



DELIKATESSEN

di **Helmut Failoni** (helmut.failoni@rcs.it)

[@HelmutFailoni](https://twitter.com/HelmutFailoni)

Quando Marta va in cucina il piacere (nel piatto) è sicuro

A Reggio Emilia un bel locale che legge e (re)inventa il territorio

Giovani. Classe 1982. È bello scoprire (e nella nostra Italia ce ne sono tanti di esempi) un'ennesima bella storia di passione, lavoro, sudore, coraggio, sfida, e (soprattutto) rischio d'impresa. Una sera a Reggio Emilia da Marta Scalabrini (cucina) e Ivan Giglio (sala e cantina) nel loro caldissimo locale che porta il nome di lei. Che, per l'appunto, è in cucina. Bella illuminazione. Relax. Bella accoglienza. Colonna sonora non lasciata proprio al caso (vola in sala a metà cena la voce di Dinah Washington che punteggia il testo di Mad About the Boy). Sono arrivato a Reggio Emilia in treno ovviamente, visto che l'acqua va benissimo (sempre), ma che anche il vino è un contrappunto (per me) necessario alla tavola. Prima di qualsiasi altra cosa, vorrei esprimere un mio personale «abbraccio» virtuale alla passione dei due giovani titolari di questo luogo. Moderno. Arioso. Che assomiglia tanto a un circolo di lettura di una capitale intelligente (sceglietela voi) del Nord Europa. Entrambi (i giovani titolari) provengono da esperienze in cucine e in locali di quelli che contano (cito un nome su tutti, quello di Ora d'Aria a Firenze, con Marco Stabile, chef e patron). Premessa necessaria per introdurre nell'idea di ristorazione dei nostri due giovani. Lavorare non unicamente sul territorio (anche se di variazioni sulla tradizione qui ce ne sono quante ne volete), ma proporre dei percorsi dove terra e mare si alternano giocando a volte, per ossimoro, sulla leggerezza della carne che anticipa invece un piatto di salsedine che ti «chiama» con forza un bel Loira rosso. Qualche felice suggestione in bocca: Sgombro, ra-



Polpo, cavolfiore e zenzero: tre (grandi) sapori per celebrare la semplicità



La merenda a Reggio... Calabria: maiale, gamberi crudi e patate allo zafferano



Splendido secondo a base di Anguilla, salsa verde, patate, e tuorlo



Marta in cucina
Vicolo del Folletto, 1, Reggio Emilia
Telefono: 0522.435755 www.martaincucina.it



A tavola
Sopra il Sorbir: Cappelletti con aria di Lambrusco e fonduta di Parmigiano: a fianco un angolo della originalissima sala del locale

8

pa, crema di ananas, mele, olio al finocchietto; Polpo, cavolfiore e zenzero con aceto di mirtillo (che evoca il profumo del polpo greco all'aceto e origano); Mattonella di maiale caramellato con gamberi crudi e patate alla zafferano, dove la spezia spinge verso il climax del piatto; Tagliatella di seppia cruda trattata con balsamico (di difficile gestione, ma riuscita) e infusione a freddo di tartufo. Segue piatto di terra: Cappelletti cotti nel brodo di cappone con Lambrusco e fonduta di Parmigiano. Chiudiamo con Capriolo, polenta, prugne e aggiunta (medievale) di cacao. Finale con un piatto superlativo: Anguilla (trattata, curata, affumicata con rami d'ulivo), salsa verde e patate. Con qualche vino giusto. Una gioia che si aggira sui 60 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Astemio Lupin

La forza del Sud, il «cielo» di Sorbara e un sommo Gamay

Un Sud superlativo quello della mistura di Aglianico e Piediroso che realizzano a Roccamonfina per il Terra di Lavoro. Stappiamo un 2006. Ancora integro. Scuro. Impenetrabile. In piedi. Con un naso che ti riporta indietro nel tempo. Quando le puzze del vino non erano quelle (ora amatissime) dei prodotti naturali, ma



sapevano di animale e stalla. Poi il Lambrusco (di Sorbara) il Serraglio: seccissimo, di beva infinita con un colore che ricorda il rosa chiarissimo del cielo dei dopo tramonti d'estate. Infine un Gamay fuoriclasse: La Souleronne 2009 di Hervé Souhaut. Tutto ciò che cercate nel più flessibile dei vitigni francesi, qui lo potete trovare.

