



Chaîne des Rôtisseurs
ASSOCIATION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE
BAILLIAGE REGIONAL DU VENETO



HOTEL RISTORANTE DUCHESSA ISABELLA

Via Palestro, 70 - 44100 Ferrara - Tel. 0532 202121

Domenica 2 Marzo 2008 ore 13:00

COMMENTO CUCINA E CANTINA

Siamo oggi a Ferrara, splendida Città rinascimentale dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Unesco. Con i suoi tesori architettonici, tra cui il Castello, la Cattedrale ed il famoso Palazzo dei Diamanti, e con le sue viuzze medievali, ci accoglie come un'elegante signora ricca di fascino. Immersi in questa magica atmosfera ci ritroviamo per questo Repas in un'autentica dimora cinquecentesca, un relais cinque stelle, signorile e di charme appartenente all'Associazione *Relais e Chateaux*.

Salito lo stupendo scalone centrale, le sale del ristorante (affrescate da splendide opere della scuola ferrarese, con soffittature a cassettoni impreziosite da fregi in oro zecchino) offrono un'atmosfera unica ove degustare le delizie estensi.



Fra camini ed arredi autentici, preziose collezioni d'orologi e argenti antichi, damaschi e sete pregiate, ad accoglierci c'è la Signora **Evelina Bonzagni**, una figura storica nel campo dell'hotellerie di livello e della ristorazione di classe.

Ci attende una cucina molto curata, che riprende in gran parte alcuni piatti tipici della tradizione gastronomica ferrarese. La nascita e la formazione della cucina ferrarese sono molto legate alla presenza sul territorio della Corte Estense, considerata luogo d'eccellenza per la ricerca culinaria del tempo. Presso la Corte Estense, infatti, la cucina era una tra le arti maggiormente prese in considerazione tanto che qui ebbe modo di operare Cristoforo da Messisburgo, da molti considerato il padre della cucina moderna. Il modo di vivere la cucina nel ferrarese è stato definito sensuale, dotto e capriccioso, perché in questa zona i piaceri in genere, e del palato

Romolo Cacciatori-Bailli del Veneto-Chargé de Missions National

Via Savonarola 80/3 35137-Padova; tel 3482202105; fax 0498735091; e-mail:romolo@cacciatori.org
www.chaine-des-rotisseurs.it

in particolare, sono molto assecondati con una lunga tradizione di gran cultura che si distingue per la sua creatività e originalità. Per quanto riguarda i vini che troveremo abbinati ai piatti odierni, pur essendoci delle buone produzioni nel ferrarese (come ad esempio i vini D.O.C. del Bosco Eliceo, quali il *Merlot*, il *Bianco del Bosco* ed il *Sauvignon*, ma anche il *Trebbiano*, il *Chinto* ed il *Sangiovese*) abbiamo scelto di uscire dalla provincia ma di rimanere in ogni caso in Regione. Troviamo, per l'appunto, tutti prodotti tipici dell'Emilia Romagna per un giusto abbinamento con i piatti di questo territorio.



Nella prima sala ci accoglie un **Maestoso aperitivo di benvenuto con buffet di snacks assortiti in bellavista**, giusta e degna apertura di quest'incontro. Come di consueto, alla prova menù non abbiamo potuto degustare queste delizie, ma la Signora Evelina ci ha garantito che i buffet di benvenuto sono da sempre il miglior biglietto da visita per questo Locale, e noi non abbiamo alcun dubbio sul livello di questa promessa. Ad accompagnare il buffet un: *Pignoletto Reno dei colli Bolognesi – Terre Rive. Il Pignoletto è un vino che ha la sua massima espressione nel territorio al confine fra le province di Modena e Bologna, con caratteristiche del terreno e del microclima da sempre adatte alla produzione di bianchi frizzanti.*

Accomodati nella gran sala centrale ci attendono tre primi piatti. La cucina ferrarese è caratterizzata da diverse squisite varietà di pasta all'uovo. Siamo nel regno dei cappelletti e dei cappellacci (*caplaz* nel dialetto locale) che si consumano frequentemente asciutti, con vari condimenti dai quali non sono esclusi i funghi ed il tartufo. Da ricordare poi lo storico pasticcio di maccheroni, che si può spesso trovare anche nella versione agrodolce tipicamente rinascimentale, formato da un involucro di pasta dolce che racchiude un ripieno di maccheroncini rigati insaporiti con un buon ragù di carne, burro, formaggio e besciamella. Una variante dei cappelletti assume la forma di caramella ed è per l'appunto con delle **Caramelle di ricotta glassate in crema di parmigiano reggiano con puntarelle d'asparagi** che iniziamo la nostra degustazione. Delicate e saporite allo stesso tempo. (Di derivazione dalla cucina Piacentina) Si prosegue con un piatto tipico della cucina Estense, i **Cappellacci di zucca al ragù di tre carni**. Come detto il condimento dei cappellacci può essere molto vario, oggi li gustiamo con un tradizionale ragù di carne (in questo caso: manzo, vitello e salsiccia) che ben contrasta con la dolcezza del ripieno di zucca.

Terminata la celebrazione delle paste all'uovo ferraresi/emiliane proseguiamo con un piatto che si abbina perfettamente con l'ambiente in cui ci troviamo. Si tratta di uno stupendo **Riso Nero Venere con foglia d'oro**. Elegantissimo per il contrasto fra il color nero del riso e la foglia d'oro al centro che lo impreziosisce e ne fa un piatto veramente

Romolo Cacciatori-Bailli del Veneto-Chargé de Missions National

Via Savonarola 80/3 35137-Padova; tel 3482202105; fax 0498735091; e-mail:romolo@cacciatori.org

www.chaine-des-rotisseurs.it

unico, degno di comparire a tavola in quest'elegante dimora storica. Insolito, esotico e magico poi il suo sapore ed è bene ricordare che si tratta di un "semplicissimo" risotto con solo parmigiano e burro, nessun altro aroma. Questo riso nero "Venere" è un tuffo nel passato, nella storia di una coltivazione che ha origine antichissime, letteralmente dall'altra parte del nostro pianeta: in vaste aree della Cina e dell'India dove si ritiene che la coltivazione sia iniziata tra il 2.800 e il 2.200 a.C. Il colore nero del "Venere" è una rara caratteristica e, in passato, i contadini cinesi coltivavano questo tipo di riso solo per l'imperatore e la sua corte. In Europa e in Italia, il riso nero non si era mai visto perché non c'erano varietà che potessero crescere e svilupparsi nei nostri climi temperati. Il "Venere" che degustiamo oggi, al pari di tutte le nuove varietà, è stato ottenuto mediante un complesso sistema d'incroci tra due piante tra loro diverse, ed è ora coltivato in modeste quantità nel Novarese. La varietà non è geneticamente modificata (non è quindi un O.G.M.). Il granello del "Venere" si presenta naturalmente lucido e col colore dell'ebano dovuto ad una sottile pellicola ricca di pigmenti che in natura sono presenti anche nel mirtillo e nelle uve nere. Un'altra caratteristica, tutta orientale, del riso "Venere" è il profumo che si sprigiona soprattutto durante la cottura (cottura che necessita di almeno 50-55 minuti), un profumo che ricorda il pane appena sfornato o il legno di sandalo. Il riso nero degli Imperatori è pertanto una piacevolissima sorpresa e non solo dal punto di vista alimentare: il suo nome, dedicato alla Dea dell'Amore, deriva dal fatto che nell'antica Cina veniva considerato afrodisiaco ...A proposito l'oro si mangia e non si porta via.

Con questi tre primi piatti troviamo, in perfetto abbinamento, un *Albana di Romagna Secco DOCG 2006 - Tenuta Amalia*. Prodotto nelle zone di Forlì e Cesena. Vinificato con pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso fruttato e delicato. In bocca è secco, asciutto, sapido ed armonico. Ottimo sia con le paste fresche ripiene che con il riso "Venere".

Passiamo ora ad un piatto che per i ferraresi è un oggetto di culto e, per i non ferraresi, una piccantissima prelibatezza, indimenticabile una volta che la si è provata. Parliamo della **Salama da sugo in bellavista con purea morbida di patate**.



La salama da sugo è un salume raffinato, dal sapore potente in cui gli aromi esotici delle spezie sposano la sapidità della carne suina e il fruttato del vino rosso. Una vera bontà e vanto della tavola ferrarese, nata come portata natalizia si è poi diffusa come pietanza per tutte le occasioni, più o meno speciali. Le prime testimonianze che la riguardano risalgono addirittura al XV secolo, come risulta da una lettera di Lorenzo il Magnifico ad Ercole II d'Este. E' un insaccato raro, fatto con carne suina ben scelta: capocollo, pancetta, con aggiunta di piccole percentuali di fegato e lingua di maiale. Si concia l'impasto con sale, pepe e vino rosso (talvolta rinforzato con Marsala o altri liquori come il Brandy ed il Rhum) ed è ammesso anche l'uso di cannella e chiodi di garofano. Il tutto è insaccato nella vescica di maiale e lasciato stagionare dai sei mesi ad un anno. Tuttavia la lavorazione rimane lunga e complessa, per questo la salama è assai rara e reperibile quasi

Romolo Cacciatori-Bailli del Veneto-Chargé de Missions National

Via Savonarola 80/3 35137-Padova; tel 3482202105; fax 0498735091; e-mail:romolo@cacciatori.org

www.chaine-des-rotisseurs.it

esclusivamente nella zona di produzione, il Ferrarese. Prima di essere cucinata deve essere messa a bagno in acqua tiepida per una notte, in modo tale che le incrostazioni sulla superficie si ammorbidiscano, e successivamente spazzolata delicatamente. Va poi avvolta in una pezza di tela sottile e fissata ad una cordicella con un legnetto che è posto di traverso sull'imboccatura di una pentola molto capiente e piena d'acqua. Il salame non deve toccare né il fondo né le pareti del recipiente. Lentamente si porta l'acqua ad ebollizione e si lascia bollire a fuoco basso per circa cinque o sei ore; la pelle non deve rompersi altrimenti si perderebbe il sugo. A cottura ultimata la salama viene liberata dagli spaghetti e tagliata nella parte superiore per estrarre la polpa morbida a cucchiariate, sulla quale andranno versati il "sugo" ed il vino depositati in fondo all'insaccato. Calda è sicuramente perfetta, come la degustiamo oggi, su un letto di morbido puré di patate dove esprime al massimo il suo incredibile concentrato di sapori e profumi.

In abbinamento a questa prelibatezza ferrarese non poteva certo mancare il classico vino Emiliano per antonomasia, forse il vino Italiano più conosciuto al Mondo assieme al Chianti: il Lambrusco. Questo *Concerto Lambrusco Reggiano DOC – Medici Ermete è prodotto nella zona classica delle colline Emiliane, il luogo più vocato per la coltivazione del vitigno Lambrusco Salamino, grazie al favorevole microclima e alle caratteristiche del suolo prevalentemente ghiaioso. Vino rosso frizzante secco a fermentazione naturale dal colore rosso rubino intenso. Profumo gradevole persistente e fruttato di ciliegia cotta, lampone, spezie di cannella e chiodi di garofano. Gusto rotondo, fresco, di ottima intensità, vivacemente e piacevolmente armonioso.*

Siamo “quasi” alla fine perché ci attende ancora la degustazione al tavolo di una **Cialda con mousse di gelato con dadolata di frutta fresca e piccole Thuile Dentelles** (un croccantino) a cui segue un **Gran buffet di dolci fantasia dello Chef**. Come per il buffet di benvenuto non c'è stato possibile assaporare durante la prova, se non molto parzialmente, le dolci delizie che lo Chef ci propone oggi in gran quantità e assortimento. Anche in questo caso la fiducia è massima su quello che, a questo punto, non sarà più una promessa ma una certezza. Vino abbinato: *“La Duchessa” uno squisito Vino Nero Frizzante, sulla provenienza del quale dobbiamo conservare un segreto Siamo alla “Duchessa Isabella” e questo è il vino della Padrona di Casa.*



A rendere ancora più magico questo Repas sarà presente il giovane musicista Francesco Maria Ranzato che eseguirà alcuni brani per chitarra classica che spaziano dal '600 al '900, di autori come: J.S. Bach, Ferdinando Sor, Francisco Tàrrrega e H.Villa-Lobos.

Francesco Maria Ranzato, classe 1986, studia e frequenta il Conservatorio “F.Vanezze di Rovigo, sotto la guida del Maestro Luciano Chillemi. Fa parte dell'ensemble di chitarre “Sesta in Re” dell'Orchestra Giovanile del Veneto. Ha tenuto numerosi corsi di perfezionamento con il Maestro Giulio Tamparini. Si è esibito come solista nelle città di Brescia, Trento, Padova, Treviso e Rovigo.

Romolo Cacciatori-Bailli del Veneto-Chargé de Missions National

Via Savonarola 80/3 35137-Padova; tel 3482202105; fax 0498735091; e-mail:romolo@cacciatori.org
www.chaine-des-rotisseurs.it