Il ristorante
di Chichibio

OSTERIA DA LEO
PIAZZALE RONDANI 11/13
TRAVERSETOLO
☎ 0521.341118
CHIUSO: DOMENICA SERA, LUNEDÌ, 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

TRAVERSETOLO DAVANTI AL MUNICIPIO

«Trattoria da Leo», generosa cucina della tradizione

Nella piazza di fronte al Municipio, la tenda del piccolo dehors, poi l'ingresso col bancone che espone salumi, formaggi e, vanto del locale, alcune grandi fiorentine. Sugli scaffali bottiglie e golosità a ricordo del negozio di ghiottonerie culinarie che fu, quindi tavoli sparsi un po' ovunque, nella grande sala in fondo, nelle due sale al piano superiore. La patronne elegante e sorridente vi accompagna con spigliata cortesia al tavolo con tovaglia a quadretti rossi e copri macchia candido, vi informa di qualche cambio nel menu, presenta la discreta carta dei vini con scelte dalle regioni italiane a prezzi equilibrati. Molti clienti abituali, molti amici e, infatti, l'ambiente è caldo e accogliente, il servizio veloce e rilassato.

La cucina, i piatti L'osteria, in realtà una trattoria molto curata, propone piatti di tradizione in porzioni assai generose e sapori robusti, attenzione alle materie prime, specie per la carne, una predilezione per i dolci. Nell'attesa degli antipasti (12 euro), alcune scaglie di buon Parmigiano di media stagionatura e poi una selezione di salumi, l'ottimo prosciutto crudo di 30 mesi di una lunghissima, elegante dolcezza, la serie di crostoni variamente farciti, lo sformato di asparagi e zabaione al Parmigiano, il flan di patate con crema al tartufo, il tris (cavallo, fassona, scottona) di carne alla tartara di buona leggerezza e qualità da condirsi con vinaigrette, verdure, capperi, acciuga. C'è un savarin al riso, tra i primi piatti (10 euro): è una cupola di risotto alla parmigiana ricoperta di prosciutto crudo, contornata da funghi e polpettine fritte. Il risotto è tirato al punto giusto, funghi e polpette hanno buon sapore, ma il prosciutto si scalda, perde le sue migliori qualità e conferma, una volta di più, che la copertura ideale di questa preparazione è la lingua salmistrata: il suo tipico sapore, infatti, si amplifica nel breve contatto col calore del riso, ne arricchisce e completa la dolcezza e dà al piatto una sottile e intrigante nota speziata. Pappardelle al cinghiale, agnolotti con scamorza e broccoli, anolini, tortelli d'erbetta, gnocchi con pasta di salame e carciofi (un po' salati), paccheri piccanti di Lucio (il cuoco) completano l'offerta. Molte le proposte alla griglia: il piatto misto, il galletto francese, il controfiletto, il carré di maiale, la fiorentina per due (50 euro); altrimenti bocconcini di vitello al tartufo, trippa, la rosa di Parma dalla carne tenace e l'eccesso di salsa al lambrusco che copriva il tutto (14 euro).

Per finire Si può chiudere il pranzo con una scelta di formaggi o i numerosi dolci che la cucina propone: tarte Tatin alle mele col gelato, millefoglie con crema Chantilly e fragole, tortino di cioccolato caldo, panna cotta, cheese cake, zuppa inglese vecchio stile, torta cioccolatina, sbrisolona, sorbetto al limone (6 euro). Pagherete un pranzo completo di quattro portate, bevande escluse, circa 40 euro. Menu degustazione 35, il giovedì mezzogiorno e sera pesce di mare. Menu esposto, coperto abolito, ingresso e bagni comodi, parcheggio nei paraggi.

Non mancate Tre tartare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

W LA PASTA PIATTO CULT DEL RISTORANTE

Paccheri alla Vittorio: quando la semplicità è il segreto vincente

W la pasta e w quella al pomodoro. Una delle più semplici eppure una delle più rappresentative della cucina italiana. Tra le preparazioni più note, più celebri e davvero più sontuose di questo cult italico c'è quella dei «paccheri alla Vittorio», uno dei piatti-icona del ristorante dei fratelli Cerea «Da Vittorio» a Brusaporto, tre stelle Michelin, in provincia di Bergamo. È una visione del binomio pasta e pomodoro che con noi Parmigiani traccia un feeling diretto per via di una rispondenza ideale con i sapori «dolci» (non speziati e a sapidità controllata) che tradizionalmente amiamo: la presenza di burro che tra l'altro ingentilisce e dà maggior dolcezza alla solanacea gioca in tal senso così come l'abbondante Parmigiano Reggiano di 22 mesi che finisce in mantecatura e va a creare una cremosità voluttuosa e vellutata. Alla bontà indiscussa, si affianca un non meno importante elemento che risulta determinante ai fini dell'altissimo gradimento del piatto, riscontrato tra chi ha avuto modo di assaggiarlo: la fase di mantecatura in un ampio tegame viene effettuata in sala, davanti ai clienti attraverso un rituale armonico che vede ben due persone gestire l'una l'inserimento e il dosaggio dei singoli ingredienti, l'altra modellare con movimento sinuoso delle braccia la perfetta aderenza tra sugo e paccheri. Il mix godurioso che ne risulta ha un potere d'azione multisensoriale: si inizia a pregustare il tutto con gli occhi, col naso (gli effluvi pomodoreggianti accolgono l'aromaticità fresca del basilico e le note paciose del formaggio) per qualche minuto prima di poter avvicinare la forchetta. L'idea di questo «cult» venne a Vittorio Cerea, indimenticato patron e padre degli chef Chicco e Bobo Cerea, durante un viaggio con la moglie Orlando, in Florida quando in uno dei ristoranti italiani a Disneyland vide il cuoco Alfredo che serviva tagliatelle in bianco mantecate direttamente al tavolo. Vittorio, tornato a Bergamo, rivisitò il piatto in rosso usando originariamente come formato le mezzemaniche.

E la ricetta? Difficile dare con precisione gli ingredienti del condimento; servono tre diversi tipi di pomodoro per fare il sugo e gli stessi Chef Chicco e Bobo Cerea spiegano come a seconda della cultivar e del tipo di pomodoro usato (fresco o in scatola, passata o pelato), le proporzioni vadano cambiate stando sempre pronti a ratificare poi in mantecatura con burro, olio EVO e Parmigiano Reggiano di 22 mesi per avere la giusta consistenza del sugo. Il dato certo è che per 100 g di paccheri occorrono 100 g complessivi di pomodoro (3 tipologie diverse). Si parte comunque rosolando dell'aglio nell'olio. Si aggiungono i pomodori in conserva e sale e si fanno cuocere per 20-25 minuti. Quindi si uniscono i pomodori freschi e si cuoce il tutto per altri 35 minuti. Si frulla il sugo e si passa nel colo cinese. Si scolano i paccheri in una pentola capiente e si mette il burro, quindi il sugo di pomodoro abbondante e foglie di basilico. Si mescola il tutto mantecando con Parmigiano e versando extravergine e si servono i paccheri. Mai macchia sul vestito sarà più gradita! **E.T.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I RICONOSCIMENTI PROMOSSI DA PARTESA

Mariano Chiarelli

Ciro Fontanesi

«Dire Fare Sognare»: premiati Fontanesi e il ristorante «I du matt»

Errica Tamani

Fare cultura nel mondo del cibo e del vino è un compito o un lavoro che non di rado va ben oltre il senso del dovere. È spesso un'attività che ha il volto della passione per chi opera in una terra come l'Emilia Romagna che vanta un ricco patrimonio enogastronomico. «Dire Fare Sognare!» ed è un'iniziativa promossa da Partesa, società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca. (presente col suo Wine Manager Alessandro Rossi) che ormai da sei anni premia professionisti dell'Emilia Romagna che con il loro lavoro riescono a dare un contributo significativo alla cultura del vino e del cibo della regione. Tre le firme prestigiose della critica enogastronomica nazionale che costituiscono la giuria che assegna i riconoscimenti: Elsa Mazzolini, Alessandra Meldolesi e Andrea Grignaffini. Il premio consegnato a Cesena sul palco del Teatro Verdi, per quanto riguarda Parma, è andato a Ciro Fontanesi docente ALMA, responsabile della cantina didattica e coordinatore di ALMA Wine Accademy che dà lustro al lavoro in sala curandone i fondamentali aspetti. Originario di Mantova, ha perfezionato la sua formazione proprio in ALMA dove nel 2012 ha frequentato la terza edizione del Master Sommelier ALMA-AIS risultando l'allievo migliore del suo corso, dopo avere conseguito durante il periodo universitario (è laureato in ingegneria) il diploma di sommelier di terzo livello. In curriculum anche una serie di importanti esperienze negli Stati Uniti (California), in Canada, a Hong Kong e Taiwan. Fontanesi soddisfatto del riconoscimento lancia una proposta: «Parto dal fatto che è stato un onore ricevere questo premio (che in vero premia il lavoro di tutti)». L'auspicio? «Se questo premio deve promuovere e fare da volano per la regione perché non creare collegamenti con gli artigiani, formatori e i ristoranti che stanno crescendo per elevare il livello degli stessi?». Ma «Dire Fare Sognare!» ha consegnato un riconoscimento anche a un operatore per ogni provincia, da Piacenza a Rimini, scelto tra ristoratori, baristi ed enotecari. A Parma ha trionfato una coppia: Mariano Chiarelli e Maura Gigatti, rispettivamente cuoco (che arriva dal mondo della pasticceria, studia e ricerca piatti della cucina parmigiana anche poco conosciuti cercando nella tradizione un punto di approccio per poter abbinare vini locali e non) e sommelier del ristorante «I du matt» (via Ulivi 3/C): «Siamo molto felici di questo riconoscimento e ne siamo orgogliosi. Ci fa piacere che il nostro lavoro sia stato apprezzato per quello che è in realtà ovvero proporre la tradizione parmigiana nel miglior modo possibile abbinandolo ai vini del territorio e non solo».

Tra l'altro a distanza di un giorno a Manduria Maura Gigatti, ha ricevuto il titolo di «migliore sommelier del Primitivo (di Manduria)».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NEL BICCHIERE DI ANDREA GRIGNAFFINI

Tenute Pacelli, sei vini per narrare la terra di Calabria

Questa è una storia risalente al Settecento calabrese: siamo nel comune di Malvito dove un panorama agreste fa da cornice alle colline a Nord di Cosenza dominanti la pianura di Rose, sotto il massiccio del Pollino, dove la Famiglia dei Baroni La Costa, era proprietaria terriera con l'annesso l'antico castello di origine normanna. Dopo un paio di secoli arriviamo agli albori del Novecento con la consuetudine di eleggere questa proprietà a residenza estiva, passata poi alla funzione di azienda agricola. Negli anni Settanta il barone Gaetano La Costa, cultore appassionato di vini Chianti e Barbera, con spirito lungimirante decideva di impiantare vigne prediligendo vitigni italiani, quali Sangiovese, Cannaiolo, Malvasia. Dopo la dipartita del barone Gaetano la tenuta e l'azienda sono state ereditate dal nipote Francesco, che con sapienza e capacità imprenditoriali è riuscito a renderla efficiente allargando la produzione agricola a oliveti, frutteti (ciliegie in primis) e vigneti, dotandosi di una nuova efficientissima cantina con tecnologie moderne e con ammesse sala di degustazione e ristoro. E arriviamo al 2010 con il passaggio di Tenute Pacelli alle nipoti Clara (mamma istriana), Carla e Laura (figlie) che con un lavoro appassionato e di grande intelligenza sono riuscite a portare ai vertici della viticultura calabrese l'antica azienda di famiglia. Il tutto supportato da una figura maschile, Francesco, (padre), ex avvocato che guida il drappello in rosa verso scelte imprenditoriali sempre vincenti con vitigni autoctoni, nazionali e internazionali seguendo la tecnica del "sovescio" tipica del biologico. Sei i vini prodotti tra cui segnaliamo il Barone Bianco, un Riesling (fermo), dai sentori fruttati e dal sorso fresco, sapido e secco: Torna il riesling ma spumantizzato con metodo classico con lo Zoe, un vino di piacevole appeal, dal gusto caldo e delicato, per omaggiare i natali della matriarca Clara. Mentre Carla non ha dimenticato lo zio barone Gaetano e il suo amore per i primi vitigni impiantati, Barbera e Cabernet, onorandolo con il Pauciuri, un blend di bella struttura con tannini equilibrati, dai ricchi profumi fruttati. In questa terra ricca di sole, di profumi e di sapori non poteva mancare l'Eos, un vino passito liquoroso che richiama dal passato e dalla mitologia le lacrime della Dea dell'Aurora, un vino da uve Trebbiano Toscano con un surplus olfattivo di frutta candita e dal gusto fresco e delicato. Da citare poi il Terra Rossa ma soprattutto il nostro preferito il Tèmeso, la versione 2012 a base di Magliocco e Calavrese ha naso in cui speziatura chinata, fiori passiti e tabacco s'intrecciano e tornano lievi in una bocca con tannino solido e sorso asciutto.

© 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

VkVSlyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfTWVkaWFzZXQjIyMwNzQ5OWJiZi00MjhkLTQxNTUtODNkMS03NDk1ZWYxNjk3NGQjIyMyMDE3LTA2LTIyVDA5OjU2OjAwIyMjVkVS