PANSA & TASCA /// a cura di Giorgio A. Lambri

La corte agricola della "Scottina" e una cucina colorata e gustosa che strizza l'occhio a terra e mare

Il complesso della "Scottina" di notte e quattro preparazioni del ristorante di Pontenure

Prima che un ottimo ristorante **"La Scottina"** è un sogno realizzato. Si dice che inseguire i propri sogni mantenga giovani e questo forse spiega perché l'imprenditore **Giorgio Rossetti**, piacentino di Borghetto, dimostra parecchi anni in meno di quelli rivelati dalla carta d'identità (è un "classe 1948"). La sua storia è quella di un uomo determinato e intraprendente, a cui non sono mai mancate idee ed entusiasmo. Con un core business storico ereditato dal babbo - che ha lavorato fino a 93 anni e se n'è andato a 98 - rappresentato dall'allevamento e commercio delle vacche da latte (ne ha parecchie centinaia nelle due sedi di Borghetto e Grazzano Visconti) al quale ha aggiunto un proficuo interesse per la logistica e l'edilizia.
Abbronzato, barba e capelli bianchi, voce bassa e sorriso rassicurante, racconta che La Scottina era di fatto un'enorme stalla nella quale transitavano le manze gravide provenienti dall'Olanda. Quando questa attività fu interrotta il complesso restò per anni abbandonato a sè stesso finché nel 2004 - complice la moglie Maria - il vulcanico imprenditore non decise di ristrutturarlo completamente per trasformarlo in un relais ristorante.
Per alcuni anni è stato il talentuoso chef fiorenzuolano **Claudio Cesena** a gestire la cucina della Scottina, finché, dal 2017, non ha ripreso direttamente lo stesso Rossetti, con il nipote Tommaso, il comando delle operazioni.
Cominciamo con il dire che il luogo è fiabesco, soprattutto la sera, illuminato con luci che richiamano un'allegra sagra di paese. Siamo appena fuori da Pontenure, sulla sinistra percorrendo la via Emilia verso Cadeo. La grande corte agricola si è votata con ottimo esito all'accoglienza, perfino il grande silos centrale in cui venivano stipati i foraggi è stato trasformato in un appartamento.
Le sale da pranzo sono ampie e luminose, alle pareti le opere della figlia del patron, **Brigitta Rossetti**, affermata artista internazionale.
In cucina ci sono **Paolo Sidoli** (allievo Claudio Cesena) e **Cinzia Brambilla**, in sala un'eccellente professionista sì dell'accoglienza che risponde al nome di Rita.
Il menù sfugge alla tradizione spaziando con fantasia e garbo tra terra e mare. La classica entrée piacentina a base di salumi qui gravita su Parma con del profumatissimo culatello, coppa di maiale nero tagliata a mano della "selezione Spigaroli" e strolghino (22€) ma si può anche virare su un'opzione francesizzante con il doppio foie gras: "la scaloppa con frutti rossi e Malvasia passita assieme al bloc servito con chutney di pere e brownies salato" (30€). Un richiamo alle nostre nonne con la burtleina servita in un inedito abbinamento con "bavarese di peperoni, polvere di acciughe e farro" (18€) e poi gli antipasti di mare: dalla classica "insalata" (25€) fino alle "crudità" (40€).
Tra i primi che ho assaggiato, il meglio era certamente rappresentato da una soffice "crema di patate con uovo pochè e grattata di tartufo bianchetto" (22€), ottimo idealmente il "risotto alla zucca con speck di Phenomena (carne di eccellenza per qualità e marezzatura) e gocce di aceto balsamico stravecchio" (20€) laddove però il contributo dello speck avrebbe dovuto essere più croccante per completare perfettamente il piatto.
In carta anche gli invitanti "ravioloni ripieni di coda alla vaccinara con il suo fondo, pinoli e briciole di pane bruscato" (22€), "tagliolino trenta tuorli, funghi porcini, crema di parmigiano e tartufo nero" (22€), "tortelli neri con crema di seppia, crema di piselli, pomodoro confit, cipolla caramellata e guanciale croccante" (22€) o le canoniche "linguine all'astice" (28€).
Tra i secondi una menzione particolare va al "carrè di agnello in panure alla menta, salsa tzatziki (opportunamente deaglizzata) e patate ratte" (22€), piatto di succulenta ed ellenica freschezza. Semplici e stuzzicanti anche le "cosce di pollo Lollipop dell'Azienda Agricola Viustino 75, servite con cupcake di patate, caprino e cipolla rossa" (22€). In carta anche il "trancio di ombrina con hummus di melanzane, salsa alla barbabietola e capperi fritti" (24€) e l'invitante "trancio di baccalà con schiacciata di zucca, salsa leggera alla bagna cauda e chips di cavolo nero (22€).
Completano la carta quattro piacevoli dessert. Assaggiati e apprezzati il "gelato con salsa al cioccolato speziato o di lamponi" (8€), l'originale "crème brûlée al cioccolato bianco aromatizzato allo yuzu" (8€) e lo "shortbread (biscotto) con crema al mascarpone al the matcha, frutti rossi e zuppetta d'ananas" (8€). In carta anche la classica "sbrisolona con zabaione montato" (8€). Detto di una carta dei vini intelligente e contenuta dalla quale abbiamo attinto due splendide bottiglie del Poggiarello, il profumato blend bianco L'Alba e la Pietra e il cabernet sauvignon Perticato dei Novarei, e una "stagionata" Malvasia delle Lipari, non resta che parlare del prezzo, che è medio-alto ma assolutamente appropriato rispetto alla qualità della cucina e dell'accoglienza. _gielle

PANSA & ... SHAKER

Il cocktail piacentino di Dajana

Si chiama "**Milano-Valtrebbia**" ed è ispirato al più noto "Milano-Torino". Lo ha creato **Dajana**, affascinante barlady del **Movida** di via Manfredi, che da qualche giorno ha aperto in via Calzolai (a due passi da piazza Cavalli) il suo secondo locale, **Naif**.

Dajana mentre prepara il "Milano-Valtrebbia" e uno scorcio interno del Naif in via Calzolai

Ambiente soft, il jazz come colonna sonora, qualche comodo divano, luci soffuse. Il locale ideale per un quieto pre o post dinner.
Cocktail della miglior tradizione internazionale con qualche "fuga" piacentina come il Milano-Valtrebbia. Così battezzato perché al posto del classico vermout piemontese sposato al Campari, è stato scelto un pregevolissimo prodotto piacentino.
Si tratta del **Vermouth Surus** prodotto dal piacentino **Pier Cesare Licini** sulle colline di Rivergaro "con venti botaniche ed il miele coltivati sui compi dell'azienda agricola ChezMoonshine - viene spiegato - profilo aromatico complesso dato dall'assenzio, dalle rose uniti dal vino. Amaro e dolce, profumato ed intenso con il suo colore ricorda i tramonti della Val Trebbia. Abbinato con l'Amaro ed il London Dry Gin Surus è anche un perfetto Negroni alla piacentina". _g.l.

PANSA & ... VINI

"Emozioni di ghiaccio" che nostalgia!

Felicità è scoprire alla Vecchia Piacenza, nella carta dei vini da dessert, una vecchia bottiglia di "**Emozioni di Ghiaccio**" 2008, credo l'unico **ice wine** mai realizzato nel Piacentino, grazie a **Massimiliano Croci**, visionario vigneron della Valdarda. «Lo abbiamo prodotto dal 2000 al 2011 - ricorda lui stesso - la posizione delle nostre vigne e le correnti gelide che arrivavano dall'alta vallata ce lo consentivano, poi però con il rialzo delle temperature queste gelate non sono più arrivate o hanno tardato troppo ed abbiamo dovuto fermarci». L'assaggio mi ha riportato all'antico piacere di un naso tra frutta candita, datteri, arancia e miele e di un sorso di prodigiosa avvolgenza, vellutato, dolce ma non stucchevole. Note dolci floreali e fruttate di albicocca, fichi e fiori bianchi bilanciate da aromi freschi e sapidi. Un vino che è davvero un peccato aver perso: elegante, equilibrato, teso, asciutto e piacevolmente persistente. Prodotto con le stesse tecniche utilizzate per la produzione degli Eiswein austrici o Icewine canadesi: le uve appassiscono naturalmente sulla pianta e vengono vendemmiate in inverno, in condizioni di temperatura inferiore a 0°C.

Emozioni da assaggio...

L'INTERVISTA **PAOLO PERINI** / VIGNERON

«Vini estremi? No grazie, i miei devono essere puliti, integri e gradevoli»

Paolo Perini con alcune sue "creature" premiate a Vinitaly

È un predestinato **Paolo Perini**, 57 anni, vigneron delle **Cantine 4 Valli**, per me uno dei tre migliori wine maker del territorio. Primo bicchiere di vino a sei anni, «la famosa Barbera etichetta rossa - ricorda - giusto due dita, che poi alla fine del pasto si "addizionava" con lo zucchero e ci si intingeva il pane nel più povero e gustoso dei dessert». Gli studi all'Istituto Agrario di Piacenza e poi, per decisione del nonno, la facoltà di Enologia ad Alba. La passione era (ed è) tantissima, tanto da trasmetterla a due dei tre figli: Giulia lavora alla comunicazione in azienda, Tommaso studia e muove i primi passi nelle vigne (mentre Angela suona il pianoforte).
«Ad Alba ho vissuto gli anni del cambiamento epocale - racconta - si usciva dallo scandalo dal metanolo, che nel 1986 mise in ginocchio la produzione italiana, fino alla ripresa, che in soli quattro anni riportò i nostri vini ai vertici mondiali».

Accanto a una barrique di uno dei "suoi" vini

La sua prima vendemmia?
«Nel 1986 sono tornato al Poggiarello dopo gli studi, fino ad allora l'azienda comprava le uve, ma in quell'anno iniziammo a piantare le nostre barbatelle e ad avviare la produzione in proprio di vini di qualità da affiancare alla "batteria" da pasto».

Ma il vino buono si fa in vigna o in cantina?
«Al 70-80% in vigna, assicurando la qualità costante della materia prima. Credo sia un discorso di logica: se non hai una carne di qualità nessuno chef potrà mai renderla appetibile.
Poi però l'uva da sola non basta, cioè non garantisce in sè stessa un buon vino, occorre un lavoro di cantina, che deve essere prima di tutto di rispetto della materia prima, ma anche frutto dell'esperienza. Un tempo per fare il vino si consideravano le rugiade, il vento, la luna. Ma anche la natura da sola non basta, occorre sapere con l'esperienza quello che si sta facendo».

Quale è stata la prima bottiglia sulla quale ha messo la griffe?
«Pinot Nero 1990 Perticato Le Giastre (dal nome della vigna) ero - e sono tuttora - affascinato da questo vitigno e dal modello borgognone e trovai un prezioso ispiratore e complice...»

Quali devono essere le caratteristiche peculiari di un "suo" vino?
«Direi che le parole d'ordine devono essere quattro: rispetto della materia prima, pulizia, integrità e naturalmente piacevolezza».

Poi però il buon vino bisogna anche saperlo raccontare, cosa che nel Piacentino non sempre facciamo.
«Però credo che anche in questo campo la situazione stia migliorando. Le faccio un esempio della nostra cantina, Gli Spaghi: il passaggio dalla bottiglia bordolese a quella attuale fu una scelta controversa ma che, assieme alla legatura, ci ha ampiamente ripagati, tanto che0 sono nate le imitazioni».

Malvasia di Candia aromatica, un vitigno autoctono che molti vedrebbero bene come biglietto da visita della produzione piacentina di qualità. E' d'accordo?
«Certamente, si tratta di un'uva eccezionale, straordinariamente versatile e fantastica da lavorare, che nel nostro territorio ha trovato le condizioni ideali per esprimersi al meglio. La modifica dei disciplinari che è allo studio del Consorzio di Tutela dovrebbe aiutare ancora di più il suo sviluppo e la valorizzazione, togliendo il nome Malvasia, che induce confusione sul tipo di vino che viene prodotto, con una Docg che potrebbe chiamarsi Piacenza Bianco fermo. E' fondamentale presentarsi con una cifra stilistica ben definita, che poi ogni vallata può sviluppare secondo la propria vocazione».

I giovani e il vino, un amore che sembra rinascere...
«Certo. E che occorre coltivare con passione, con dei paradigmi precisi e con una cultura del bere, non semplicemente seguendo le mode».

Cresce, ad esempio, l'interesse per i cosiddetti vini naturali.
«Ecco, quella è una definizione che andrebbe abolita o come minimo modificata, magari chiamandoli vini artigianali. E poi si dovrebbe chiarire esattamente di cosa stiamo parlando. Perché così come se bruci una bistecca non la puoi più mangiare, se una botte è contaminata dal brett non ci puoi ricavare vino, la devi sostituire. Con questo niente da dire sulle produzioni che assicurano gradevolezza ed equilibrio, ma se un vino viene definito "estremo" io non credo che possa avere questo tipo di virtuose caratteristiche». _gielle