

**ENOGASTRONOMIA** PRESENTATA A LUGANO LA RICETTA CHE SPIGAROLI DEDICA ALL'UNITA' D'ITALIA

# La spalla snack? Alla moda di Verdi

## POLESINE

Il chef «stellato» Massimo Spigaroli, dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine, ha ideato una nuova ricetta, più che mai tricolore, dedicata al 150° dell'Unità d'Italia.

«La spalla cotta diventa snack»: questo il nome della specialità che ha subito trovato ampi consensi. Spigaroli l'ha «coniata» attingendo ai saperi del territorio: quelli custoditi e portati avanti dalla sua famiglia, ispirandosi direttamente ai prodotti di cui andava goloso Giu-

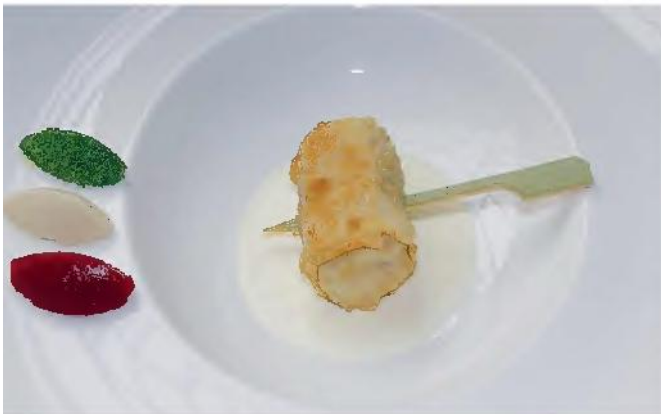
seppe Verdi. E' stata presentata a Lugano, in occasione di «Gusto in scena», celebre congresso dedicato alla cucina di alta qualità ed ideato dal giornalista enogastronomico Marcello Coronini. «La ricetta - ha spiegato Spigaroli - non è altro che la rielaborazione e, quindi, l'evoluzione dei nostri prodotti. Mi sono posto la domanda: dopo 150 anni, come potrebbe essere servita la spalla cotta in versione moderna?». E così ecco arrivare uno snack, utilizzando gli stessi ingredienti di una volta ma pensati e lavorati in modo differente con tre salse: la

verde a base di prezzemolo, la bianca a base di Parmigiano-reggiano e la rossa a base di concentrato di pomodoro. Le tre salse vengono intercalate come se fosse una lasagna formando il tricolore. Il tutto viene tagliato a cubetti allungati, avvolto in una fonduta fatta col tosone e poi riavvolto in una sfoglia di pasta (quella da torta frita), poi fritto rigorosamente nello strutto e servito su una fonduta di Parmigiano Reggiano con tre piccoli «richiami» della bandiera italiana.

La ricetta riprende un ricordo di famiglia legato a Verdi, per cui la famiglia Spigaroli 150 anni fa lavorava. «Il bisnonno Carlo - narra lo chef - in inverno si recava di famiglia in famiglia a macellare i maiali ed a produrre i salumi che hanno reso tanto celebre questa terra. Allevava solo 4 maiali e quan-

do erano ben grassi, in dicembre, li macellava. Due li teneva per la famiglia e altri due per il maestro Verdi, che li pretendeva già trasformati in salami, spalle, fiocchi, copen, pancette, lardi, cotechini e culatelli. Il maestro riconosceva in noi quei saperi così importanti nella produzione di quei salumi che lui tanto raccontava come compagni di viaggio nelle sue lettere. La bisnonna, invece, spesso veniva chiamata in villa per aiutare in cucina».

Spigaroli ha quindi ricordato come, già ben prima del 1861, fosse vivo il sentimento dell'unità nazionale. Ed «erano anni difficili - sottolinea - il sospetto e la censura la facevano da padroni. Anche Verdi non perdeva occasioni e già nel 1842 presentò il Nabucco: opera che esprimeva in pieno gli animi di



quei tempi. Nel 1861 l'Italia era finalmente unita, Verdi era ormai un musicista di grande fama ma amava ritirarsi nella sua Villa di Sant'Agata «a fare l'agricoltore», come diceva lui. Non ha mai rinnegato le sue origini contadine e la sua passione per le cose buone. Amava il culatello, le mezze maniche in brodo di cappone, i salami ed i cotechini ma ad estasiarlo era, soprattutto, la Spalla Cotta che spesso serviva, accompagnata dalle tre salse. E, al posto del pane, i «chisulèn».

Ed ecco allora che «La Spalla Cotta diventa snack» - il video si trova anche su «youtube» - sarà servito come aperitivo per tutto il 2011, aggiungendosi alla lista di un menù dedicato al 150° dell'Unità d'Italia con ogni piatto che riporterà una data simbolica. ♦

