero Rosso, **Mara Nocilla**, in collaborazione con massimi esperti di settore. Per tutti i visitatori, l'occasione di assaggiare prodotti straordinari e di approfondire un tema interessante come quello legato all'arte norcina. Come lo scorso anno, l'ultima giornata di Salumi da Re ha coinciso con l'evento CentoMani di Questa Terra: la festa organizzata dall'associazione ChefToChef – Emilia Romagna Cuochi, che alla Corte della famiglia Spigaroli coinvolge annualmente chef, produttori e gastronomi locali, per condividere saperi e sapori dell'Emilia Romagna. È una preziosa sinergia gastronomica che ha dato vita, lunedì 20, a oltre otto ore di convegni, con i 50 chef dell'associazione ChefToChef impegnati a realizzare piatti studiati per valorizzare le eccellenze della Regione.

I salumi in assaggio

Ricchissimo il banco di assaggi, con prodotti che descrivono la straordinaria tradizione artigianale italiana. Tra questi l'eccezionale prosciutto crudo di Parma 30 mesi di **Ruliano**, dalla texture sopraffina, elegantissimo nel sapore e nell'equilibrio di grassezza e profumi; il ciauscolo campagnolo, senza additivi e conservanti, la coppa di testa con l'aggiunta insolita e intrigante della mandorla amara nell'impasto, la Norcindella (mortadella marchigiana) e i würstel del **Re Norcinodalle** Marche; la pancetta cotta della **Salumeria Giacobbe** di Savona; il prosciutto crudo NebroDok di Dok Dall'Ava: intenso, corposo ed equilibrato. Indimenticabile la selezione di salumi toscani del bravissimo **Simone Fracassi** dell'omonima macelleria, che ha proposto in assaggio una pregevole finocchiona, lontana anni luce dai prodotti generalmente rintracciabili in commercio. Eccellente anche il suo crudo al coltello di suino grigio del Casentino e la pancetta tesa realizzata con la medesima razza di maiale del prosciutto, che insieme all'assaggio del lardo (sempre firmato Fracassi) si è rivelata uno dei migliori prodotti degustati. I padroni di casa dell'Antica Corte Pallavicina, hanno mantenuto alta la loro reputazione, con il superbo salame Antico Spigaroli, senza alcun tipo di conservante e nitrito, e il culatello di maiale nero di Parma stagionato 37 mesi: il vero Re dei Culatelli firmato **Spigaroli**.

Gli assaggi di CentoMani

Tra i produttori coinvolti da ChefToChef per CentoMani Di Questa Terra segnaliamo il **Caseificio Gennari**, artefice di un parmigiano reggiano di bruna alpina stagionato fino a 70 mesi: un prodotto dalla profondità gustativa assoluta. Il **Molino Grassi**, specializzato in farine biologiche e macinate a pietra, ha proposto una ricca selezione di pani e creazioni da forno, con un notevolissimo panettone integrale alle mele e cannella; mentre l'agricoltore **Claudio Grossi**, ricercatore di antiche varietà di cereali locali, ha offerto in assaggio una sorprendente torta al cacao con orzo tostato. **Claudio Gatti** della Pasticceria Tabiano, ha proposto la sua ricchissima varietà di focacce dolci, affiancate da una splendida torta dedicata alla Via Francigena: un dolce a base di frutta secca, nato da scrupolose ricerche storiche sull'alimentazione condotta dai pellegrini durante i loro viaggi. Tra le realtà del territorio bolognese abbiamo apprezzato l'ottima mortadella Bologna IGP e il salame rosa del **Salumificio Bonfatti**, da degustare con le splendide varietà di pane realizzate con farine macinate a pietra del **Forno Calzolari**.

Entusiasmante anche la scelta di prodotti portati in assaggio da **Borgonovo Cittadella del Gusto e della Gastronomia**: un gruppo composto da oltre 12 realtà enogastronomiche di qualità, capitanate dalla chef Isa Mazzocchi (ristorante La Palta): produttori di miele, salumi, formaggi, vini, dolci e molto altro, uniti per ottenere la tutela Unesco insieme ai produttori di altre città dell'Emilia Romagna. Tra le eccellenze presenti in questo gruppo di produttori segnaliamo la pancetta cotta affumicata e il superbo prosciutto cotto di **Capitelli**; la pancetta piacentina e la mariola del **Salumificio Grossetti**; i formaggi freschi del **Caseificio Val Tidone** e la soffice ciambella all'olio di **Fiorenzuola**. Fuori categoria, tra stand di salumieri e produttori, abbiamo assaggiato uno strepitoso gnocco fritto, realizzato espresso nel settore degli espositori piacentini: una vera chicca per apprezzare ancora meglio i salumi presenti in degustazione.

Gli show cooking degli chef

Non solo produttori al CentoMani di Questa Terra, ma anche oltre 50 chef dell'Emilia Romagna che hanno partecipato con show cooking. Tra gli altri il giovane talento **Gianluca Gorini** (ristorante Le Giare) ha presentato in anteprima un piatto che verrà prossimamente inserito in carta: un gioco estetico, tecnico e concettuale che si riassume in una finta conchiglia, ricostruita utilizzando corallo e frutto della capasanta. A completare l'assaggio un'insalata

di stagione al profumo di alghe, pronta a evocare un prorompente sapore di mare, con intense ed eleganti boccate salmastre.

I due bravi chef bolognesi, **Agostino Iacobucci** (I Portici) e Massimiliano Poggi (Al Cambio), hanno rivisitato con maestria alcuni piatti tradizionali: Iacobucci ha omaggiato le sue origini campane con una corroborante *Pasta e patate con totano e dragoncello*; mentre **Massimiliano Poggi** ha esaltato ingredienti semplici e di stagione con il suo goloso *Uovo, asparagi e parmigiano*. Rimanendo nel territorio bolognese, lo chef **Athos Migliari Adalberto** (ristorante La Chiocciola) ha realizzato una deliziosa *Terrina di anguilla, cipolla all'agro di lamponi, pesto di olive, capperi e cenere di cipolla*, regalando nuova forma a un prodotto non facile da gestire per la sua grassezza; **Franco Cimini** dell'Osteria del Mirasole invece ha proposto il suo celebre *Tortellino bolognese alla panna d'affioramento*: ormai un vero must del Mirasole per i suoi clienti più affezionati. La chef **Isa Mazzocchi** (La Palta) ha scelto di celebrare le prime lumache di terra e il crescione della Val Tidone con il piatto *Pasta integrale, crescione selvatico e lumache in pancetta*: un piccolo quadro stagionale del suo territorio.

Il cuoco di origini siciliane **Rino Duca da Ravarino** (Il Grano di Pepe), ha immortalato un periodo storico della sua vita con un piatto battezzato *Cronaca di un'estate nella Palermo degli anni '80*. L'assaggio rievoca la Palermo violentata dalla guerra tra i clan mafiosi, tramite i ricordi dello chef da ragazzo, quando le pagine di giornale che raccontavano le uccisioni di quel periodo, nei mercati rionali divenivano coppitelli, ovvero cartocci per pesce, frutta e verdura. Il piatto nasce in memoria di Rocco Chinnici, ucciso dalla mafia nell'estate del 1983: un episodio che scosse tutta Palermo riempiendo le prime pagine dei quotidiani. Lo chef ha ricreato il coppitello con un foglio edibile di carta di riso, stampato con inchiostro di seppia della giusta fluidità per rimanere impresso sulla finta carta. Il coppitello è stato riempito con sarde, seppia, gambero alla brace, finocchietto selvatico, cipollotto e insalata: un ricco assaggio, condito con nero e fegato di seppia per conferire una nota di iodio e di amaro al piatto. Un amaro che, secondo lo chef, riporta mente e palato a quel difficile periodo che nessuno dovrebbe dimenticare.

Tornando su tonalità più lievi, citiamo anche l'intervento culinario del bravo **Fabrizio Mantovani** del locale FM di Faenza: uno spazio fruibile dalla colazione alla cena, che unisce design, modernità e tradizione del territorio. Mantovani ha servito il suo piatto su un simpatico e funzionale piedistallo in legno a forma di "F", lavorando anche sul concetto di food design. In assaggio ha presentato l'amuse bouche servito in questo periodo nel suo ristorante: un goloso biscotto al parmigiano con crema pasticceria salata e un cassone (o

crescione) romagnolo ripieno con un raffinato impasto di patate, borragine, sgombro affumicato e squacquerone.

I Maestri Pasticceri

Terminiamo in dolcezza gli assaggi del CentoMani con gli interventi dei maestri pasticceri che hanno partecipato all'evento. Il giovane chef pâtissier **Franco Aliberti**, dell'Evviva di Riccione, ha dato sfogo alla sua passione per la cucina "salata" con un innovativo ed intrigante *Pomodoro al quadrato con salsa al pomodoro, cicoria e gelato al basilico*: esaltazione vegetale di sapori che si muovono sul sottile confine tra dolce e salato.

Il Maestro **Gino Fabbri**, della pasticceria La Caramella di Bologna, ha invece riproposto un grande classico locale come la *Zuppa inglese*, realizzandola con una calibrata commistione di tre varietà di vaniglia naturale: bourbon, tahiti e tahitensis.

In conclusione **Claudio Gatti**, celebre per le focacce dolci della Pasticceria Tabiano, ha presentato una versione biologica e integrale della *Torta diplomatica*: una sorprendente rivisitazione di questa torta classica, realizzata con sfoglia integrale alle farine biologiche del Molino Grassi e zucchero di canna integrale, pan di Spagna e una soave crema diplomatica con panna fresca montata.

L'evento è terminato in un clima di festa fino all'orario di cena, ravvivato dalle pizze sfornate dai ragazzi dell'Antica Corte Pallavicina e da una conviviale grigliata di Barbecue Gourmet condivisa dai gastronomi e dalle brigate di chef presenti all'evento: un degno finale che già ci proietta con entusiasmo alla prossima edizione 2016 di Salumi Da Re & CentoMani di Questa Terra.

A cura di Lorenzo Sandano

<http://www.salumidare.it/index.html>

<http://www.cheftochef.eu/>
