

GENNAIO
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**VIVA
LA PASTA
COME PRIMO,
CONTORNO,
DOLCE...**



TRIPUDIO DI TIRAMISÙ

A CIASCUNO IL SUO

**BUON
APPETITO
A FERRARA**

**COTECHINO
E LENTICCHIE?
SÌ MA CON
UN COCKTAIL**

I cappellacci di zucca al ragù della Trattoria da Noemi: ogni giorno ne fanno 90 porzioni, tutto a mano. A destra, il Castello Estense, iniziato nel 1385 da Niccolò II d'Este come difesa. Alla fine del Quattrocento fu trasformato in dimora di corte con l'aggiunta di torri, balconi in marmo e affreschi.

Al banchetto ESTENSE

Pasticcio di maccheroni, cappellacci, salama da sugo e anguilla marinata. Tutto è cominciato con i party di Cristoforo di Messisbugo, cuoco ultrastellato del Rinascimento

di SARA MAGRO, foto MONICA VINELLA





Da sinistra, in senso orario, Ghibo, proprietario del Cantinon, sulla scala seicentesca dei Trepponti a Comacchio, cittadina lagunare costruita su tredici isolette. Al Cantinon il menu comprende il brodetto di anguilla, prodotto simbolo di Comacchio. Una camera di Villa Horti della Fasanara a Ferrara. Il pasticcio di maccheroni del ristorante Ca' d'Frà.



Sono le 8 del mattino. Scosto la tenda della finestra: non c'è niente. Solo un'altra cortina lattiginosa. Mi avevano giurato che la mia camera era la più panoramica dell'Annunziata, il delizioso hotel nella piazza del Castello Estense a Ferrara. Mi consolo con il caffè della moka e i muffin alla zucca all'invitante buffet della colazione. Alla terza tazzina, prendo coraggio ed esco, anche se la nebbia sembra più forte delle mura rinascimentali del castello.

Si gela nella piazza pedonale. Brrr... I ciclisti sfrecciano sfregandosi le mani invece di tenerle sul manubrio: non hanno paura sul pavé? «No, no», spiega la guida, «a Ferrara si impara a pedalare prima di camminare». Quasi mi faccio investire da una bella signora sulla settantina: gonna al ginocchio, tacchi sottili, sigaretta a penzoloni tra le labbra e la bicicletta sollevata sotto il braccio per parcheggiarla e fare la spesa. Dopo il caffè, s'intende.

La vita a Ferrara è vicina all'ideale: ritmi tranquilli, poche auto, lo struscio tra le vetrine di giorno e tra i baretto di via Adelardi la sera. Sarà solo apparenza, ma rende bene l'idea di «**dimensione umana**». Dentro le mura estensi c'è anche la campagna vera, con gli orti, le arnie, le pecore, le galline. A quel punto la strada è sterrata, fiancheggiata da campi, tra cascine trasformate in agriturismo, come il Principessa Pio, e ville signorili che ospitano raffinati b&b come Horti della Fasanara, sei camere in stile inglese e un parco immenso. La prossima volta prenoto qui!

Tornando verso il centro si sente un profumo buonissimo. Dal retrobottega del panificio Perdonati esce un signore con i sacchetti pieni, li carica sulla bici e parte per le consegne a domicilio, come ogni mattina. Porta le famose «coppie ferraresi», i panini con quattro punte allungate, morbidi al centro e croccanti all'estremità. Nel laboratorio vengono dei bicipiti così: mille pezzi al giorno, dalla XS alla XXL. «Questo pane è stato inventato nel 1536 per uno dei famosi banchetti-spettacolo degli Este, signori della Ferrara rinascimentale. La forma ricorda i boccoli di Lucrezia Borgia», dice il signor Perdonati. Vorrei comprare tutto: coppie, pizzette... I dolci invece si comprano da Orsatti, un'istituzione per ciambelle, tenerine al cioccolato (avete presenti i brownies? Ecco, uguali), torte di tagliatelle, e il celebre **pampapato**. «Non pampepato», si raccomanda il proprietario Gianfranco Orsatti, «il nostro è con la "a", perché le suore di clausura

lo regalavano agli alti prelati e al Papa». Gli ingredienti sono semplici: farina, cacao, zucchero, mandorle e canditi, tutto ricoperto di cioccolato fondente. Niente burro, uova e latte. «Ah, vegano!», conclude. «Se le piace, però quando è nato, nel Seicento, non si usava dire così. Piuttosto, sa che dura sei mesi senza conservanti?».

Salama da sugo e odore di mare

La tradizione non si tocca. Nemmeno gli universitari vanno al fast food. Preferiscono una zuppa da Zazie, o un bicchiere Al Brindisi, l'osteria più antica del mondo, aperta dal 1435. Tra bottiglie mai spolverate, si beve secondo gusto (non leggendo l'etichetta) e si mangia la Salama da sugo Igp, un insaccato con spezie e vino rosso che cuoce per 6-8 ore e si serve col purè di patate o la polenta. Sì sì, anche la polenta. Il Veneto è vicinissimo, e l'influenza si sente nei

piatti. Proprio come il mare. Anche se a Ferrara non c'è, la cucina di mare è «tipica». D'altra parte l'Adriatico dista 40 chilometri. Quindi ordinare i tagliolini alle vongole «pavarazze» di Goro, crema di aglio di Voghiera Dop, Parmigiano Reggiano Dop e friggittelli da Makorè non è un peccato. Anzi. Il cuoco Marco Boni è legato al territorio, ne prende le cose buone, le lavora e le presenta con un **linguaggio contemporaneo**. D'altra parte, ha sempre bazzicato nella trattoria del padre Gastone, ad Argenta, dove – fatalità – c'era anche Il Trigabolo di Giacinto Rossetti, che negli anni Ottanta con Igles Corelli ai fuochi era il ristorante più innovativo d'Italia. Intanto arriva la sogliola alla mugnaia con il tè affumicato, e la zuppa inglese al bicchiere, davvero prelibata. Poi, *dulcis in fundo*, il «Ferrara Rocher», un cioccolatino ricoperto con briciole del pane con le corone.

Mi chiedo come mai, con una →



Da sinistra, in senso orario, Maria Cristina Borgazzi, proprietaria della Trattoria da Noemi, a Ferrara, ha ereditato dalla madre la ricetta dei cappellacci; un angolo della cucina, con un tributo a Gualtiero Marchesi. Marco, collaboratore del laboratorio del gusto Zazie. Il pampapato, dolce per cui è famosa la pasticceria Orsatti.



tradizione gastronomica così ricca, non ci sia nemmeno un ristorante stellato a Ferrara. C'era, una volta. Ma poi il Don Giovanni ha chiuso e il cuoco Pierluigi Di Diego, anche lui ex Trigabolo, ha appena aperto Manifattura Alimentare, una gastronomia da asporto con qualche tavolo per pranzare lì; tra i piatti forti terrina di canocchie, budino di zucca con chips croccanti e balsamico, cappelletti al pecorino di fossa... Insomma, alta cucina, ma senza sovrastrutture.

La «stella» del Rinascimento

Approfitto della pausa tra un pasto e l'altro per visitare il Castello Estense e le immense cucine dove Cristoforo di Messisbugo dirigeva la preparazione dei banchetti. «Era una specie di cuoco stellato del Rinascimento, e senz'altro il dipendente più pagato», racconta la guida di Visit Ferrara, il consorzio turistico locale. «Grazie al suo ricettario del 1549 *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, sappiamo come si mangiava a corte e che il 90% delle portate non veniva nemmeno toccato, tanta era l'abbondanza». Era puro sfarzo, una questione di marketing, e all'epoca spreco, riciclo, sostenibilità non erano temi in voga. Messisbugo scrisse anche 330 ricette, tra cui il **pasticcio di maccheroni** che qui si fa ancora tale e quale. La ricetta la recitano a memoria, tipo il *San Martino* di Carducci: «Pasta frolla dolce ripiena di maccheroni con un ragù bianco, besciamella, funghi, noce moscata e tartufo del Bosco della Panfilia, l'unica area vocata in zona. Il tutto cotto al forno in una teglia di rame. Dolce e salato è un connubio della nostra cucina», spiega Elia Benvenuti del ristorante Ca' d'Frara, specializzato in piatti tipici, fatti nel modo più vicino possibile alla cucina originale. «Anche la salama da sugo si serve con la crema frita per smorzare il gusto forte, e negli gnocchi di zucca con cannella, burro, parmigiano si può aggiungere un po' di zucchero».

Arzdore e dintorni

Un capitolo a sé sono i cappellacci alla zucca, altra Igp, patrimonio esclusivo delle «arzdore», pastaie dal mattarello inimitabile. Maria Cristina Borgazzi li fabbrica a tempo di record: tira, riempie, taglia e piega. Sembra facile: 100 grammi di farina 00 e un uovo a porzione, per il ripieno zucca violina, quella che cresce in zona, noce moscata e parmigiano. «La ricetta è di mia madre Noemi che ha fondato e dato il nome alla trattoria



Da qui sopra, in senso orario, le valli di pesca intorno a Comacchio nel Parco del Delta del Po, Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. Raccolta del radichchio nei fertili orti della zona. Fred Pellegrini gestisce l'enoteca Al Brindisi a Ferrara: tra i clienti dell'antica osteria c'era anche Ludovico Ariosto.



nel 1958». Intanto i cappellacci bollono, e in un attimo sono nel piatto coperti di ragù. Irresistibili, giuro. Da queste parti funziona così. Ogni ristorante che si rispetti ha la sua arzdora all'opera che continua a tirare pasta fresca per fare tagliatelle, **cappelletti**, lasagne. Al ristorante Il Sorpasso sta in una stanza con un tavolo da dodici al centro per stenderla. La sbircio all'opera: scarpe da ginnastica, pantaloni della tuta e auricolari, tuta assorta nel suo mondo di stelle filanti e coriandoli di farina. Sarò Mantarro, cuoco e proprietario, ha occhi liquidi e la pancia sazia sotto il grembiule. Nel menu c'è quel che deve esserci, dalla salama ai dolci ferraresi, ma anche il baccalà mantecato, per la vicinanza con il Veneto, e le sarde ripiene per le sue origini siciliane. Le sedie invece sono dipinte con le storie dell'*Orlando Furioso*, un omaggio all'Ariosto, poeta (adottivo) di Ferrara.

In questo culto della tradizione c'è però anche qualcosa di «atipico». Tutti parlano di Appelle, un ristorante in

stile nordico e minimalista, con la cuoca Martina Mosco che ha fatto uno stage al celeberrimo Noma di Copenhagen, e un cocktail bar dove si trovano distillati rari e rum in serie limitate, sakè d'annata e drink belli da vedere come il Varanasi giallo di curcuma, e il Fika, che è solo un'allusione agli spuntini svedesi.

Alle origini dell'alta cucina

Per trovarle bisogna andare fuori città. Gli indirizzi sono due: La Capanna di Eraclio e La Zanzara. Per ragioni logistiche, opto per il secondo. In auto ci vuole più di un'ora, incluse le assurde indicazioni di Google Maps che sul Delta del Po perde l'orientamento. Proseguo tra i campi di radichchio, carote e zucche, mi fermo a **Codigoro** per comprare qualche bottiglia di Fortana, un leggero rosso padano, alla cantina Corte Madonnina che produce le Doc (bio) del Bosco Eliceo, e visito l'abbazia di Pomposa, medievale visione tra i vigneti. La Zanzara è a cinque minuti, in un'ex stazione di pesca. Atmosfera felice con pochi tavoli →

La millefoglie di Sauro Bison (in basso) è il gran finale del menu alla Zanzara, una stella Michelin a Codigoro. Il ristorante si trova in un ex casone circondato dalle valli di pesca, ed è punto di partenza per una passeggiata di esplorazione e birdwatching tra i canneti. Dentro, pochi tavoli distanti e un camino antico.



Millefoglie croccante

Sauro Bison prepara una crema pasticciera classica con 90 grammi di tuorli (4-5), 90 di zucchero, 30 di farina, 300 di latte e un baccello di vaniglia. La raffredda velocemente e ne mescola 400 grammi con 200 grammi di panna montata, ma senza amalgamarla del tutto: la lascia variegata, per vivacizzare l'assaggio con la duplice consistenza. Stende 400 grammi di pasta sfoglia a 3 millimetri di spessore e la cuoce in forno a 190 °C per 8 minuti e poi a 250 °C finché non è dorata e perfettamente asciutta. Poi la spezza a scaglie e la serve con la crema chantilly, salsa al caramello e zucchero a velo.

La sogliola alla mugnaia di Marco Boni, in basso, cuoco di Makorè, ristorante con pescheria e gastronomia a Ferrara. I suoi piatti sono in linea con la tradizione ma si presentano in modo moderno, come la zuppa inglese al bicchiere, in basso a destra.



Sogliola, mugnaia affumicata e salsa olandese

Marco Boni rivede la ricetta canonica francese: prepara a parte una salsa cremosa, la mugnaia affumicata, lasciando in infusione del tè Lapsang Souchong nella panna bollente alla quale unisce poi una bella dose di parmigiano 42 mesi grattugiato. La sogliola la sfiletta, scotta appena i filetti in un brodo fatto con gli scarti del pesce, aromi e spezie, li arrotola e li serve con la salsa affumicata; completa il piatto con spinaci saltati in un velo di olio caldo, gocce di salsa olandese e la pelle delle sogliole frita e croccante.



e un camino conviviale, il ristorante con una stella Michelin è gestito dai tre fratelli Bison: l'hipster Samuel in sala, Sauro e Sara in cucina. Pescano anguille e cefali nei bacini di fianco al casone e li cucinano in modo essenziale ed elegante, come fanno anche con le canocchie in umido e la gallinella di mare cruda con lime, rafano e aceto agli agrumi. Apparentemente semplicissima anche la millefoglie alla crema chantilly che racconta molto di questo locale: gli esordi di Sauro come pasticciere, l'ispirazione al dolce di Mauro Gualandi per Il Trigabolo, il ruolo fondamentale di quel ristorante per il futuro dell'alta cucina italiana e di molti cuochi, tra cui Bruno Barbieri. Basta sfogliare il libro *Igles³* pubblicato da Reed Gourmet sul ristorante che prese la terza stella Michelin ad honorem, dopo aver chiuso nel 1993: le ricette e i piatti creati allora da Igles Corelli sembrano quelli delle grandi tavole di oggi.

Meditazioni sul Delta del Po

Anche Comacchio con le sue tredici isolette collegate da ponticelli è sul Delta del Po, un paesaggio di valli salmastre di una bellezza antica e di un silenzio da meditazione. Praticamente, **Comacchio=anguilla**. Tutto ruota attorno alla pesca e alla lavorazione di questo pesce riconosciuto Presidio Slow Food, anche se ormai, dicono, è quasi estinto. In alcuni giorni è ancora attiva la Manifattura dei Marinati, dove si arrostito sul fuoco a legna e si mettono sotto aceto anguille, alici e acquadelle, ma buona parte dell'affascinante stabilimento è ormai un museo. Al Cantinon, Ghibo (al secolo Pier Paolo Cavalieri) fa l'anguilla in carpaccio, in brodetto, alla griglia o frita. Non può mancare, anche se il crudo di mare e la crema di cannellini con i gamberi sono la vera squisitezza, soprattutto quando fa più caldo e si può pranzare in veranda davanti alle scalinate metafisiche dei **Trepponti**. Comacchio tutta è metafisica con le sue atmosfere lagunari, le casette colorate tra i canali, le valli di pesca a perdita d'occhio. È una delle zone umide più grandi d'Europa, con storie da raccontare e migliaia di uccelli da avvistare. Però ci vuole una guida esperta, come Riccardo Rescazzi che è anche il proprietario del Ponticello, il primo b&b aperto a Comacchio. Poche camere graziose e una colazione 100% bio: ciambelle, plum cake, yogurt, cereali. Nel frattempo la nebbia si è alzata lasciando un cielo invernale, ma azzurro azzurro. È la giornata ideale per esplorare questa meraviglia della natura, soprattutto ora che non c'è nessun turista all'orizzonte. ■



Dall'alto, a sinistra, Sara Mantarro de Il Sorpasso e la sua insalata di baccalà. Il cocktail Fika, affumicato al momento da Apelle, e a destra Jacopo, uno dei bartender del locale; in mano ha un Varanasi, altro drink classico. La coppia ferrarese, pane tipico della città e del forno Perdonati. Uno scorcio del centro storico di Ferrara.



INDIRIZZI

Boutique Hotel Villa Horti della Fasanara hortidellafasanara.com
 Panificio Pasticceria Perdonati panificiopasticceriaiperdonati.it
 Pasticceria Orsatti orsattigianfranco.it – Zazie lazazie.com
 Enoteca Al Brindisi albrindisi.net – Makorè makore.it – Ristorante Ca' d'Frara
ristorantecadfrara.it – Manifattura Alimentare manifatturaalimentare.it
 Trattoria da Noemi trattoriadanoemi.it – Il Sorpasso trattoriailsorpasso.it – Apelle
appellesmartfood.com – Ristorante La Zanzara, Codigoro cortemadonnina.com
 Azienda agricola Corte Madonnina, Codigoro cortemadonnina.com
 Manifattura dei Marinati, Comacchio imarinatidicomacchio.it – Al Cantinon,
 Comacchio alcantinon.com – Al Ponticello b&b, Comacchio alponticello.it
 Per organizzare il viaggio Visit Ferrara visitferrara.eu