



Magistrati e forze dell'ordine specializzati nella caccia agli evasori:
"La voluntary disclosure è un riciclaggio di Stato". Il condono istituzionale



**GINSENG
COFFEE**
West End

Venerdì 26 ottobre 2016 - Anno 8 - n° 298
Settimane via Valdarone n° 42 - 00193 Roma
tel. +39 06 32081.1 - fax +39 06 32081.230

**il Fatto
Quotidiano**
NON RICEVE ALCUN FINANZIAMENTO PUBBLICO

**FRUTTOSE &
DOLCIFICANTI**
ristora

€ 1,50 - Anelli € 3,00 - € 12 con Frutto "Super Soft"
Spedite alla postale D.L. 30/05/2003 art. 2302/2006 art. 40
Aut. Min. 1/084/009



Il Duomo
Vicolo Antini, 26
Fidenza

1

0524-85130

BUONO

La trattoria, a conduzione familiare, si trova nel centro storico di Fidenza, a due passi dal duomo dell'Antelami. Il locale, dall'arredamento vintage ma non pretenzioso, è famoso per gli antipasti a base di salumi locali, i primi della tradizione parmense e i secondi di carne di animali allevati direttamente dalla famiglia sulle colline sopra Fidenza. Dal menù: cappelletti con sugo di stracotto, tortelli alle erbe e ricotta, pisarei e fasò (gnocchetti di pane in sugo di tagliata, stracotto, l'uvolone), trippa e soprattutto la torta frita (una sorta di gnocco fritto, ma più leggero e fragrante). Tutto - comprese le paste ripiene - è preparato al momento nella grande cucina a vista.

30 euro

Osteria di Forno
Via di Forno, 78
Fidenza (PR)

2

osteriaforno.it

Il locale, rustico e accogliente, offre piatti della cucina locale che obbediscono al mercato e alle stagioni. Il menù cambia ogni giorno: spesso tra le proposte ci sono le frittelle di ceci, i tortelli ripieni di spalla cotta al burro ed erba cipollina, il flan di parmigiano e asparagi, la polenta frita. Mezze maniche in brodo (una sorta di anolini ripieni di formaggio) e l'antipasto misto dell'osteria, invece, non mancano mai nel menù. Le paste fresche e i dolci sono fatti in casa. Al piano inferiore ci sono due cantine: in una sono conservati i salumi di produzione propria, nell'altra sono custodite le più di cento etichette che compongono la carta dei vini.

40 euro

IL RE DEL CULATELLO

Massimo Spigaroli è nato a Polesine Parmense 58 anni fa. Nel 1989 ha acquistato l'Antica Corte Pallavicina, un piccolo castello nella golena del Po, a Polesine, dove i suoi avi portavano a stagionare i culatelli. Dopo vent'anni di restauro, nel 2010, ci ha aperto il ristorante omonimo ed è arrivata subito la stella Michelin. I suoi genitori gestivano un altro ristorante storico di Polesine, il Cavallino Bianco, che poi ha portato avanti lui. Oggi ne ha un terzo, quello inserito nel magico contesto del Labirinto della Masone, il parco culturale creato dall'estro di Franco Maria Ricci a Fontevivo, sempre in provincia di Parma. Oltre ai ristoranti, Spigaroli ha un'azienda agricola, tra le nebbie della pianura, che produce carne, verdura e farina: 500 maiali - tra questi la razza Nero di Parma - galline, torto, le coltivazioni, fino agli alveari per il miele: "Compro solo caffè, zucchero e cioccolato, e faccio il cioccolato". Spigaroli ha un'azienda che produce la na fa girare circa 7 mila culatelli all'anno. Da lui si riforniscono i massimi chef del mondo, da Alain Ducasse a René Redzepi, star di Hollywood e teste coronate: suoi clienti sono i principi Carlo d'Inghilterra e Alberto di Monaco. Qualche anno fa si è inventato il *November Pork*, il festival del maiale, che raggruppa diversi comuni della bassa parmense: in 4 domeniche 250 mila persone corrono da quelle parti per mangiare le delizie del re maiale. Lo abbiamo intervistato passeggiando sulle rive del Po. Come sempre abbiamo tolto le domande, affinché le sue parole diventassero un racconto.

*** **

Il maiale è il signore di queste terre, un animale meraviglioso. Quando ero bambino ricordo che ci giocavo molto, lo accarezzavo, gli grattavo le orecchie, gli portavo un pezzo di pane. E il maiale era felice. Con lui si instaura lo stesso rapporto che si ha con un cagnolino: ti riconosce, ti chiama, gioca con te. E poi è molto intelligente: si va a grattare la schiena contro l'albero per far cadere la mela per poi mangiarla. Noi bambini lanciavamo una mela e lui correva da uno all'altro per prenderla. Erano le donne che se ne occupavano: lo curavano, gli davano da mangiare, lo accudivano. Ma, tragicamente, a differenza del cane che muore di morte naturale, il maiale viene ucciso dalla mano dell'uomo. Anche se, a dire il vero, in campagna è una cosa abbastanza naturale uccidere un animale, sia esso una gallina, un coniglio o, appunto, un maiale. *(continua)*

3

Campanini
Via Roncole Verdi, 136
Busseto (PR)

BUONO

0524-92569

Nata nel 1911 come punto di ristoro del vicino santuario della Madonna dei Prati, la trattoria è famosa per lo gnocco fritto accompagnato dal culatello di Zibello, tra i più buoni prodotti nella zona. Il locale porta in tavola i piatti tipici della bassa parmense: tortelli di patate con gorgin, fagioli con le cotiche, anatra, polenta e guanciale di maiale al lambrusco. Attenzione, ci sono alcune tradizioni da rispettare: la domenica a pranzo, da novembre ad aprile, si mangia il *risotto alla zucca* con *zucca* in brodo, mentre la domenica sera e il lunedì solo torta frita e salumi: crudo, coppa, spalla cotta, salame, culatello in più stagionature. Soprattutto in questi due giorni è indispensabile prenotare.

35 euro

4

Parma Rotta
Strada Langhirano, 158
Parma (PR)

BUONO

parmarotta.com

Il nome è quello attribuito al quartiere ai tempi in cui le piene del torrente Parma romponevano gli argini e allagavano la zona. Quasi tutta la proposta culinaria di questo locale gira intorno al fuoco a legna utilizzato per cuocere le carni. Qui si viene soprattutto per mangiare dell'ottima brace fiorentina, costata di Angus, filetto di bue irlandese, costole di agnello, coscia d'oca. Ampia la proposta di salumi da accompagnare a formaggi e focaccia, così come quella dei primi. L'altra specialità del ristorante sono i dolci, tutti fatti in casa: torta sbrisolona, semifreddo al miele con fragole all'aceto balsamico, zabaglione caldo con cioccolato e biscotti, ciadla croccante di mandorle con mele e crema alla vaniglia.

45 euro

BUONO!