



di GIANNI MURA

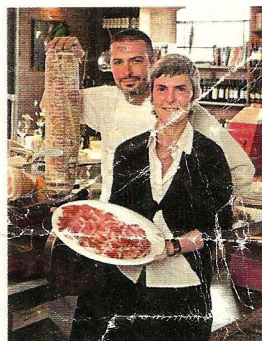
## A FIDENZA, NEL REGNO DEI SALUMI FA PIACERE AVERE LA PANCETTA

**P**rimo e unico consiglio: se telefonate per prenotare fatevi spiegare bene il percorso, perché è una stradina di campagna vicina al punto in cui la tangenziale di Fidenza sbocca sulla via Emilia. Per il resto, godetevi

la sala rustica, con molti mattoni (un tempo era stalla) e, con la bella stagione, mangiando sotto il portico, il verde dei campi. E poi seguite l'istinto (per chi ama i salumi il richiamo è fortissimo) o fatevi consigliare da Simone Strinati e da sua moglie Daniela, lui in cucina e lei in sala. Entrambi sono targati Parma, lui di Compiano e lei di Salsomaggiore. Simone, figlio di macellaio, aveva scelto la scuola d'arte, poi ha preso il sopravvento la passione per i fornelli: Parma, Milano e, dal 2006, Fidenza. Per amore e convinzione anche Daniela ha cambiato strada: era insegnante d'inglese.

Due autodidatti, insomma, ma proprio non si direbbe. Ben cercati e trovati i salumi, spesso in carta con indicazione del produttore: un prosciutto crudo che arriva da Lagrione, stagionato minimo 35 mesi, e poi coppa (pure stagionata come si deve), culatello, culaccia, salame, pancetta, spalla cotta (che vorremmo tagliata meno sottile), mortadella, strolghino, accompagnati da un'ottima giardiniera fatta in casa. In alternativa: baccalà mantecato, sformato di verdure, polentina fritta con lardo pestato.

Primi: i classici e raccomandabili tortelli di erbette, i tortelloni con patate, cipolla dolce, bacon e rosmarino, i tagliolini di solo rosso con pasta di salame e pomodorini, gli spaghetti con olive, peperoncino e capperi e il savarin di riso, in memoria dei Cantarelli di Samboseto (qui al posto della lingua c'è la spalla cotta). Secondi: galletto spadellato con paprika dolce e semi di senape, filetto di maialino ai porri, coscia d'oca alle erbe fini e Calvados, battuta di angus al coltello. Per chiudere, tradizionale zuppa inglese, tarte tatin, gelati e sorbetti. Carta dei vini non vasta ma con scelte oculate e ricarichi più che corretti. Per garbo e atmosfera, non solo per cucina, un posto che si fa ricordare.



### PODERE SAN FAUSTINO

VIA SAN FAUSTINO 33,  
FIDENZA (PARMA)

INFO TEL. 0524-520184  
CHIUSO SABATO A PRANZO,  
DOMENICA SERA E TUTTO LUNEDÌ  
FERIE DAL PRIMO AL 10 LUGLIO  
E DAL PRIMO AL 10 GENNAIO  
CARTE DI CREDITO TUTTE  
TRANNE AE E DC  
COSTO DI UN PASTO-TIPO  
(VINO ESCLUSO) EURO 35

Lonigo (Vicenza). «Io ne uso davvero poco e preferisco quello a basso contenuto di sodio, come il croccante Maldon, che rispetta i prodotti. I piatti possono essere insaporiti con le erbe, come la nepetella, la melissa, i germogli di luppolo, le alghe essiccate, ma non tutti sanno usarle». Reduce dal successo della kermesse gastronomica Gusto in Scena, Portinari suggerisce di «concentrare» gli alimenti. Di far emergere, cioè, la loro sapidità intrinseca grazie ai sistemi di cottura. «Arrosti perfetti» dice «si ottengono lasciando cuocere il manzo per cinque ore in forno a una temperatura massima di 80 gradi. Non bisogna temere tempi così lunghi: la carne risulterà tenera e polposa. Il pesce, invece, sciacquato con acqua di mare, viene benissimo a vapore, facendolo sobbollire lentamente in acqua con scorze di limone, arancia o altra frutta».

Il salt-free sarà il futuro della cucina? La slovena Ana Ros, chef di Hisa Franko a Kobarid (quella che per noi italiani è Caporetto), è molto sincera: «In pochi cercano una cucina senza sale: il sale, infatti, è gusto. Ma una cucina povera di sodio aggiunto dovrebbe diventare una buona abitudine nei pasti di tutti i giorni. Dal canto mio cerco di porvi la massima attenzione. Gli alimenti che, senza sale, sono già saporiti li lascio stare così come sono. Per esempio, le verdure delle mie montagne».



### il libro

## GIRO D'ITALIA IN CINQUANTA CUOCHI



BELLO E UTILE QUESTO LIBRO FIRMATO DA MARCO BOLASCO E MARCO TRABUCCO, CON UNA PREFAZIONE DI ALESSANDRO BARICCO: CRONACHE GOLOSE (EDIZIONI SLOW FOOD, PP. 286, EURO 14,50). SOTTOTITOLO: «VITE E STORIE DI CUOCHI ITALIANI». PER L'ESATTEZZA 50 VITE DI 50 CUOCHI, I PIÙ RAPPRESENTATIVI DEGLI ULTIMI 50 ANNI, E 50 RICETTE D'AUTORE. BELLO PERCHÉ RIPORTA ALLA MENTE, E AL CUORE, ALCUNI DEI GRANDI APRIPISTA SCOMPARSI (NINO BERGÈSE, FRANCO COLOMBANI, ANDREAS HELLRIGL, GIANNI COSETTI, GUIDO E LIDIA ALCIATI, ANGELO PARACUCCHII), UTILE PERCHÉ ATTRAVERSO LE SINGOLE STORIE SI PUÒ COSTRUIRE A TAPPE UNA MAPPA DEL GUSTO IN ITALIA.