

[cucchiaio.it](https://www.cucchiaio.it)

Marta Scalabrini, in cucina. - Appunti di Gola

About the Author: Stefano Caffarri

3-4 minuti

A **Reggio Emilia** il Vicolo del Folletto è noto – per chi ha conosciuto Carosello – come “dove c’era **la Romana**“, indimenticata gelateria della cui crema si può ancora sentire il profumo, passando di lì. È in quel budelletto che si dipana da Via del Cristo, proprio a fianco dei barocchismi della chiesa, che **Marta Scalabrini** ha acceso un riflettore sulle sue due principali passioni: la cucina e l’arte.

Dunque l’antifona è chiara, e anche piuttosto insolita per l’ovattata città di Marco Emilio: niente che non sia bello, nel piatto e attorno al piatto. Marta dunque cucina con gran piglio, prendendosi il rischio di proporre un menù a sorpresa, ma affiancandolo anche con una proposta classica: del resto qui se non c’è cappelletti e tortelli non è cucinare. Ma merita già un encomio la spregiudicatezza con cui giungono in tavola piatti e piattini privi di sudditanza localistica, ma purtroppo consapevoli della ricchezza del patrimonio gastronomico del luogo. Anche nel titolo, in purissimo vernacolo “*dal popol giòst*”...

Con tempi ritmati e senza fretta potrai navigare felice nei mari dello **sgombro** con le barbabietole o del **polpo** arrosto,

brillanti per rispetto dell'integrità e sobrietà degli accostamenti; potrei guardare attraverso gli strati delle **lasagnette d'alga** in attesa dell'apocalisse di **pasta mista e cozze**: un piatto semplice e – a dirla tutta – telefonato nell'idea, ma realizzato con un garbo ed una chiarezza che te ne farebbero chiamare altre sei porzioni. Applausometro a palla per **l'anguilla**, sottovalutatissimo ingrediente di rara pervicacia per chi lo prepara e altrettanto rara goduria per chi lo gode: qui sparacchiato al calor bianco sulla pelle e morbido nelle carni, ammogliato a robe di zucca ed altro. Ci sono anche dolci, dal solleticante pre al brodo di sambuco alle croccantezze del dessert vero e proprio.

In sala c'è quasi affetto per l'avventore, ed è cosa che scalda il cuore, assieme ad una lista dei vini piccola ma ragionata e una cordialità nel servizio degli stessi che fa apprezzare le scelte d'abbinamento al bicchiere.

Marta in cucina è il nome, e Marta sta in cucina: si palesa fugacemente, a fine servizio, se c'è tempo e spazio. In questi tempi racchi, quasi un valore aggiunto.

M in cucina

Vicolo del Folletto 1/c – Reggio Emilia

T. 0522435755

ristorante@martaincucina.it

martaincucina.it