



« Osterie 2012, a tavola con un occhio al risparmio  
**La classifica del Mangiarozzo**

*La Salsamentaria Storica Verdiana Barrata nello speciale albo d'oro della guida. A Parma Da Romeo e i Corrieri. A Zibello il ristorante di Guareschi*

di RAFFAELE CASTAGNO



In tempi d'anniversari d'unità d'Italia un pranzo sulle note delle opere verdiane è proprio quel che ci vuole. Così se volete gustarvi una bella porzione di torta frita, strolghino, Malvasia e lasciavi trasportare dalle note del "Va'pensiero" una tappa obbligata è la Salsamentaria Storica Verdiana Baratta di Busseto, patria di Giuseppe Verdi. Per lei menzione nello speciale albo d'oro de "Il Mangiarozzo 2012" (Newton Compton, euro 19,90).

**A TAVOLA CON VERDI** – "In questa affascinante, antica, unica bottega di buone cose dove la lirica è perenne colonna sonora [...]. Qui dove a ogni opera del Cigno di Busseto (che per la verità ce l'aveva a morte con i suoi compaesani) corrisponde un'opera d'arte di salumeria".

Tanti salumi di produzione artigianale – coppa, mortadella, culatello, spalla cotta e strolghino – da gustare sui tavolini in legno di massello, sapientemente serviti dalla mano di Abele Concari, tra spartiti alle pareti e manifesti delle opere verdiane. Tutto da abbinare con un bel bicchiere di Bonarda, Gutturino e vino dei Colli piacentini. (Prezzi 10-15 euro).

**NELLA PETITE PARIS** – "Parma vista da qua non sembra la petite capitale, ma un borgo. Accade, ad esempio, entrando Da Romeo, che fu per i camionisti diretti a Parma quello che era la

stazione di posta per i cocchieri di Maria Luigia". La cucina di Paola Bocchi è di tradizione parmigiana, con i tortelli – erbetta, zucca o castagne, o come antipasto l'imperdibile tagliere dei salumi. Tra i primi ancora pasta e fagioli, cappelletti e solo su ordinazione "un'opulenta bomba di riso farcita". Se l'appetito non vi manca tra i secondi coniglio alla cacciatora e stracotto di manzo. Tutto da abbinare con i vini della ricca cantina, con ben 400 etichette. (Prezzi 30-40 euro).

**LE ALTRE GUIDE Gambero Rosso / Vini L'Espresso / Ristoranti L'Espresso / Identità Golose / Osterie 2012**

Trattoria Corrieri. "Conto non salato, ricette di tradizione e servizio efficiente". Per iniziare torta frita con culatello di Zibello, prosciutto di Parma, spalla cotta, pancetta piacentina. Poi gli immancabili tortelli – erbe, carciofi, spalla di maiale, zucca – o se preferite risotto parmigiano, cappelletti di cappone in brodo. Per i secondi meritano gli stracotti di cavallo o di asina serviti con polenta, la spalla cotta di San Secondo, il filetto all'aceto balsamico. (Prezzi 20-22 euro).

**PROVINCIA** – Il giro comincia dalla Locanda Mariella a Calestano: "Un tempio di Bacco, un elogio al territorio che si declina in tartufi (in stagione), funghi, salumi parmensi, cucina del quinto quarto, proponendo trippa alla parmigiana, capretto in brodo, selvaggina". Risotti, cappelletti in brodo fatti a mano, la polentina tenera con fonduta di tartufo, sono ottime scelte. Tra i secondi da

assaggiare lo stracotto di cacciagione – in stagione – il guancialino di vitello, la trippa alla parmigiana. Curata la cantina con più di 2.500 etichette (Prezzi 30–38 euro).

“Se cercate i funghi anche in primavera (da questi parti si serve lo spungolo) o volete sapori autentici di campo, di prato, di bosco non esitate”. Li troverete nella Trattoria Mussi a Compiano, che oltre a un menù a sorpresa offre piatti anche per vegetariani e celiaci. “Qui si celebrano i funghi e i tartufi, il maiale e il cinghiale, il manzo e l’agnello”. E allora si comincia con salumi e frittatine ai funghi, si continua con i tagliolini coi prugnoli, i tortelli, gli anolini fatti in casa e tanti gustosi risotti, dal tartufo al mirtillo. L’abbinata Gianfermo Belloli (chef) e Teresina Mussi vi regala poi carni di cinghiale, capretto, agnello al forno e la “maialata, un grande piatto dove il porco si sublima”. Cantina piccola, con 30 etichette. (Prezzi 30–35 euro).

Tra le molte proposte della provincia merita “Al Cavallino Bianco” di Polesine, indissolubilmente legata al nome della famiglia Spigaroli. “State per entrare in universo gastronomico, culturale e rituale di assoluta eccellenza”. L’antipasto vi presenta i salumi di casa, tra cui l’ottimo culatello, da ammirare mentre stagiona nella stalle con volta a crociera. Un must sono la suprema di cappone alla Giuseppe Verdi, i tortelli di zucca, e i culatelli da provare nelle diverse stagionature. Veniamo ai primi: tortelli alle erbe, ravioli di coniglio con asparagi e croccante di funghi, tagliolini al doppio burro d’affioramento e culatello. Carni o pesce tra i secondi: fritto misto con anguilla, rane, pesce gatto e ambolina, spalla d’agnello al timo, gran bollito della Bassa con mostarda. “I dessert sono semplicemente fantastici”. Cantina d’eccellenza, con molte scelte sul territorio (Prezzo 55 euro).

Dopo Verdi tocca a Guareschi. Se volete sedere dove mangiava l’autore di Don Camillo e Peppone la vista a La Buca di Zibello è d’obbligo. “E’ una di quelle esperienze gastronomiche che non si dimenticano. Qui si entra in un pezzo di storia”. Menù emiliano: tagliere di salumi, , tortelli di erbe e tagliatelle al culatello, carrello dei bolliti, lumache, trippa alla parmigiana. “In cantina molta Emilia e alcune bottiglie di pregio. Ma ciò che conta qui è il sapore autentico”. (Prezzo 40 euro).