

## Il ristorante di Chichibio

### RISTORANTE F52

VIA FORLANINI 52

☎ 0521.1830219

CHIUSO: SABATO A PRANZO

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

## Nel quartiere Spip In via Forlanini 52

# «F52», semplice sigla per un'ottima cucina di pesce

Un locale moderno in una struttura antica - e la sorpresa di una più che discreta cucina di pesce di mare (e anche un ridotto menu di terra).

Il ristorante, nella zona industriale Spip, occupa la stalla ristrutturata di una casa colonica che ora è diventata anche albergo: l'antica destinazione la si indovina dalle colonne e dal soffitto di mattoni a volte, ma tutto è stato dipinto e le pareti si aprono con grandi vetrate sul prato esterno. Lindo e luminoso, arredi moderni, bancone del caffè e cucina a vista entrando, poi l'accoglienza gentile e professionale di giovani camerieri. Pranzi di lavoro con piatti unici, ma

è sempre a disposizione il menu completo; è possibile anche una degustazione a 55 euro, 75 coi vini abbinati.

#### La cucina, i piatti

C'è fantasia e attenzione alla qualità del pesce nei piatti di questo giovane cuoco che propone un menu non sterminato, ma dal sapore riconoscibile, gli abbinamenti garbati, i piatti costruiti e con verdure, il risultato di buona leggerezza.

Carta dei vini con proposte di qualità limitate nel numero, grissini fatti in casa e, nell'attesa dei piatti, il benvenuto della cucina è una buona quenelle di tonno su gentile crema di pa-

tate e uovo di quaglia.

Mano lieve nella tartara di crostacei, lamelle di sedano rapa e profumo di mandarino; sapore più spiccato nella terrina di astice e mazzancolle, cipolla caramellata e bacon croccante. Altri antipasti (14-18 euro): carpaccio di pesce con lime e menta; polpo e sepioline.

Una zuppetta di pesce, conchiglioni al baccalà o linguine con ragù di gallinella per passare ai primi (13-16 euro) oppure saporosi raviolini dal ripieno di alici con broccoli e stracchino, ad addolcire la spinta del pesce azzurro; risotto al nero e straccetti di seppia dal buon sapore di mare e dal-

la puntuale cottura.

Meno bene i secondi (15-26 euro): un po' unto il fritto di totani, gamberi, scampi e pesciolini con verdure in tempura; altalenante la qualità della griglia con tonno e pescatrice stopposi, seppia, scampi, astice e gamberi. E ancora, cape sante coi funghi porcini. Nel menu di terra (piatti con prezzi leggermente inferiori a quelli del menu di pesce): risotto alla zucca, ravioli di farona, malfatti castagne e porcini, picanha, arrotolato di coniglio, guanciale di manzo al lambrusco.

Valrhona (al latte e con sapore di caramello) e mandorle è per i golosi impenitenti, il gelato al pistacchio di Bronte per palati più fini. Poi: bavarese al caffè, strudel di mele, casata con ricotta e rhum (6 euro).

Qualche buon distillato e un discreto caffè: in questo ristorante che non potrà che crescere, pagherete per quattro portate (bevande escluse) circa 56 euro. Menu non esposto, coperto abolito, ingresso, bagni e parcheggio comodi.

#### Non mancate

Terrina d'astice, ravioli d'alice

#### Per finire

La mousse al cioccolato Caramelia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA RICETTA DI ENRICO BERGONZI (AL VEDEL)

# Da Maria Luigia ai giorni nostri: Uovo affogato Suzette

### Errica Tamani

Dedicato a Maria Luigia, duchessa amatissima dai Parmigiani. Nel bicentenario del suo arrivo a Parma, anche tra gli chef di città e provincia c'è chi ha voluto pensare, in momenti diversi, a un piatto che avesse dei rimandi all'epoca ottocentesca in cui visse Maria Luigia e alla tipologia di cucina in voga a corte.

Così Enrico Bergonzi chef di Al Vèdel di Colorno spiega come è giunto al suo «Uovo affogato Suzette», presentato al recente Galà del Tortèl Dòls: «La ricerca è iniziata con la lettura del libro "A Tavola con Maria Luigia" di Mario Zannoni, ma il volume non contiene ricette, aspetto invece fondamentale per l'ispirazione di un cuoco. Ho quindi deciso di fare un passo indietro e tornare al "Manuale del Cuoco e del Pasticcere" di Vincenzo Agnoletti e al "Ma Cuisine" di August Escoffier: entrambi danno molto spazio alle uova, iniziando a classificare le relative preparazioni e metodologie di cottura. Nel secondo tomo di Agnoletti esiste un capitolo ampio sulle preparazioni di uova da cui sono partito per poi approdare a un libro poco utilizzato, ma che rispecchia la grande cucina di corte sopravvissuta fino al 1900 nei Grand Hotel d'Europa: il Pellaprat. Henri-Paul Pellaprat ha fondato la più grande scuola di Cucina Francese, "Cordon Bleu", scrivendo "L'Arte della cucina Moderna" insieme ad altri chef europei. È da questo vo-

lume che ho tratto l'ispirazione per la ricetta: a pagina 357 troviamo "Les Oeufs Pochés Suzette" che ho scelto come punto di partenza, seguendone la trama, ma modificando alcuni elementi. Ma chi era Suzette? Dopo varie letture, sono però arrivato alla conclusione che la "nostra" Suzette era una dama di Monte Carlo che accompagnò il Principe del Galles durante il suo soggiorno nel principato. In seguito il principe divenne Re Edoardo VII, ma lei non divenne mai regina».

Ingredienti (per 4 persone) e ricetta delle «Uova affogate Suzette» di Bergonzi: 4 uova piuttosto grandi; 4 crostini di pane integrale; ¼ di litro di Salsa Mornay (besciamella con aggiunta di rosso d'uovo e Parmigiano Reggiano grattugiato); 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato; 300 g di spinaci in foglie lessati; 25 g di burro; sale q.b.; 3 dl di crema di latte; poco aceto bianco.

Preparazione: Sciogliere il burro in padella con gli spinaci e insaporire di sale, aggiungere la crema di latte e 25 g di Parmigiano Reggiano grattugiato. Grigliare i crostini di pane da ambo i lati. Cuocere le uova in camicia, versandole in una pentola di acqua sale e aceto bianco; fare molta attenzione perché dovrà lessare l'albume mantenendo cremoso il tuorlo. Il piatto verrà composto con più strati: crostino, spinaci, uovo e salsa Mornay. Spolverare la torretta di Parmigiano Reggiano e infornare per alcuni minuti in forno a 200°C per gratinare. Servire immediatamente. © RIPRODUZIONE RISERVATA



## W LA PASTA L'IDEA DI DAVIDE SCABIN



# «Black is black», quando la pasta fredda è musica per il palato

In principio fu Gualtiero Marchesi a sdoganare la pasta fredda dal consumo prettamente casalingo e a inserirla in carta al ristorante. Un semplice gesto, provocatorio ma non fine a se stesso, bensì fondato su una personale preferenza del maestro che più volte ha avuto modo di ricordare la sua passione per la pasta fredda. Scoperta da Marchesi negli Stati Uniti (anche in questo caso, come già abbiamo avuto modo di osservare, l'approccio degli stranieri nei confronti della "nostra" pasta può essere uno stimolo, un punto di partenza che offre prospettive nuove). Da lì, ha preso vita uno dei tanti piatti cult griffati da Marchesi, gli spaghetti con caviale ed erba cipollina. Così Marchesi nel capitolo dedicato alla pasta fredda del volume «Gualtiero Marchesi. Sapere di sapori...» (Editore Gran Gormet): «Riferiamoci all'attuale impiego gastronomico degli spaghetti freddi, intesi come cibo stuzzicante che trova tra gli antipasti una collocazione adeguata senza dover più rispondere a certi requisiti basati sulla quantità e sulla temperatura. Con ciò non voglio affermare che tutte le paste vadano servite fredde, ma vi sono ingredienti che si dimostrano vocati a condire paste fredde. [...] Il caviale va servito freddo e le piccole uova scottate dalla pasta, perderebbero parte del loro pregio. [...] A livello percettivo quello che potremmo stabilire è che in generale il calore esalta gli aromi, il freddo esalta i sapori. Lavorare coi cibi freddi è più difficile, talvolta più ingrato, me necessario se si

vuole mantenere intatto il sapore degli ingredienti che si utilizzano». Riportata dunque a una nuova dignità, inserita nel contesto gourmet, la pasta fredda è stata nel corso degli anni interpretata da altri chef importanti e significativi. Ricordiamo, per continuità col formato prescelto dal Maestro, ma con un concept che abbraccia l'arte contemporanea e che si lega fortemente al design (portando una nuova luce dal nero assoluto) ma senza penalizzare il gusto, il «black is black» di Davide Scabin (2011), l'onda composta di spaghetti al nero di seppia Felicetti (cotti sottovuoto), posati su una lastra nera, un quid di voluttuosa crema (un mix di uova montate con il grasso di bacon, una punta di formaggio e caviale), sormontati da una cascata calibrata di caviale. Un passaggio dal bianco al nero, dalla matassa scomposta marchesina, alla geometria ordinata di Scabin. La curiosità va poi allo spaghetto nero già in partenza. Lo stesso che, prendendo di certo spunto da entrambi i piatti iconici succitati, è stato usato anche da Antonio Riboldi del Castello Malvezzi (BS). Su un piatto d'ardesia, la sua matassina nera, raffreddata semplicemente in tegame (non sotto acqua fredda) risulta a temperatura ambiente. Viene condita con citronette, cipollina e scalogno e adagiata per il lungo pur mantenendo le spire ordinate. Tocco finale, accanto, da dosare a piacere, 10 grammi di Caviar Calvisius Siberian. Black and cold. © E.T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## NEL BICCHIERE DI ANDREA GRIGNAFFINI

# «Monterotondo» di Villa Sparina: quel piacevole Cortese

Villa Sparina, una splendida dimora patrizia risalente al XVIII Secolo, fu fatta edificare dal marchese Franzoni di Genova in una zona altamente vocata alla viticoltura piemontese, Monterotondo di Gavi, in provincia di Alessandria, nel Monferrato.

Oggi di quel periodo rimangono le incomparabili cantine sotterranee, tramandate in perfetto stato, dotate di vasche, pozzi e tutto ciò che era adibito alla produzione e conservazione del vino a testimonianza della florida attività vitivinicola. Ma dobbiamo arrivare alla fine degli anni Settanta del secolo scorso per prendere atto del passaggio di proprietà di Villa Sparina alla famiglia Moccagatta che vede il patron Mario appassionato ed esperto viticoltore portare l'azienda verso una delle più quotate e importanti realtà vinicole del settore.

Negli anni Novanta i tre figli iniziano a farsi carico dell'azienda, prima Stefano che in seguito sarà affiancato dagli altri due fratelli, Tiziana e Massimo. E a oggi i cambiamenti gestionali iniziano a produrre significativi risultati attraverso non solo alle novità enologiche ma anche all'ammmodernamento dalla Villa, alla realizzazione di spazi confortevoli e attrezzati per un'ampia apertura all'ospitalità.

Tornando al vino

e alle vigne occorre soffermarci sul vitigno Cortese tipico di Monterotondo con vigne datate oltre mezzo secolo e ora ripristinate e seguite con vigilante attenzione per focalizzare al meglio le note più evidenti di complessità e pienezza per arrivare a produrre un grande vino da queste uve: fresco, fragrante con quel quid pluris di corposità dovuto a una attenta raccolta dell'uva al giusto grado di maturazione e a un uso mirato della barrique.

Il risultato finale sarà un vino bianco di estrema finezza e longevità pur con un periodo di qualche anno per l'invecchiamento come si evince anche dal Brut Villa Sparina vinificato secondo il metodo classico, dalla spuma lieve e dai sentori tipici del vitigno. Ma torniamo ai fermi con la veemenza del Monterotondo Cru Gavi del Comune di Gavi aziendale storico, prodotto da vigneti di Cortese alligati su terreni argillo-marnosi dall'età media di oltre i quarant'anni, fermentato in vasche d'acciaio per tre settimane e affinato due anni in cantina.

Nel bicchiere brilla di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, al naso profumi fruttati, floreali e note vegetali. Al palato esprime morbidezza accompagnata da una piacevole freschezza e sapidità e da una lunga persistenza. © RIPRODUZIONE RISERVATA



Prosciutto di Parma (Ruilano),  
Coppa di Langhirano e Culatta (Cav. Ferrari),  
Strolghino e Culatello (Dallatana),  
Salame di Felino (La Fenice).

# La Salumeria

## di Quarantelli

SALUMERIA TIPICA PARMIGIANA DAL 1950

La formaggeria

I salumi di Parma

Orario d'apertura: dalle 7.30 alle 13.00 e dalle 16.30 alle 19.30 - Chiusura: sabato pomeriggio  
Strada Torelli 33/a - Parma - 0521.487638 - salumeriaquarantelli@libero.it - Seguici su

Parmigiano Reggiano

Selezione 24-36 mesi e Vacche Rosse.  
Formaggi di malga e di capra.