



Le delizie dell'Appennino

Tra i castelli di Matilde, in pieno autunno. Viene voglia di sedersi a tavola per gustare alcuni dei migliori prodotti italiani: culatello, Parmigiano-Reggiano, tortelli, gnocco fritto, condimenti balsamici. In locande perse tra i boschi

TESTO E FOTO ANDREA FORLANI



Diciamo la verità: un weekend tra i colli dell'Appennino Reggiano non l'avete preso in considerazione. Meno che meno all'affacciarsi dell'inverno, in questa stagione di transizione tra le ultime foglie che abbandonano i rami e la prima neve che appare all'orizzonte. Noi invece abbiamo sfidato i luoghi comuni e siamo partiti. Abbiamo visto pascoli di un verde ancora intenso, boschi di castagni dalle foglie dorate, castelli matildiani e borghi storici di rara bellezza. E gustato una gastronomia che davvero vale il viaggio, basata su prodotti di qualità eccezionale.

Uno chef stellato, ma di cultura contadina

Nella zona son noti come i Quàter Castè, su mappe e gps compaiono sotto la voce Quattro Castella, comune da poco più di 13 mila anime a circa 18 chilometri a sud-ovest di Reggio Emilia. La cattiva notizia è che dei quattro castelli medievali che un tempo difendevano il borgo non ne rimane che uno, quello di Bianello, aperto al pubblico. Quella buona è che nel registro degli attuali abitanti della minuscola frazione di Rubbianino figurano i nomi di Andrea e Marcella. Lì trovate al lavoro alla Locanda Ca' Matilde, un vecchio casale di campagna sapientemente rimesso a nuovo per assolvere a compiti un po' diversi da quelli originari. Così, in quello che una volta fungeva da deposito degli attrezzi si trova oggi la cucina, mentre nella ex stalla sono accomodati tavoli e sedie del ristorante. Già, perché Andrea, che di cognome fa Incerti Vizzani, da qualche anno si è appuntato sul petto una luccicante stella Michelin. Modesto e cordiale in sala, tra

i fornelli si fa scienziato e ricercatore. A suo agio tra gli abbattitori, con la tecnologia flirta volentieri, ma solo per dar nuovo lustro alla cultura culinaria contadina e alla tradizione reggiana. Per i vostri assaggi prendete nota dei seguenti piatti: *lasagnetta con ragu' alla bolognese, bietola e besciamella soffice; vitello in oliocottura con spinaci fondenti, crema di peperoni e sedano rapa.*

Semplice salumeria? No, paradiso del culatello

Altro giro, sempre dalle parti di Matilde di Canossa, che in queste lande governava nell'XI secolo. I suoi castelli sono sparsi a destra e a manca, ma dovendo scegliere suggeriamo quello di Rossena, tra i meglio conservati e fotogenici, trovandosi appollaiato su una rupe vulcanica da un migliaio di anni.

Di qualche secolo più recente ma non per questo da trascurare è il vicino Salumificio Gianferrari, che potremmo additare come il paradiso del culatello. Correva l'anno 1951 quando Fernando Gianferrari e la consorte Annamaria iniziarono a occuparsi di salumi e per nostra fortuna hanno fatto lo stesso i loro discendenti, ben felici di raccontare vita, morte e miracoli di coppe, guanciali, strolchini e prosciutti. Su nitrati e nitrati non hanno nulla da dire, dal momento che nei loro prodotti non se ne trova traccia, semmai ci tengono a raccontarvi di quando, al termine della XXII assemblea dell'Eccellente Arcisodalizio per la ricerca del Culatello Supremo, tenutosi nella sede di Rocca di Soragna, il Salumificio Gianferrari si sia portato a casa il premio Gran Culatello.

Sopra
Culatelli e prosciutti del Salumificio Gianferrari, a Ciano d'Enza di Canossa, e una camera dell'agriturismo il Casale e Carpinelli.
Nella pagina accanto
La Rocca dei Bardi, a Scandiano.