

MERIDIANI

Parma-Reggio-Modena



Meridiani - Ottobre 2016

Tavole contadine

VIVA LA CAMPAGNA

I luoghi: antichi casali, stazioni di posta, caseifici. La cucina: ligia alle tradizioni, con qualche punta estrosa, ma sempre con materie prime di produzione propria. Un trionfo di paste ripiene, salumi e formaggi, anche in via di estinzione...

Baiso (Re)

Ca' Poggioli

Una stazione di posta in sasso ristrutturata, con accanto il bar (a destra, in basso). Si inizia con gnocco fritto e tigelle (su prenotazione), frittelle di baccalà, gnocchini farciti con crema di parmigiano, salumi. Si prosegue con cappelletti in brodo di capponne, tortelli di zucca con burro e salvia. I secondi: costolette di agnello al forno o impanate, brasato con polenta frita, trippa con i fagioli e stracetti di castrato. In stagione funghi e tartufi.

Info

- via Lugo 7
- tel. 0522844631
- chiuso lunedì sera e giovedì
- prezzo medio: 28 euro

Fornio, Fidenza (Pr)

Osteria di Fornio

Aperta fin dagli anni Venti, ha un menù che varia ogni giorno a seconda dei prodotti di stagione. Si comincia con il monumentale antipasto della casa (salumi, formaggi, sottaceti, tostone con pancetta, polenta frita, flan al parmigiano con asparagi; foto grande, a destra). Poi: mezze maniche in brodo (un anolino ancora più ricco di formaggio) e tortelli d'erbette. Suntuosi i dessert.

Info

- via Fornio 78
- tel. 052460118 e 0524435209
- www.osteriafornio.it
- chiuso lunedì sera e martedì
- prezzo medio: 32 euro

Madonna dei Prati, Busseto (Pr)

Campanini

Dal 1915, qui si osservano le ricette della memoria, con la torta frita (domenica e lunedì sera) e i salumi, specie

la spalla cotta prodotta e stagionata in proprio fra ottobre e febbraio (laboratori visitabili). Poi le paste ripiene (a destra, sotto): tortelli alle erbette, anolini e cappelletti; a seguire carni, frattaglie e la rara mariola, con puré di patate e mostarda.

Info

- via Roncole Verdi 136
- tel. 052492569
- www.culatelloandwine.it
- chiuso martedì e mercoledì
- prezzo medio: 28 euro

San Donnino di Liguria,

Casalgrande (Re)

Badessa

In un caseificio di metà Ottocento di proprietà dei conti Spalletti, si cena nelle sale dove un tempo avvenivano salagione e stagionatura. Gestione giovane e dinamica. Da segnalare: frittelle di baccalà in tempura al rosmarino con salsa all'arancio; tagliatelle verdi doppia pasta al battuto di guanciale, pancetta e lardo; faraona agrumata in crosta di pancetta croccante; torta di mele rivisitata con crema inglese.

Info

- via Case Secchia 2/A
- tel. 0522989138
- www.ristorantebadessa.it
- chiuso lunedì e sabato a pranzo
- prezzo medio: 35 euro

Solara di Bomporto (Mo)

Lanterna di Diogene

Una cucina territoriale in un casale con portico (a destra, in alto), gestito da una cooperativa di genitori e ragazzi con disabilità. Piatti a base di prodotti in gran parte biologici, come i polli di razza modenese, i salumi, le verdure e l'aceto balsamico tradizionale di produzione pro-



pria. La formula con menù fisso prevede antipasti e dessert a buffet, tortelloni di ricotta e ortica, zuppe, stracotto e roastbeef di vacca bianca modenese, arrosto di faraona in farcia di cotogno, pane di farina semi-integrale macinata a pietra.

Info

- via Argine 20
- tel. 059801101
- www.lalucciola.org
- chiuso a cena lunedì e martedì
- menù fisso: 30 euro

Spilimbergo (Mo)

Ponte Guero

Un antico luogo di sosta per i birocciai oggi offre bar, tabacchi e generi alimentari: prosciutto di Modena, salumi locali, parmigiano di collina, caciotta del monte Cimone, tagliatelle al ragù, tortellini in brodo di capponne, tortelloni di zucca in crema di parmigiano e balsamico, bollito, gnocco fritto e crescentine con pesto modenese. Produzioni proprie.

Info

- via Modenese 4654-4648
- tel. 059798909
- www.ponteguero.it
- chiuso domenica
- prezzo medio: 28 euro

