

Pommeri, antichi sapori della Val Stirone

■ Tornano a marzo gli «Antichi piatti della Val Stirone». Questo è il terzo anno di una rassegna gastronomica che si è dimostrata felice e ricca di successo. Sostenuta dall'Amministrazione, dalla Provincia, dall'Ascom e dalla tenace pazienza dei fornai Lusingani, coinvolge sette ristoranti della zona (a Pellegrino Parmense: «Quercia», «Sole», «Vecchia caserma»; a Ceriati, «Lago Blue»; a Grotta, «Pommeri»; a Pietraspaccata, «Dulcis Parmae» e «Pighthouse») che in ogni domenica del mese presentano a pranzo, 25 euro tutto compreso, un menu storico, sviluppato attorno ai piatti che una volta si facevano in tutte le case e che ora sono quasi completamente spariti.

La scommessa è di certo rischiosa, perché le ricette non sono inedite e sono spesso variazioni locali di preparazioni presenti in molte zone: dunque, nell'esecuzione, richiedono molta cura per non cadere nel banale. Un solo esempio: il «salott» è una polentina fondente, quasi setosa, su cui si

scioglie una formaggella giovane: è una delizia quando l'amalgama è perfetto, il profumo di latte evidente; è una cosa qualunque se la polenta è soda e il formaggio indifferente. Alla ricerca di questi sapori, si salga allora da Salsomaggiore verso Grotta e, dopo aver costeggiato i campi da golf, ecco il «Pommeri». Locale moderno con una grande sala da banchetti un po' buia: l'opportuna stufa a legna è all'ingresso, su un tavolo c'è una vecchia radio coi prodotti del territorio e della rassegna.

La cucina, i piatti

Si comincia scegliendo il vino da una discreta lista con buone bottiglie da Parma e Piacenza, poi dall'Italia, dall'estero e qualche champagne (il nome del locale, nonostante la grafia, è un omaggio alla famosa Maison francese). Il servizio è molto lento e, per fortuna, gentile: ecco la torta di patate spenta e un po' gommosa, la «chisoeula» (focaccina) con rosmarino e sughetto, il «salott» appena tie-

Il ristorante

POMMERI

GROTTA DI PELLEGRINO PARMENSE

☎ 0524.64150

CHIUSO: LUNEDÌ

CUCINA: ★★★★★

CANTINA: ●●●

Legenda

- ★★★★★ Giudizio sospeso
- ★★★★★ Il locale merita una visita
- ★★★★★ Cucina di più che discreta qualità
- ★★★★★ Cucina buona, accurata
- ★★★★★ Cucina molto buona, regolare nel tempo e nell'insieme delle proposte
- ★★★★★ Cucina ottima o eccellente

- Giudizio sospeso
- Cantina discreta
- Cantina buona
- Cantina ottima o eccellente

rido con grattata di formaggella, la buona pestata di lardo alle erbe aromatiche. Ai primi le pappardelle col «savour» (noci, burro, Parmigiano) sono leggere e profumate, la «favet'ta» (gnocchetti di farina con sugo e fagioli) ha sugo un poco acido e non convincente, il «fucén» (polentina incatenata con verza e salsiccia) ha retrogusto di strinato. Quindi una sottile fetta di «picaja» (punta di vitello) con buon ripieno.

Per finire

Il «lat in pè» con molto caramello, pallidi tortelli col ripieno di castagne e un bicchiere di malvasia dolce. Il conto per questo menu degli «Antichi piatti», sarà di 25 euro tutto compreso. Menu esposto, ingresso comodo, bagni al piano di sotto.

Non mancate

La «mnéstra cul savur»

Dimenticate

I «fucén»