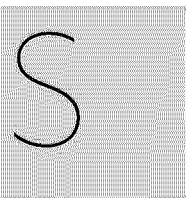


Esperienze da assaggiare

# Il mercato dei sapori

di LUISA MOSELLO



arà un mercato. Ma non il solito mercato. Ci sarà una girandola di prodotti che portiamo sulle nostre tavole. Ma non i soliti prodotti. Perché a Bologna con Il Gusto il 5 e il 6 novembre non si andrà a fare la solita degustazione, o la spesa da mettere nella sporta e via.

Dentro si potrà stipare tutto quello che un cibo, un ingrediente, un piatto e un bicchiere di vino raccontano. La loro storia, le emozioni, i ricordi che evocano. All'interno di Palazzo Re Enzo così su potrà fare un giro del mondo enogastronomico (rigorosamente tricolore) da esplorare portandosi dietro un semplice sacchetto in cui mettere soprattutto con la curiosità e la voglia di conoscere i tesori, le eccellenze del nostro Buon Paese. In questa shopping bag da riempire con le esperienze da fare in tutti e cinque i sensi il primo a trovar posto non può che essere un piccolo, grande gioiello della terra emiliana. Ovvero il tortellino tradizionale autentico realizzato dalle Maestre Sfoglinaie di Castel Franco Emilia dell'associazione "San Nicola" della città considerata storicamente il luogo di origine del simbolo per eccellenza della pasta fatta in casa piena di gusto italiano concentrato in un anello di bontà. Un capolavoro al quale ogni anno viene dedicata una sagra che celebra il suo mitico inventore. Quell'oste che sbirciando una fanciulla forestiera dal buco della serratura di una gloriosa locanda lo creò ispirandosi alla forma dell'ombelico della donna. Le Sfoglinaie, depositarie di un sapere e di un fare antico e preziosissimo, nelle due giornate offriranno dimostrazione diretta dell'arte del tirare la sfoglia al matterello. E daranno vita, con in una grande magia gastronomica, a questi gioielli immersi nel brodo di cappone. Con un ripieno di prodotti Dop e Igp come il Prosciutto di Modena, la Mortadella di Bologna, il Parmigiano Reggiano di almeno 24 mesi, lonza di suino a km zero, uova e noce moscata in base a una ricetta depositata presso la Camera di Commercio.

Restando in tema pastaiolo si può andare alla scoperta delle proposte di un pastificio-negozio di gastronomia della provincia di Mantova che a Bologna porterà tutto l'amore per la cucina dei giovani proprietari trentenni che l'hanno chiamato "Ciocapiat". Ovvero contabballe in dialetto mantovano, un nome che sa di fantasia e insieme di semplicità che si rispecchia nella pasta fresca ripiena e trafilata al bronzo e non solo.

Nel mercato de Il Gusto porteranno tre proposte. Immancabili i Tortelli di zucca: piatto storico della cucina mantovana, povera e contadina, la ricetta è quella originale. Accanto, il panino con cotechino, mangiato dalla popolazione locale per la fiera delle Grazie, il 15 agosto, dopo una camminata fino al santuario. Quindi il Gin tonic perché ci voleva un tocco giovane che richiamasse l'ora dell'aperitivo: ricetta London dry tradizionale con infusione di nove fiori per almeno 48 ore in un sacchetto di cotone e, una volta tolti, a macerazione, fiori di pisello blu thailandesi, essiccati e non trattati.

Dai tortelli di zucca e dintorni alle tagliatelle il passo, anzi il boccone è breve. In questo caso si tratta di tagliatelle all'uovo ma realizzate con la farina di riso, digeribile, particolare nel gusto e delicato al palato, da Riso Nuvola, anche questa una realtà del mantovano nata a Castel D'Ario, patria del rinomato Riso alla Pilotta, piatto principe della cucina locale, e celebre per la carriera sportiva del grande Tazio Nuvolari.

La speciale farina è ottenuta dalla macinazione a pietra di chicchi interi di riso Thai Fragrance italiano e si può usare per preparare pastelle e panature, ma anche primi piatti, dolci, biscotti, pane e pizza. Nella due giorni bolognese non mancheranno selezioni di Vialone nano e Carnaroli che faranno camminare nelle campagne fra aironi sulle rive dei fossi fra i colori della pianura che seguono il fluire del Mincio e del Po.

Ancora riso d'autore nella gamma premium "Origini Capolavori di natura" che saranno proposti dalla riseria Vignola che dipinge il piatto in technicolor. La varietà nata spontaneamente nel vercellese su chiama Verelé. È stata selezionata e coltivata fino ad arrivare a una produzione estesa per renderla disponibile al mercato. Nasce come nero integrale nella versione nero assoluto che poi può essere raffinata a due differenti livelli: una raffinazione completa, da cui deriva il rosa puro e una semilavorazione, da cui nasce il viola intenso. Insieme al colore si mantiene la componente aromatica che arriva direttamente in tavola soprattutto nei risotti.

Dal piatto al bicchiere. In un mercato che si rispetti non può mancare il dio Bacco. Ecco allora il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che offrirà la sua amoia varietà di denominazioni tutelate: dal Montepulciano d'Abruzzo, al Trebbiano dal Cerasuolo al Pecorino. E ci sarà spazio anche per bottiglie di Spumante e di Passerina per raccontare in più sorsi una regione fortemente vocata alla vitivinicoltura. Altri nettari degli Dei che saranno proposti nella piazza bolognese del mercato

saranno quelli della Cantina Sociale di Quistello, casa di un gioiello lombardi da bere come il Lambrusco Mantovano. Cinque i vini portati a Bologna: da "I.6. Armonia" (metodo classico brut) a "80 vendemmie", "Il sogno del Duca" e "GranRosso del vicariato di Quistello" (tutti e tre Quistello Igp lambrusco rosso) fino al "Lambrusco mantovano rosso" (Dop). Tutti sono accomunati dal Lambrusco Grappello Ruberti riconosciuto autoctono, che esprime l'unicità della terra che lo accoglie. Anche attraverso lo spumante metodo classico ottenuto con queste uve speciali vinificate in bianco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## A Palazzo Re Enzo il meglio del territorio da degustare o da portare a casa. Tortellini e tagliatelle, ma anche riso, salumi e tanti calici

### DOVE

Sabato e domenica assaporate il Mercato. Nel Cortile di Palazzo Re Enzo, Gelà Monfrà, Brazzale e Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop con degustazioni e laboratori. Nella Sala del Podestà, stand di Quality Beer Academy, Ciòcapià, Formaggi della Svizzera, Polo del Gusto, La SanNicola, Storico Ribelle, Apicoltura Baccanelli, Des Martin, Cantina Sociale Quistello, Enoteca Regionale Emilia Romagna, Consorzio Vini di Abruzzo, Riso Nuvola.



**1**  
**Le persone**  
La squadra dell'associazione "San Nicola" di Castelfranco Emilia

**2**  
**La pasta**  
il tortellino delle Maestre Sfoglina di Castelfranco Emilia della "San Nicola"

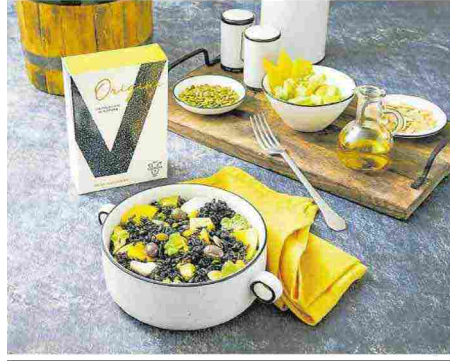
**3**  
**Il Riso**  
I colori e i sapori di Riso Vignola, prodotto d'autore piemontese



5

**L'abbinamento**

Tortelli di zucca,  
panino e gin tonic  
firmati Ciòcàpiat



4

**Gastronomia**

Ciocapiat,  
pasticcio e  
gastronomia del  
Mantovano

