

Il Po non è un semplice fiume, ma un modo di essere e di vivere le terre che lo lambiscono

Antichi sapori della BASSA

L'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense è una dimora nobile ricca di storie, un ristorante stellato, un relais di fascino ma anche un baluardo territoriale. Una fortezza che racchiude in sé tradizioni, cultura e tesori gastronomici, da vivere, assaporare e raccontare

di Alessia Cipolla

Nebbia fitta... come solo ancora vicino al Po si può incontrare. Si intravede un muro in mattoni e una torre poco più in là. Silenzio ovattato e profumo di fiume. Le voci di Giuseppe Verdi e Giovanni Guareschi ancora ben udibili. Questa è la Bassa, come la chiamano da queste parti, evocativa di un mondo contadino lontano nel tempo, ma ancora vivo anche grazie a un figlio profondamente legato a questa terra come Massimo Spigaroli, chef e patron dell'Antica Corte Pallavicina nonché ambasciatore della cucina italiana e voce gourmand dei prodotti di questi luoghi in tutto il mondo.

Attraverso un piccolo ponte levatoio in legno si entra nel suo regno. Nel 1990, con il fratello Luciano, acquistò il castello della tenuta dei Marchesi Pallavicino allora in rovina. Un edificio di impianto trecentesco, a corte, sobrio e possente, utilizzato un tempo come azienda agricola e crocevia dei prodotti da "esportare" verso la vicina Cremona e Milano. Spigaroli sin da piccolo sognava di acquistarlo. Sapeva che prima o poi ci sarebbe riuscito. Viveva lì

attorno, perché da sempre la sua famiglia era affittuaria delle terre del castello e, soprattutto, proprietaria del vicino "Il Cavallino", un ristorante leggendario dove si ballava il liscio e si mangiava benissimo grazie alle mani della zia Emilia, la musa ispiratrice dello chef. Dal giorno in cui è passato nelle mani dei fratelli Spigaroli, ogni pietra di quel rudere è stata amata, curata e restaurata: un progetto fatto con tempi lenti e passione, stanza dopo stanza, piano dopo piano. Con pazienza e sacrifici. Ogni elemento di arredo è stato inserito con gusto, pezzo dopo pezzo, come se fosse sempre appartenuto a quel luogo. Vi regna un'eleganza sobria, come si addice a una tenuta nobile di campagna. E quei ruderi trecenteschi sono diventati l'Antica Corte Pallavicina, ossia un elegante relais con 11 camere e 2 suite, un ristorante stellato, un'osteria e le cantine di stagionatura di uno dei prodotti italiani di eccellenza più noti al mondo, il Culatello.

Un marchio d'eccellenza

Racchiusa dagli edifici in mattoni, la corte è l'ombelico di quella che è ritornata a essere un'azienda agricola, circondata da campi coltivati, orti-giardini e pascoli di proprietà. La famiglia Spigaroli coltivava grano, melica e ortaggi e allevava animali da cortile, bachi da seta e, naturalmente, maiali che d'inverno diventavano salumi prelibati. Sin da piccolo, guardando e lavorando, Spigaroli ha imparato a fare, ma con un'idea tutta sua del bello e della qualità.

Oggi, sulle terre annesse alla tenuta, coltiva verdure e frutti antichi che utilizza poi nei suoi piatti e che trasforma in conserve e marmellate custodite in eleganti barattoli a marchio Antica Corte Pallavicina, una nicchia di eccellenza. Con lo





Food Concept

Attraverso una porticina in legno, scendendo le strette scale in pietra, si accede alle cantine della Corte usate per la stagionatura dei salumi e per la conservazione dei prodotti locali selezionati. Corridoi infiniti di tesori appesi alle volte dei sotterranei del castello



dentro la Corte. Il Po non è un semplice fiume, ma un modo di essere e di vivere le terre che lo lambiscono. La cucina di Spigaroli e del mondo antico della Corte sono profondamente radicati dentro queste golene, le terre tra la riva del fiume e il suo argine.

Qui è lontanissima l'idea di una cucina di 'rivisitazioni': la sua è fatta di sapori del territorio, tradizionali e contadini con eleganti accenti, certamente, personali, ma sempre in assonanza con questa terra. E, naturalmente, dalla presentazione elegante e raffinata. Oggi si direbbe una 'Cucina Local', ma in questo ambiente finemente sospeso tra passato e presente gli inglesismi non funzionano proprio.

Anche la sola lettura delle portate evoca la musicalità che si respira nell'aria di questo territorio. Di seguito alcuni esempi di piatti proposti nel menu durante i mesi freddi. Come antipasti si possono assaggiare, naturalmente, piatti degustazione dedicati al maiale come 'il Podio di culatelli di suino bianco 18 e 27 mesi del presidio Slow Food, di nera parmigiana di 37 mesi e giardiniera di Corte' oppure "Il podio di culatelli neri con Culatello di Mora Romagnola stagionato 26 mesi, Culatello di Cinta Senese stagionato 30 mesi, Culatello di Maiale Nero di Parma stagionato 37 mesi con giardiniera". Di grande fascino è "Il carpione di fagiano e piccoli ortaggi". Per i primi, poi, si posso gustare "Gnocchi ripieni di lumache, sentori di bosco, finferli e artemisia", "Savarin di riso ricoperto di Cotto Spigaroli, crema di



stesso sigillo produce un vino da vigneti di uva Fortana, Fontanella e Lambrusco e alleva maiali allo stato brado nei boschi che circondano il podere, con particolare attenzione all'antica razza il Suino Nero di Parma da cui nascono pregiate produzioni di salumi, tanto che il Culatello di Zibello Dop Spigaroli è oggi noto in tutto il mondo. Seleziona e stagiona anche formaggi tipici del territorio, come naturalmente il Parmigiano Reggiano, messo poi a stagionare nelle cantine della Corte. Tutti prodotti artigianali, come li preparava in famiglia, ma a firma Spigaroli e Antica Corte Pallavicina, divenuti preziose testimonianze del passato e un brand riconoscibile per chi vuole comprendere un territorio e i suoi sapori di un tempo.

Dettagli d'antan

Un'ala della Corte al piano terra è dedicata al ristorante stellato: le ampie vetrate ai lati inondando di luce la sala e offrono un affaccio privilegiato verso gli argini del Po e, dalla parte

opposta, verso la corte. Al centro vi è un grande piano di appoggio attrezzato per il servizio in sala e forni vintage da dove escono prelibatezze per gli ospiti: qui si vede spesso lo chef al lavoro, nel suo ruolo di norcino. I tavoli da pranzo hanno dimensioni differenti gli uni dagli altri: i più intimi sono posti verso le vetrate, mentre quelli più conviviali, in posizioni centrali. Ogni tavolo è un mondo a parte: ciascuno ha le proprie sedie, comode e regali poltrone damascate, o sedie d'epoca imbottite. Anche per la mise en place non vi è un'idea di uniformità ma una scelta inedita: ogni tavolo presenta pezzi originali, come vassoi d'argento, porcellane, posate e bicchieri, scelti rigorosamente dallo chef, e inseriti come se fossero i pezzi spaiati di antichi e preziosi servizi di famiglia trovati dentro qualche credenza. La sapiente scelta degli arredi e dei complementi crea un'atmosfera dal gusto ricercato, dall'eleganza priva di eccessi e calda grazie anche alla presenza del bellissimo camino acceso nei mesi freddi.

Cucina gastro-fluviale

Il Grande Fiume scorre giusto accanto, un tempo inondando periodicamente la Corte. Ora alti argini la proteggono, ma la vicinanza fisica e spirituale con il Po e la sua storia è ancora tutta lì,

Racchiusa da edifici in mattoni, la Corte è il fulcro dell'azienda agricola, circondata da campi coltivati, pascoli e orti-giardini

Il Culatello di Zibello DOP Spigaroli

Senza la nebbia del Po questa eccellenza non potrebbe esistere. Inverni freddi e lunghi ed estati calde aiutano la stagionatura di questo prodotto di alta salumeria della provincia di Parma. Deve il suo nome alla "culatta", una parte alta della zampa posteriore del maiale mondata in superficie e rifilata fino a ottenere la classica forma "a pera". Il processo di produzione non è cambiato dal Medioevo e non sono previste tecniche o macchinari moderni, ma solo abili gesti tramandati da secoli. I tagli di carne vengono strofinati con sale, pepe nero, aglio e spumante locale, il Fortana del Taro. Il pezzo viene poi pulito e appeso nella vescica del maiale all'interno delle cantine della Corte per un periodo da 1 a 3 anni. Contrariamente al prosciutto, non sono possibili sistemi di climatizzazione dei locali, se non l'apertura periodica delle finestre delle cantine: questo permette di sviluppare le muffe naturali che danno un sapore unico al Culatello.





All'interno delle torri del castello si trovano le suite disposte su due piani: una combinazione misurata di arredi e dettagli sospesi tra antico e moderno

Rossa di Urzano e pioppini" o come li preparava zia Emilia "Tortelli d'erbette alla parmigiana al doppio burro d'affioramento delle vacche rosse" e "Anolini della tradizione in brodo di terza".

Si può proseguire con la tradizione, con il "Gran bollito del maiale (con la spalla cotta calda, la mariola, il cotechino, i piedini e il prete) con le salse tipiche" o con le ormai introvabili "Coscette di rana all'aglio dolce, prezzemolo e polenta". E ancora "Tournedos di lepore farcito con foie gras, sedano rapa cotto nella paglia e anguria bianca", "Le due cotture dell'anatra germana, coscia confit e petto rosato" e "Faraona ricoperta di culatello cotta nella creta del Po".

Accoglienza a Corte

Le camere si trovano al piano nobile, dalle cui finestre si può godere del paesaggio circostante. I nomi delle camere, come tutto, non sono lasciati al caso: si trovano Stanza Galeazzo, del Cardinale, degli Sposi e di Vito Modesto, tutti personaggi storici della zona. Gli spazi sono un insieme di accurati dettagli contemporanei e di arredi d'epoca sui quali domina un caldo soffitto a cassettoni cinquecentesco. Ogni camera possiede un camino funzionante e gli eleganti servizi sono dotati di grandi vasche, comode e lussuose, e di lavabi di fattura artigianale. Nelle torri sono invece state ricavate due eleganti suite.

Per i turisti che vogliono addentrarsi nelle tradizioni culinarie della zona vengono organizzati vari seminari: sulla pasta fresca della tradizione, sulle marmellate e le conserve prodotte a Corte e, na-



Il piano nobile, affrescato con temi legati al mondo agricolo e mitologico, offre sale relax a disposizione degli ospiti. Nella torre con gli affreschi dei segni zodiacali verrà presto aperta una biblioteca dedicata alla cultura del maiale e al territorio

turalmente, uno sui salumi con visita all'azienda e alle cantine di stagionatura per capire la produzione artigianale - secondo tradizione - di Culatelli, Salami, Preti, Coppe, Spalle e altri salumi. Vi è poi un'interessante iniziativa dedicata ai giovani. Si chiama "50 anni in 2" ed è riservata alle coppie più giovani: prevede una cena con degustazione seduti ai tavoli migliori - nella veranda o addirittura in cucina, dove solo i cuochi selezionati hanno normalmente accesso - e il pernottamento nel relais a prezzi adatti alle loro tasche. ♦

WELCOME

SOFTWARE GESTIONALE PER STRUTTURE RICETTIVE

Welcome

IL SOFTWARE PER HOTEL COMPLETO DI CRM

Welcome è il software per hotel completo e flessibile, sviluppato per garantire una risposta concreta alle esigenze di organizzazione e controllo.

Il software gestionale è determinante nelle attività di customer relationship ed Il nuovo CRM di Welcome è studiato per le esigenze delle strutture ricettive. Un'anagrafica completa e dettagliata permette di registrare preferenze del cliente, motivi del soggiorno e tante altre informazioni utili.

Queste informazioni sono strategiche per qualunque albergo e Welcome ne consente un'analisi dettagliata e completa, finalizzate ad attività di marketing.



BOOKING ONLINE E CHANNEL MANAGER



TABLET & SMARTPHONE