Il ristorante
di Chichibio

DA ROMANO
PIAZZA MICHELI 10, BERCETO
☎ 0525.64260
CHIUSO: MARTEDÌ
CUCINA: ★★★★★
CANTINA: ●●●

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

A BERCETO BAR, PIZZERIA E TRATTORIA

«Da Romano», qualità a conduzione famigliare

Tutto in famiglia e tutti al lavoro in questo «Bar pizzeria» che porta il nome del patriarca e vede i figli dividersi i compiti tra sala e forno, mentre la madre e la nuora stanno ai fornelli. Qui sono la regola passi svelti, cordialità, gentilezza e la raffica di parole, a spiegare cibi e vini, del dinamicissimo patron, mentre dalla cucina arrivano piatti di tradizione locale preparati con lo stile e la ricchezza propri delle cucine domestiche. Si entra dal bar, si passa per la stanza con la televisione e le carte da briscola, i ritratti del pizzaiolo artista, quindi le due sale con tovagliette di carta per la pizza e i piatti della cucina. La porticina per scendere le scale ed ecco la cantina recentemente recuperata a saletta intima per degustazioni, gruppi di amici o angolo romantico. La pizza (5-12 euro) è cotta nel forno a legna di cui conserva il profumo, la pasta è lungamente maturata, gli ingredienti sono di buona qualità per un risultato piacevole, con alto grado di digeribilità (due gru).

La cucina, i piatti

Menu variabile, come è giusto che sia, secondo stagione ed estro delle cuoche: più ricco la domenica, quando non mancano mai soffici lasagne cotte nel forno a legna. Un foglio volante scritto a mano arricchisce la lista del menu da pizzeria, mentre le circa cento etichette, messe insieme con cura e passione dal patron, sono raccontate a voce: produttori di qualità più o meno noti con attenzione al prezzo, ma sarebbe cosa buona e giusta, e più comoda per tutti, allestire una carta scritta. Si comincia coi salumi (9 euro): una pancetta rosa, di lunghissima stagionatura e grande finezza; buon prosciutto di Parma; lo spallaccio stretto nella morsa è tagliato al coltello: fette sottili e più spesse di molto sapore e tutto il piacere di un taglio rustico. Gli ultimi prugnoli della val Grontone ("sono speciali", garantisce il patron), col loro lieve sapore e scarso profumo, preparati con poca o senza panna (meglio senza) e un'idea di prezzemolo per condire sodi tagliolini fatti in casa -e, sempre coi prugnoli, arriverà poi un assaggio con uova strapazzate ancora bavose. Tra i primi (10-12 euro), tortelli di carciofi dal ripieno ingentilito da un po' di patata come nell'uso locale e tortelli di zucca con un po' d'amaretti a tagliare il dolce della farcia: buoni entrambi, piccoli, pasta soffice, verde per quelli al carciofo. Ai secondi (9-10 euro), due costine di maiale col loro grasso dolce, il sughetto galeotto, sfumate al vino; altrimenti vitello tonnato con salsa alla maionese un po' sapida; polenta col sugo ai porcini; sodo cinghiale in umido ricco di pomodoro.

Per finire

Qualche formaggio: da un pastore di Palanzano un pecorino di media stagionatura e sapore gentile; dalla Vaccarezza un caprino di molta intensità. Il budino di casa con l'amaretto inzuppato, il tiramisù, la millefoglie, la crostata, le fragole con o senza gelato (4 euro). Pagherete per 4 piatti, bevande escluse, circa 35 euro. Menu non esposto, coperto 1,50 euro, ingresso comodo, bagni con gradino, parcheggio nelle vicinanze.

Non mancate

Tortelli di carciofo; formaggi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

W LA PASTA L'IDEA DELLO CHEF TRUZZI

Non solo aglio, olio e peperoncino, anche bottarga e limone

W la pasta e viva un classico di mezzanotte, con qualche tocco d'autore. Una delle ricette più famose e più semplici per condire la pasta è così familiare e conosciuta da essere definita dall'acronimo «aop»: aglio, olio (e) peperoncino. Sposo per antonomasia di questo tris vincente e particolarmente appetitoso è il formato lungo per eccellenza: lo spaghetto. Repetita iuvant, si sa, e così come abbiamo più volte detto, in considerazione dell'estrema esiguità numerica di componenti della ricetta, la scelta attenta di materia prima di qualità è fondamentale. Dunque occhio all'aglio (che non abbia la spiacevole deriva gusto-olfattiva simil tappo di sughero) e all'olio extravergine d'oliva (che abbia colore sapore e profumo integri, non ossidati da una permanenza in bottiglia mal chiusa o aperta da troppo tempo o esposta prolungatamente alla luce).

Tra gli chef che si sono cimentati in riletture azzeccate di questo cult del «made in Italy» a tavola c'è anche Claudio Truzzi dell'Hostaria del Teatro (www.hostariadelteatro.it) a Castiglione delle Stiviere (MN), un posticino amabile con romantico e fresco giardino interno, e una cucina d'autore che mostra perizia tecnica nel metter in luce i sapori. «La ricetta dello "Spaghettone Cavalieri, aglio, olio e peperoncino, bottarga di muggine e limone" è nata ormai dal 2013 - spiega Truzzi - per merito di mia moglie Elena; essendo un'amante della pasta e dei gusti decisi mi chiese di realizzare un piatto semplice, ma allo stesso tempo con una grande esplosione di gusto e siccome mi piace sia l'acido sia il piccante sia il sapido mi è venuto in mente questo abbinamento. Dopo varie prove, abbiamo deciso di mettere questo piatto in carta e dal 2013 non riusciamo più a toglierlo».

Ecco ingredienti e ricetta (per 4 persone) per i lettori di Gazzetta: 280 g di spaghettoni di Cavalieri; 1/2 buccia grattugiata di un limone naturale; 2 spicchi d'aglio in camicia; 1 peperoncino piccante; 30 g di bottarga di muggine da grattugiare; sale e olio EVO. In una pentola alta far bollire dell'acqua salata e una volta portata ad ebollizione buttare gli spaghettoni (tempo di cottura 19 minuti). Nel mentre mettere in una padella olio EVO, aglio schiacciato, un pizzico di sale fino, peperoncino e far rosolare per 3-4 minuti a fuoco lento così che la salsa si insaporisca bene, poi spegnere il fuoco e lasciare riposare. Quando la pasta sarà cotta riaccendere la salsa, toglier l'aglio e aggiungere la pasta scolata, tenendo dell'acqua di cottura. Mentre mescolerete la pasta con la salsa aggiungete un paio di mestolini di acqua così da «risottare» gli spaghettoni. Una volta ottenuta una bella crema tra salsa e amido della pasta, copparla in un piatto a vostro piacimento e grattugiare sopra, prima la scorza del limone, poi la bottarga di muggine. Importante prima di gustarla assicuratevi che venga mescolata bene.

Un mix bilanciato tra sapidità, sapidità e piccantezza abbinato alla texture vibrante degli spaghettoni avvolti dalla cremosità della salsa che non dà via di scampo. **E.T.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA CARNE «AZIENDA AGRICOLA VALLE 5a»

Gusto e salute: quando lo struzzo è a portata di mano

Errica Tamani

Negli anni Novanta ci fu un vero e proprio boom della carne di struzzo. Complice il clima di terrore che si era creato in seguito alla vicenda «mucca pazza», c'era la necessità di trovare alternative valide alla carne bovina. Ma oggi, in tempi in cui questa carne è rara da trovarsi persino nei ristoranti di livello, e verrebbe da pensare che si siano spenti del tutto i riflettori su questa risorsa, ecco che succede di imbattersi, là dove meno ce lo si aspetta (nel mercato contadino del giovedì pomeriggio in via Paradigna), in un allevatore reggiano di struzzi che nel suo banco-frigo espone una serie di tagli e preparati di pregastronomia e qualche piatto pronto rigorosamente a base della carne dei suoi pennuti. È dal 1990 che Leo, il padre di Andrea Terzi, nella «Azienda Agricola Valle 5a», a San Girolamo di Guastalla alleva struzzi.

Così Andrea Terzi: «Oggi abbiamo 21 capi riproduttori e macelliamo 60 capi all'anno per i mercati contadini e circa 30 per il ristorante del nostro agriturismo che opera sabato sera e domenica a pranzo. Gli struzzi, fertili dalla terza primavera (circa due anni e mezzo) depongono le uova da marzo a fine agosto. Queste vanno in incubatrice a a 37° C scarsi per 42 giorni. Poi passano nella "schiusa" a 35,5° C circa per tre giorni (è il momento in cui rompono l'uovo); quindi i pulcini finiscono in pulcinaia e per circa 4 giorni sopravvivono grazie alla riserva presente nel loro sacco vitellino. Gli struzzi poi si nutriranno per lo più di erba medica fresca e verranno macellati tra i 12 e 24 mesi quando saranno circa 100 chili di peso. La carne proviene essenzialmente dalle cosce e sovraccosce e corrisponde a circa il 35% dell'animale. In sostanza su 100 chili, la carne ammonta a 35 chili». È magra - presenta pochissimi grassi (non più dell'1,9%), una bassissima quota di colesterolo (38mg per 100 g di alimento ; inferiore rispetto a pollo e tacchino) e ricca di ferro e di Omega 3 e ha poche calorie) – è in genere tenera ma meno succosa della carne bovina per via dell'assenza di grasso intramuscolare e alcuni tagli, chiamati «filetti», risultano particolarmente morbidi. Va cotta brevemente, per non indurirla. Il sapore? È dolce, un po' come quello della carne di cavallo e nei tagli appena più resistenti ha texture che ricorda quella del cuore bovino. «Con le tre fese della coscia – racconta Andrea Terzi- ci faccio la bresaola (salata e affumicata) oppure le cuciniamo come roast-beef , arrosto e brasato. Con i tagli più teneri di coscia e sovraccoscia si fanno tagliate da cuocere alla griglia e medaglioni da passare in padella». Nel suo banco, oltre a filetti e controfiletti ci sono anche hamburger, arrosticini, tutti sottovuoto, e spuntano vaschette di ragù, polpettine in umido e lo squisito roast-beef.

E le uova? Basta ordinarle per tempo e arrivano (mercoledì mattina anche al mercato degli agricoltori di Piazzale Lubiana). Tenete conto che un uovo basta per una frittata adatta a 12 persone! I curiosi non mettano la testa sotto la sabbia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NEL BICCHIERE DI ANDREA GRIGNAFFINI

Tre Mat, piccola realtà dalla grande vitalità: ecco il «Finalizzato»

A prescindere dalle divagazioni sul suo passato, la presenza antica della vite testimonia che in Veneto c'è sempre stato un areale tra i più favorevoli al suo sviluppo. Reti Arusmati ed Etruschi sono le antiche popolazioni, alle quali viene storicamente dato il merito di aver introdotto e implementato la viticoltura in questo territorio, per poi raggiungere, con l'arrivo dei Romani (come è testimoniato da Marziale), un periodo di notevole splendore. Sotto la Serenissima Repubblica di Venezia, la vite prospera e raggiunge la sua massima espansione.

Già, perché Leandro Alberti parlerà dei Colli Euganei come coperti di «belle vigne» e dei vini di Treviso come «perfettissimi». Questo periodo di grande incremento della viticoltura veneta, però, si ferma bruscamente nel 1709: un inverno rigidissimo distrugge parte del patrimonio tanto che sul finire del XVIII secolo il settore non riesce a raggiungere un livello di potenziamento minimamente comparabile all'epoca precedente. Oidio, peronospora e filossera, evidentemente «invidiosi» dell'avvenuta gelata, rimettono nuovamente le cose in discussione, devastando (così come in tutta l'Europa del resto) i suddetti vigneti, facendo trascorrere all'incirca altri cent'anni. Non tutti i mali vengono per nuocere, o almeno, non potendo contrastare in alcun modo le calamità naturali, questo cambiamento segna un momento decisivo per tale viticoltura e per tutto il comparto italiano: vengono, a tutti gli effetti, introdotte uve bordolesi e borgognone, che daranno inizio a una nuova era del vino, anche in questa fertile regione nord orientale. Sì, senza dubbio, una vasta zona composita e complessa, che ospita il tragitto di molti fiumi, ugualmente per intero (Piave e Adige su tutti), ed estesi tratti lagunari che, a loro volta, rappresentano l'affascinante passaggio dalla terraferma al mare. e a Santo Stefano di Valdobbiadene troviamo una piccolissima azienda, forse tra le più piccole della zona – Tre Mat di Gianni Bortolin – che se già si fa apprezzare col suo Prosecco Extra Dry DOP, con le sole 6000 bottiglie del Valdobbiadene Finalizzato (a base di Glera ma anche Perera, Bianchetta, Verdiso, di età media molto alte e punte ottuagenarie) spariglia le carte anche grazie alla tecnica di pigiare al 60% per ottenere il fiore del mosto che ritroviamo nei suoi profumi intrecciantì fiori e frutta raffinatissimi e in una bocca tra le più intriganti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BOTTEGA ALIMENTARE
QUARANTELLI
SALUMERIA TIPICA PARMIGIANA DAL 1950

Si accettano prenotazioni per i tortelli di San Giovanni

Str. Torelli 33/a - Parma - 0521487638 - salumeriaquarantelli@libero.it - Orario: 7.30-13.00 e 16.30-19.30 - Sabato pomeriggio chiuso - Seguici su

VkVSlyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfTWVkaWFzZXQjIyMwNzQ5OW3iZi00MjhkLTQxNTUtODNkMS03NDk1ZWYxNjk3NGQjIyMyMDE3LTA2LTE1VDEwOjQ1OjEwIyMjVkVS