GAMBERO ROSSO®

Lunedì, 28 Aprile 2014 16:31

Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina: Salumi da Re incontra Chef to Chef

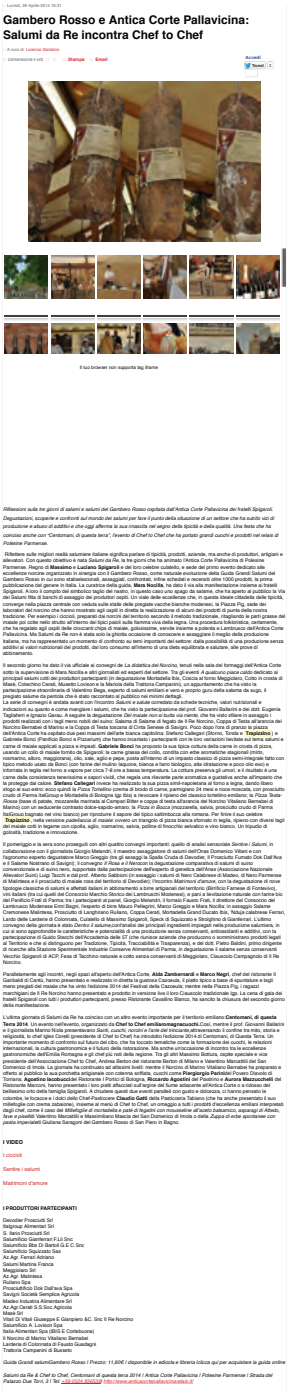
A cura di Lorenzo Sandano

Dimensione Font Stampa Email

Accedi

Tweet 3

Norcino Bernabei di Marino e la Coppa di Testa toscana di Cinta Senese di Savigni. Poco dopo l'ora di pranzo la piazza dell'Antica Corte ha ospitato due pesi massimi dell'arte bianca capitolina: Stefano Callegari (Sforno, Tonda e **Trapizzino**) e Gabriele Bonci (Panificio Bonci e Pizzarium) che hanno incantato i partecipanti con le loro variazioni lievitate sul tema salumi e carne di maiale applicati a pizza e impasti. **Gabriele Bonci** ha proposto la sua tipica cottura della carne in crosta di pizza, usando un collo di maiale fornito da Spigaroli: la carne grassa del collo, condita con erbe aromatiche stagionali (mirto, rosmarino, alloro, maggiorana), olio, sale, aglio e pepe, posta all'interno di un impasto classico di pizza semi-integrale fatto con tipico metodo usato da Bonci (con farine del mulino Iaquone, bianca e farro biologico, alta idratazione e poco olio evo) e infornata in teglia nel forno a vapore per circa 7-8 ore a bassa temperatura. La cottura preserva gli umori, e il risultato è una carne dalla consistenza tenerissima e sapori vividi, che regala una rilevante parte aromatica e gustativa anche all'impasto che la protegge dal calore. **Stefano Callegari** invece ha realizzato la sua pizza simil-napoletana al forno a legna, dando libero sfogo al suo estro: ecco quindi la *Pizza Tortellino* (crema di brodo di carne, parmigiano 24 mesi e noce moscata, con prosciutto crudo di Parma ItalGroup e Mortadella di Bologna Igp Ibis) a rievocare il ripieno del classico tortellino emiliano; la *Pizza Testa-Rossa* (base di patate, mozzarella marinata al Campari Bitter e coppa di testa all'arancia del Norcino Vitaliano Bernabei di Marino) con un seducente contrasto dolce-sapido-amaro; la *Pizza in Bocca* (mozzarella, salvia, prosciutto crudo di Parma ItalGroup bagnato nel vino bianco) per riprodurre il sapore del tipico saltimbocca alla romana. Per finire il suo celebre **Trapizzino**, nella versione *padellaccia di maiale*: ovvero un triangolo di pizza bianca sfornato in teglia, ripieno con diversi tagli del maiale cotti in tegame con cipolla, aglio, rosmarino, salvia, polline di finocchio selvatico e vino bianco. Un tripudio di golosità, tradizione e innovazione.



Lunedì, 28 Aprile 2014 16:31

Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina: Salumi da Re incontra Chef to Chef

A cura di Lorenzo Sandano

Dimensione Font Stampa Email

Accedi

Tweet 3

Il tuo browser non supporta tag iframe

Riflessioni sulla tre giorni di salami e salumi del Gambero Rosso ospitata dall'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli. Degustazioni, scoperte e confronti sul mondo dei salumi per fare il punto della situazione di un settore che ha subito usi di produzione e abusi di additivi e che oggi afferma la sua rinascita nel segno della tipicità e della qualità. Una festa che ha coinvolto anche con "Centomani, di questa terra", l'evento di Chef to Chef che ha portato grandi cuochi e prodotti nel relais di Polesine Parmense.

Riflettere sulle migliori realtà salumiere italiane significa parlare di tipicità, prodotti, aziende, ma anche di produttori, artigiani e allevatori. Con questo obiettivo è nata *Salumi da Re*, la tre giorni che ha animato l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense. Regno di **Massimo** e **Luciano Spigaroli** e del loro celebre cuitadello, e sede del primo evento dedicato alle eccellenze nonne organizzato in sinergia con il Gambero Rosso, come naturale evoluzione della Guida Grandi Salumi del Gambero Rosso in cui sono statisezionati, assaggiati, confrontati, infine schedati e recensiti oltre 1000 prodotti, la prima pubblicazione del genere in Italia. La curatrice della guida, **Mara Nocilla**, ha dato il via alla manifestazione insieme ai fratelli Spigaroli. Alzo il compito del simbolico taglio del nastro, in questo caso uno spago da salame, che ha aperto al pubblico la Via dei Salumi fitta di banchi di assaggio dei produttori ospiti. Un viale delle eccellenze che, in questa ideale cittadella delle tipicità, converge nella piazza centrale con vedute sulle stalle delle pregiate vacche bianche modenesi, la Piazza Pig, sede dei laboratori di degustazione e di cucina. Qui si sono svolti i momenti più significativi di confronto tra produzione e tradizione. Per esempio i ciccioli, preparati dai nuovi del territorio secondo il metodo tradizionale, sbiancando le parti grasse del maiale poi cotte nello strutto all'interno dei tipici paioli sulla fiamma viva della legna. Una procedura folkloristica, certamente, che ha regalato agli ospiti delle croccanti chips di maiale, golosissime, servite insieme a polenta e Lambrusco dell'Antica Corte Pallavicina. Ma Salumi da Re non è stata solo la ghiotta occasione di conoscere e assaggiare il meglio della produzione italiana, ma ha rappresentato un momento di confronto su temi importanti del settore: dalla possibilità di una produzione senza additivi ai valori nutrizionali dei prodotti, dal loro consumo all'interno di una dieta equilibrata e salutare, alle prove di abbinamento.

Il secondo giorno ha dato il via ufficiale ai convegni de *La didattica del Norcino*, tenuti nella sala del formaggi dell'Antica Corte sotto la supervisione di Mara Nocilla e altri giornalisti ed esperti del settore. Tra gli eventi *il qualunco piace caldo* dedicato ai principali salumi cotti dei produttori partecipanti (in degustazione Mortadella Bia, Cioccia al forno Meggiolaro, Cotto in crosta di Masa, Cotechino Ceradi, Musetto Lovison e la Marcola della Trattoria Campanini), un appuntamento che ha visto la partecipazione straordinaria di Valentino Bega, esperto di salumi emiliani e vero e proprio guru della salama da sugo, il pregiato salume da pentola che è stato raccontato al pubblico nei minimi dettagli.

Le serie di convegni è andata avanti con l'incontro *Salumi e salute* corredato da schede tecniche, valori nutrizionali e considerazioni sulla salubrità dei prodotti, tenuto dal nutrizionista Giovanni Ferrari e dalla biologa Dott. Eugenia Tagliaferri e Ignazio Garau. A seguire la degustazione *Del maiale non si butta via niente*, che ha visto sfilare in assaggio i prodotti realizzati con i tagli meno nobili del suino: Salama di Salame di fegato de Il Re Norcino, Coppa di Testa all'arancia del Norcino Bernabei di Marino e la Coppa di Testa toscana di Cinta Senese di Savigni. Poco dopo l'ora di pranzo la piazza dell'Antica Corte ha ospitato due pesi massimi dell'arte bianca capitolina: Stefano Callegari (Sforno, Tonda e **Trapizzino**) e Gabriele Bonci (Panificio Bonci e Pizzarium) che hanno incantato i partecipanti con le loro variazioni lievitate sul tema salumi e carne di maiale applicati a pizza e impasti. **Gabriele Bonci** ha proposto la sua tipica cottura della carne in crosta di pizza, usando un collo di maiale fornito da Spigaroli: la carne grassa del collo, condita con erbe aromatiche stagionali (mirto, rosmarino, alloro, maggiorana), olio, sale, aglio e pepe, posta all'interno di un impasto classico di pizza semi-integrale fatto con tipico metodo usato da Bonci (con farine del mulino Iaquone, bianca e farro biologico, alta idratazione e poco olio evo) e infornata in teglia nel forno a vapore per circa 7-8 ore a bassa temperatura. La cottura preserva gli umori, e il risultato è una carne dalla consistenza tenerissima e sapori vividi, che regala una rilevante parte aromatica e gustativa anche all'impasto che la protegge dal calore. **Stefano Callegari** invece ha realizzato la sua pizza simil-napoletana al forno a legna, dando libero sfogo al suo estro: ecco quindi la *Pizza Tortellino* (crema di brodo di carne, parmigiano 24 mesi e noce moscata, con prosciutto crudo di Parma ItalGroup e Mortadella di Bologna Igp Ibis) a rievocare il ripieno del classico tortellino emiliano; la *Pizza Testa-Rossa* (base di patate, mozzarella marinata al Campari Bitter e coppa di testa all'arancia del Norcino Vitaliano Bernabei di Marino) con un seducente contrasto dolce-sapido-amaro; la *Pizza in Bocca* (mozzarella, salvia, prosciutto crudo di Parma ItalGroup bagnato nel vino bianco) per riprodurre il sapore del tipico saltimbocca alla romana. Per finire il suo celebre **Trapizzino**, nella versione *padellaccia di maiale*: ovvero un triangolo di pizza bianca sfornato in teglia, ripieno con diversi tagli del maiale cotti in tegame con cipolla, aglio, rosmarino, salvia, polline di finocchio selvatico e vino bianco. Un tripudio di golosità, tradizione e innovazione.

Il pomeriggio e la sera sono proseguiti con altri quattro convegni importanti: quello di analisi sensoriale *Sentire i Salumi*, in collaborazione con il giornalista Giorgio Melandri, il maestro assaggiatore di salumi dell'Orsa Domenico Villani e con l'agronomo esperto degustatore Marco Greggio (tra gli assaggi la Spalla Cruda di Devodier, Il Prosciutto Fumato Doll Dall'Ava e il Prosciutto Cotto di Cinta Senese di Savigni); *Matrimoni d'amore* con la degustazione di salumi e formaggi di consacrazione e di sunto nero, supportata dalla partecipazione dell'esperto di gematica dell'Arias (Associazione Nazionale Allevatori Suini) Luigi Tecchi e del prof. Alberto Gabbiano (in assaggio i salumi di Nero Calabrese di Madeo, di Nero Parmense di Malmissa e il prosciutto di maiale rosa del territorio di Devodier); *l'Incontro Matrimoni d'amore*, con la degustazione di nove tipologie classiche di salumi e affettati italiani in abbinamento a birre artigianali del territorio (Birrificio Farnese di Fontevivo), vini italiani (tra cui quelli del Consorzio Marchio Storico dei Lambrusco Modenesi), e pane a lievitazione naturale con farine bio del Panificio Fratelli di Parma; tra i partecipanti ai panel, Giorgio Melandri, il formaio Fausto Fratti, il direttore del Consorzio del Lambrusco Modenese Emi Bagni, l'esperto di birre Mauro Pellegrini, Marco Greggio e Mara Nocilla; in assaggio Salame Cremonese Malmissa, Prosciutto di Langhirano Rulano, Coppa Ceradi, Mortadella Grand Duca di Bia, Nduja calabrese Ferrari, Salamina di Cinghiale Ferrari, Prosciutto Crudo Stagionato 24 mesi Ferrari, Salamina di Cinghiale Ferrari, Prosciutto Crudo Ferrari; il convegno della giornata è stato *Dentro il salume*,confranto dei principali ingredienti impiegati nella produzione salumiera, in cui si sono approfondite le caratteristiche e potenzialità di una produzione senza conservanti, antiossidanti e additivi, con la partecipazione di Guido Strecchi dell'Accademia delle 37 (che nunacie aziende che producono o somministrano prodotti legati al Territorio e che si distinguono per Tradizione, Tipicità, Tracciabilità e Trasparenza), e del dott. Pietro Baldini, primo dirigente di ricerche alla Stazione Sperimentale Industrie Conserve Alimentari di Parma, in degustazione il salame senza conservanti Vecchio Spigaroli di ACF; Fesa di Tacchino naturale e cotto senza conservanti di Meggiolaro, Ciauscolo Campagnolo di Il Re Norcino.

Parallelamente agli incontri, negli spazi sitiperto dell'Antica Corte, **Alda Zambernardi** e **Marco Negri**, chef del ristorante Il Garibaldi di Carrù, hanno presentato e realizzato in diretta la gustosa Cazzeuja, il piatto tipico a base di spuntature e tagli meno pregiati del maiale che ha vinto l'edizione 2014 del Festival della Cazzeuja, mentre nella Piazza Pig, i ragazzi macellaio de il Re Norcino hanno presentato e prodotto in versione live il loro Ciauscolo tradizionale igp. La cena di gala dei fratelli Spigaroli con tutti i produttori partecipanti, presso Ristorante Cavallino Bianco, ha sancito la chiusura del secondo giorno della manifestazione.

L'ultima giornata di Salumi da Re ha coinciso con un altro evento importante per il territorio emiliano **Centomani, di questa Terra 2014**. Un evento nell'evento, organizzato da **Chef to Chef emiliaromagnacuoco**Ciuci, mentre il prof. Giovanni Ballarini e il giornalista Marino Nicola presentavano Sardi, cuochi, secoli e *farde* del linguaggio attraverso la cucina tra tradizione e religiosità, lo chef Igles Corelli (presidente di Chef to Chef) ha introdotto l'edizione 2014 di Centomani, di Questa Terra. Un importante momento di confronto sul futuro del cibo, che ha toccato tematiche come la formazione dei cuochi, le relazioni internazionali, la cultura gastronomica e il futuro della ristorazione. Ma anche un'occasione di incontro tra le eccellenze gastronomiche dell'Emilia Romagna e gli chef più noti della regione. Tra gli altri Massimo Bottura, ceptie speciale e vice presidente dell'Associazione Chef to Chef, Andrea Berton del ristorante Berton di Milano e Valentino Marcattilli del San Domenico di Imola. La giornata ha continuato ad alzarsi livelli: mentre il Norcino di Marino Vitaliano Bernabei ha preparato e servito la Coppa di Testa toscana di Cinta Senese di Savigni, lo chef Igles Corelli ha preparato il Cappellaccio di Zucca di Torrile; **Agostino Iacobucci** del Ristorante I Portici di Bologna, **Riccardo Agostini** del Flaviano e **Aurora Mazzucchelli** del Ristorante Marconi, hanno presentato i loro piatti affacciati sull'argine del fiume adiacente all'Antica Corte o a ridosso del bellissimo orto della famiglia Spigaroli. A chiudere quasi due eventi paralleli con gusto e distanza, ci hanno pensato le colombe, le focacce e i dolci dello Chef-Pasticcere **Claudio Gatti** della Pasticceria Tabiano (che ha anche presentato il suo millefoglie con crema zabaione), insieme al mario di Chef, un omaggio a tutti i prodotti d'eccellenza emiliani interpretati degli chef, come il caso del *Millefoglie di mortadella e paté di fegato con mousseline al lacetu balsamico, asparagi di Albedo, fave e piselli Valentino Marcattilli e Massimiliano Mascia del San Domenico di Imola o della Zuppa di erbe spontanee con pasta imperiale*l Giuliana Saragoni del Gambero Rosso di San Piero in Bagno.

I VIDEO

I ciccioli

Sentire i salumi

Matrimoni d'amore

I PRODUTTORI PARTECIPANTI:

Devodier Prosciutti Srl
Bassoupi Alimentari Srl
S. Ilario Prosciutti Srl
Salumificio Gianferrari F.Lli Snc
Salumificio Bia Di Bertoli G.E C.Snc
Salumificio Squizzato Sas
Az.Agr. Ferrari Adriano
Salumi Martina Franca
Meggiolaro Srl
Az.Agr. Malmissa
Ceradi Srl
Prosciutificio Dok Dall'ava Spa
Savigni Società Semplice Agricola
Madeo Industria Alimentare Srl
Az.Agr.Ceradi S.S.Soc.Agricola
Masa Srl
Vitali Di Vitali Giuseppe E Gianpiero &C. Snc Il Re Norcino
Ferrari Srl Il Re Norcino
Italia Alimentari Spa (SIS S. Cortebuona)
Il Norcino di Marino Vitaliano Bernabei
Landeria di Colorniata di Fausto Guadagni
Trattoria Campanini di Busseto

Guida Grandi salumiGambero Rosso | Prezzo: 11,90€ | disponibile in edicola e libreria (clicca qui per acquistare la guida online

Salumi da Re & Chef to Chef, Centomani di questa terra 2014 | Antica Corte Pallavicina | Polesine Parmense | Strada del Palazzo Due Torri, 3 | Tel. 0524 936027 | http://www.anticacortepallavicina.it/