



DELIKATESSEN

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

@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 introdurvi 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 tuoro



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



8



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

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 fondata 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

Diamoci all'ittica

L'invertebrato più intelligente del mondo

di Serena Lanza*

I polpo è un architetto sofisticato che costruisce muri a secco perfetti e li adorna con conchiglie e carapaci. Di giorno sta in tana e osserva tutto. L'invertebrato più intelligente del mondo ha infatti un occhio simile al nostro: mette a fuoco e vede i colori. È un mollusco cefalopode con otto braccia tentacolari dotate di due file di ventose senza uncini. Vive fino a 3 o 4 anni e la femmina, deposte e accudite le uova fino alla schiusa, muore per la fatica e l'inedia. Gli scienziati gli hanno fatto aprire barattoli svitandone il tappo, seguire percorssi complicatissimi e sono rimasti sconcertati dalla precisione con cui padroneggia l'uso di utensili e insegnata ai suoi simili. Sa memorizzare, imparare dalle esperienze e divertirsi giocando. Le sue braccia, oltre ad essere usate per afferrare e immobilizzare le prede, sono un buffo mezzo di locomozione, un sistema riproduttivo efficace (il maschio ha un braccio ectocotile che consegna la sacca di spermatozoi alla femmina) e un diversivo per la fuga: un tentacolo abbandonato terrà occupato il nemico e ricrescerà rapidamente. Il polpo ha gusti difficili: non ama l'acqua troppo fredda, poco o troppo salata. È un tipo solitario che convive fugacemente solo in primavera, nel periodo riproduttivo, con una compagna selezionata con cura.

* Biologa marina

© 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 Piedirosso che realizzano a Roccamontagna 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 puzzette del vino non erano quelle (ora amatissime) dei prodotti naturali, ma



saevano 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 Souterrane 2009 di Hervé Souhaut. Tutto ciò che cercate nel più flessibile dei vitigni francesi, qui lo potete trovare.

Sweet Soul Music
Porretta SOUL Festival
 Tributo a Otis Redding

www.porrettasoulfestival.it

30th ANNIVERSARY

Corriere di Bologna Venerdì 17 Marzo 2017

PORRETTA TERME / ITALY

RUFUS THOMAS PARK

20/23 LUGLIO 2017

www.porrettasoulfestival.it

30th ANNIVERSARY