



IL NEWSMAGAZINE DELLE FAMIGLIE ITALIANE



N°38
14/9/2016
€ 2,00



SOLO SU OGGI
IL SÌ DI GABRIELLA PESSION

A PORTOFINO UN MATRIMONIO DA FAVOLA CON IL SUO AMORE IRLANDESE



ESCLUSIVO
TUTTE LE FOTO!

Al Bano e le nozze di Cristel



LO SPOSO



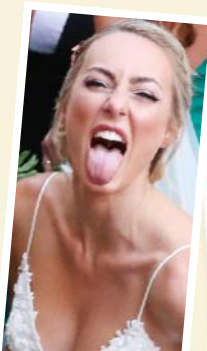
BELÉN TORNA DA IANNONE

VACANZA INSIEME IN GRECIA. E CON BORRIELLO È (DI NUOVO) FINITA

«È IL MIO GIORNO PIÙ BELLO»



«NON AVREI MAI IMMAGINATO DI EMOZIONARMI COSÌ TANTO», CI HA DETTO IL CANTANTE. «ORA DEVO SOLO FAR SPOSARE GLI ALTRI QUATTRO FIGLI!»



POTEVANO SALVARSI

IL CALVARIO DELLE DUE DONNE CHE HANNO SCELTO LE «CURE ALTERNATIVE»

Periodico Settimanale - € 3,30 - B* € 3,30 - CDN Card 700 - Francia € 3,30 - Germania € 3,60 - Gr. € 3,30 - Lux. € 3,30 - Italia € 2,90 - UK - Gipo 3,00 - Portogallo Cont. € 3,30 - Sv. € 3,30 - E. € 3,30 - H. Int. 1,000 - Tiro. Cif. 4,20 - CH. off. 4,50 - USA - 7,00 - Poste Italiane Sp. Spec. in Abbonamento Postale DL 353/2003 (conv. in L. 17/2/2004 n. 46 art. comma 1) DCB Milano



Lo chef Gianfranco Vissani gira l'Italia a caccia delle eccellenze del territorio e le presenta ai lettori di *Oggi*.

VISTI DA VISSANI

Nella pianura padana, dove si massaggia il prosciutto

NELL'ANTICA CORTE PALLAVICINA NASCE UN OTTIMO **CULATELLO DI ZIBELLO** STAGIONATO NELLE CANTINE TRECENTESCHE

Tra la pianura padana e le rive del fiume Po, a Polesine Parmense, si erige l'**Antica Corte Pallavicina**, una fortificazione del XIII secolo, che nel Medioevo garantiva il controllo dei traffici attraverso il Po. Oggi, capitanata dalla famiglia Spigaroli, è diventata **uno dei cardini della produzione artigianale gastronomica**. Incuriosito da questa splendida cornice e spinto dalla voglia di conoscere sempre di più le risorse del nostro Paese, ho superato il ponticello, fiancheggiato da meravigliosi pavoni, e attraversato l'arco in mattoni che introduce la Corte.

Qui, le lunghe braccia di **Massimo Spigaroli mi hanno accolto al ristorante stellato Al Cavallino Bianco**. La passione che Massimo ha per la cucina e per la propria terra mi ha dato la sensazione di essere come a casa, una lunga tavolata imbandita e pronta per mostrare i propri tesori. Gli ingredienti dei piatti sono quasi



Al centro, Massimo Spigaroli, presidente del Consorzio del Culatello di Zibello e titolare dell'Antica Corte Pallavicina, ristorante, azienda agricola e relais.

esclusivamente di produzione propria. Dai campi arrivano le verdure e l'uva per produrre lo Strologo, il Tamburen e la Fortana mentre dagli allevamenti nascono i bovini di razza Bianca della valle del Po e i maiali locali, che regalano salumi di altissima qualità.

La parte più pregiata della coscia dei suini autoctoni diventa il mitico **Culatello di Zibello Dop** che nelle sue variegata stagionature racchiude le profonde e antiche conoscenze della

famiglia Spigaroli. La lavorazione è molto raffinata: **il prodotto è massaggiato con vino Fortana e aglio, salato con sale e pepe spaccato**, invecchiato e legato a corda. Infine, c'è la stagionatura nelle antiche cantine trecentesche, dove l'uno accanto all'altro i culatelli, condizionati dalla storica atmosfera delle cantine e dal particolare clima della pianura padana, raggiungono la loro perfezione culinaria.

ha collaborato Jacopo Della Rocca

LA RICETTA

Rotolo di melone e culatello con tris di salse

● **Ingredienti:** 8 fette sottili di culatello; 100 g di purea di melone; 250 g di burro; 5 cl di liquore di melone; 200 g di pomodorini gialli e 200 g verdi; 200 g di lamponi; 2 spicchi d'aglio; basilico; 4 uova; 45 g di zucchero; 45 g di destrosio; 90 g di farina; 45 g di fecola.

● **Preparazione:** per il pan di Spagna mescolate lo zucchero e il destrosio alle uova e portatelo a 45°C; montate il composto e incorporate la farina con la fecola, stendete uno strato alto 1/2 cm su una placca con carta forno e

cuocete per 25 minuti a 180°C. Cuocete per 10 minuti i pomodori con olio, aglio e basilico, frullate, filtrate, regolate di densità. Fate lo stesso con i pomodori verdi. Cuocete i lamponi per 15 minuti, frullate, filtrate. Mescolate al burro morbido la purea di melone e spalmatelo sul pan di Spagna bagnato col liquore; appoggiate il culatello, fate lo stesso dall'altro lato, arrotolate con la pellicola trasparente e fate riposare in frigo per 30 minuti, tagliate a fette di 3 cm. Servite decorando con i purè.



Si mangia anche
con gli occhi