

LE ECCELLENZE

Squacquerone e funghi La terra che non pensa solo al prosciutto crudo

di Francesco Arrigoni

Se c'è una regione nella quale gli abitanti hanno scritto nel DNA il piacere per la buona tavola questa è l'Emilia Romagna. Per gli emiliani e i romagnoli il cibo non è soltanto ciò che serve per nutrirsi, ma un vero e proprio oggetto di culto. In più questa generosa terra attraversata dal grande fiume Po è ricca di giacimenti gastronomici, di una straordinaria varietà di prodotti eccellenti e di tante prestigiose industrie alimentari. Per questo la parte emiliana è stata giustamente ribattezzata Food Valley. Molto probabilmente Boccaccio ha preso ispirazione da questa terra per raccontare il paese di Bengodi nel Decamerone.

Qui davvero scorre un fiume di latte, prodotto da una moltitudine di vacche in migliaia di allevamenti, con il quale si produce una varietà di formaggi il principale dei quali è il Parmigiano Reggiano, un'eccellenza dell'agricoltura italiana, una vera e propria icona del Made in Italy che vanta numerosi tentativi di imitazione. Un formaggio straordinario, capace di stagionare a lungo, di cui si producono milioni di forme apparentemente uguali ma con piccole differenze di sapore e di profumo a seconda della provenienza e del «casello» (così si chiama il caseificio) dove mani sapienti trasformano il latte in formaggio seguendo regole che non sono cambiate da un millennio. Affiancano il parmigiano il provolone Valpadana, le caciotte, i pecorini dell'Appennino, la crescenza il tenerissimo squacquerone e il raro formaggio di fossa di Sogliano, il pecorino sepolto per mesi, che viene «resuscitato» arricchito di nuovi sapori.

Certamente però il vanto della regione sono le carni, e in special modo quelle di maiale trasformate, grazie al sale, e al lungo riposo. Il re dei salumi italiani è senza dubbio il Prosciutto di Parma, che si stagiona perfettamente rimanendo dolce al gusto. Il suo parente più prossimo è il culatello, realizzato con la parte più tenera della coscia del maiale, insaccata e «trasformata» grazie alle nebbie del Po. E poi tutta la lunga teoria di salsicce, di salami, (specialissimo quello di Felino, inteso come comune in provincia di Parma), la salama da sugo ferrarese e la popolarissima quanto irresistibile mortadella di Bologna. Dalla terra vengono i pomodori del piacentino, l'asparago di Altedo, la patata di Bologna, le pere, le ciliegie di Vignola e gli straordinari funghi porcini dell'Appennino e in particolare quelli di Borgotaro. Ad esaltare le tante materie prime vi è un'altrettanta grande ricchezza di ricette che hanno il loro punto di forza nella pasta. La pasta fatta di farina, acqua e uova, che deve essere fatta rigorosamente a mano, tirata sottilissima con il mattarello come solo le «razdore» di lunga esperienza sanno fare. Con questo «velo» si preparano poi tortelli e tortellini piccolissimi dal saporito ripieno di verso da paese a paese che la leggenda vuole siano ispirati all'ombelico di Venere. E ancora di pasta sono fatte le tagliatelle da condire con ragù o le irresistibili lasagne. E non si può finire senza ricordare l'aceto tradizionale balsamico di «Parma e Reggio», un «non aceto», un balsamo preziosissimo, un concentrato sublime, ottenuto da una lunghissima stagionatura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

