

W LA PASTA

La gramigna secondo Marta Scalabrini

ERRICA TAMANI

■ W la pasta che interpreta un formato regionale cogliendo l'essenza di un territorio e di una stagione precisi. Così Marta Scalabrini, di «M in Cucina» (Reggio Emilia), miglior chef donna del 2018 per la guida di Paolo Marchi «Identità Golose», racconta la sua «Gramigna paglia e fieno, ortiche, camomilla e ginepro fresco»: «Questo piatto è dedicato a luglio, in questa parte dell'Emilia dove la pianura cede il



passo alla collina. La gramigna qui non è solo un'erba di campo, ma un formato di pasta secca tradizionale nei colori giallo e verde, come quelli della paglia e del fieno. Mi è sempre piaciuto pensare che questa pasta tragga da quell'erba anche la forza». Ecco gli ingredienti (per 4 persone): 100 g di burro di latteria; 15 g di camomilla essiccata; 250 g di gramigna paglia e fieno; 4 bacche di ginepro fresco. Per la crema di ortiche: 300 g di ortiche fresche mondate; olio evo qb; sale qb.

Per la crema di ortiche: sbollentate le foglie di ortica fresche per qualche minuto e freddate rapidamente in acqua e ghiaccio. Frullatele con qualche cubetto di ghiaccio unendo olio a filo e sale. Per il burro alla camomilla: in una padella, lasciate in infusione nel burro sciolto a bagnomaria, 5 g di camomilla, messa in un filtro di garza, per 10 minuti circa. Per la pasta: Portate ad ebollizione due litri d'acqua, salate leggermente, togliete dal fuoco e mettetevi in infusione, in un filtro, i restanti 10 g di camomilla per 8/10 minuti. Levate il filtro, riportate a bollire e cuocete la pasta molto al dente. Scolatela e mettetela in una padella col burro aromatizzato. Ultimate la cottura unendo poco a poco l'acqua di cottura alla camomilla e mantecate. Sul fondo del piatto: due cucchiaini di crema di ortiche tiepida, al centro la gramigna. Decorate con fiori di camomilla freschi e un pizzico di bacche di ginepro tritate fini. «Un omaggio al profumo del foraggio che si secca al sole».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PASSAPORTO RUMENO, TIPICO DEGLI USA

Il «pastrami» alla conquista dell'Italia golosa e curiosa

■ Indimenticabile coprotagonista insieme a Meg Ryan e a Billy Crystal che, in «Harry ti presento Sally», lo mangiano da Katz's a New York (ricordate la scena orgasmica nel film?), il panino al pastrami (due fette di pane di segale, con un velo di senape, cetrioli sott'aceto e una pila di fette di pastrami) è diventato un'icona gastronomica newyorkese, pronta a conquistare l'Europa e l'Italia. Ma a ben vedere il pastrami (carne di manzo marinata, speziata, cotta, talora affumicata) ha passaporto rumeno e probabile radici tra la Turchia e la Grecia. L'approdo negli States avvenne, durante la seconda metà del XIX secolo, al seguito degli immigrati di origine ebraica che lasciavano le parti più a Est dell'Impero Austroungarico.

LA VERSIONE ITALIANA

Ecco, in quelle zone rientrava anche il Trentino e allora non è un caso se il salumificio di

«Casa Largher» (a Cembra, TN) si è dedicato al recupero del pastrami (certificato halal), con una produzione italiana: la punta di petto di manzo opportunamente dissalata e privata di tutto il grasso viene disposta a marinare in un contenitore con una salamoia per circa un giorno. Dopo la marinatura il prodotto viene cosparsi con un mix di spezie e quindi messo a cuocere in forno a bassa temperatura per circa dieci ore. Dopo la cottura il pastrami può subire una leggera affumicatura a freddo ottenuta dalla combustione di legni selezionati. Recuperare il pastrami è riprendere una tradizione e dare una seconda opportunità di qualità a questo antico prodotto, che per secoli ha sfamato, senza distinzioni di religione, ebrei, cristiani e musulmani.

LA VERSIONE DI GIOVANNI MANDARA

Il pastrami, declinato soprattutto in panini, oggi è una delle curiosità che anima le grandi



città come Milano. Giovanni Mandara, della Piccola a Piedigrotta a Reggio Emilia, appassionato ricercatore di materie prime di qualità (sua la segnalazione del pastrami tutto italiano) sulla scia di un ricordo del panino mangiato nel 1995 nella zona ebraica di New York lo usa nella pizza Dely insieme a mozzarella di Vacca Rossa, senape selvatica, rafano peschiolo melata formaggio diel Monte Orsaro, sfusato di Amalfi. Degno di Harry ti presento Sally!

E.T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NEL BICCHIERE

F 2015 di «Gualdo del Re»: merlot esclusivo e potente

ANDREA GRIGNAFFINI

■ A Suvereto, un piccolo borgo medievale a un tiro di schioppo dal mare, prospiciente l'isola d'Elba, e circondato dalle verdi colline maremmane, nel 1953 inizia la storia di Nico e Teresa Rossi e della loro azienda Gualdo del Re. Nico, seppure molto giovane, opta per un'esperienza lavorativa in fabbrica a Piombino, ma ben presto sente il richiamo della sua terra, della sua casa e dei suoi vigneti, stimolato anche dall'amore della compagna, Teresa, che condivide i suoi progetti. Un amore profondo per questa terra trasmessa anche ai figli, Federico e Valentina, che collaborano nella conduzione dell'azienda agricola. Siamo in Toscana, in Val di Cornia, terra vocata all'enologia

di alta gamma come lo dimostrano i grandi vini, rossi in primis, ricchi, eleganti, strutturati e l'azienda Gualdo del Re, (dove il suo nome al tedesco wald, bosco), con i suoi 25 ettari vitati su un totale di 45 ettari complessivi è parte integrante di questo magnifico territorio situato a 100 metri sul livello del mare, con un microclima e un'escursione termica ideale per la vigna e un terreno di natura argillosa e ciottolosa che rendono uniche le sue etichette. Filosofia dell'azienda è il ri-



spetto della natura, dell'ecosistema e dell'ambiente nel divenire delle stagioni, lavorando in vigna manualmente con l'utilizzo esclusivo di prodotti organici essendo l'azienda iscritta all'elenco degli operatori biologici. Negli anni Ottanta la famiglia iniziò a dedicarsi in toto ai vitigni più idonei al territorio per imprimere ai loro vini quelle caratteristiche peculiari atte ad ottenere grande qualità che si manifesta in nove etichette tra vini bianchi e rossi per una produzione annua che si attesta intorno alle 120.000 bottiglie. In questo contesto spicca F 2015, costosissimo anche per via di una bottiglia dalla foggia preziosa che evoca un moderno fiasco (la lettera così è comprensibile): al naso fragoline e frutti rossi, la bocca è complessa e potente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL RISTORANTE

<BLUE RIVER>

Ristopizzeria tra tradizione e stagionalità

CHICHIBIO

■ Dopo i prugnoli della settimana scorsa, è ora la volta delle spugnole. E' un fungo primaverile che raramente si trova nei nostri ristoranti, ma il «Blue river» di Marzolaro, ubicato in una zona ideale (vicino al fiume dove le colline diventano montagne), fa eccezione e le spugnole in questo periodo sono stabilmente in menu. Hanno forma di cono spugnoso, profumo di tartufo, sapore lievemente dolciastro. Amatissime dai cuochi francesi si possono farcire, trifolare, sfumare con madeira o vermouth e accompagnare a paste, carne e uova, risotti.

LA CUCINA, I PIATTI

Queste cose al «Blue river» le sanno benissimo e le loro proposte di stagione, oltre ai prugnoli, prevedono pregiate spugnole con tagliatelle, tortelli, gnocchi, scaloppine e uova. Trifolate con molto aglio (forse troppo), hanno profumo e consistenza e sono servite assieme ai piccoli tortelli di patate (un lieve soffritto nel ripieno) e cogli gnocchi di patate morbidi, fondenti, generosamente conditi. Non solo funghi, ma anche tartufo in questo locale extra large che ha una veranda e grandi sale attorno al forno a legna per la pizza (solo la sera, 4-9 euro). Rodata organizzazione, molta gentilezza, ridotta carta dei vini e delle birre. All'antipasto un ottimo prosciutto cotto leggermente affumicato, un discreto salame ben stagionato, un discreto prosciutto crudo, il tutto accompagnato da bastoncini di polenta frita con croccante crosticina e cuore ancora morbido, porcini sott'olio, giardiniera, cipolle in agrodolce, formaggi. Ai primi, gli anolini in brodo, i tre tortelli, gli gnocchi, le tagliatelle al tartufo o ai porcini secchi. Gli anolini rimandano ai bolliti misti con le salse canoniche, poi carni alla griglia, spiedini, punta al forno, cinghiale alla cacciatora, scaloppine (al limone, al tartufo, ai porcini).

PER FINIRE

Torta mandorlata o alle noci e caffè, tiramisù, panna cotta, crema catalana. I prezzi, bevande escluse: coperto 1,50 euro; antipasti 7-15; primi 6-12; secondi 6-13; dolci 4. Menu non esposto, ingresso, bagni, parcheggio comodi. La valutazione è rapportata alla fascia di prezzo calcolata sul costo medio di tre piatti.

NON MANCATE

Tortelli di patate con spugnole

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STRADA PER SAN VITALE, 4 MARZOLARA

TEL. 0525.57410 CHIUSO 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 buona

●●●●● Cantina discreta ●●●●● Cantina ottima o eccellente

●●●●● Sino a 30€ ●●●●● Da 30 a 60€

●●●●● Oltre 60€

BOTTEGA ALIMENTARE



QUARANTELLI

SALUMERIA TIPICA PARMIGIANA DAL 1950

Str. Torelli 33/a - Parma - Tel. 0521 487638 - Email: salumeriaquarantelli@libero.it - Orario: 7.30-13.00 e 16.30-19.30 - Sabato pomeriggio chiuso - Seguici su