



Pontenure

AL CASTELLO DI PADERNA



In queste foto: il castello di Paderna, lo stemma gentilizio e un cesto di mele

LA MELA È REGINA

Dimora antica e azienda, il maniero ospita una strepitosa rassegna agricola

Pontenure è appena fuori Piacenza, sulla Via Emilia, in direzione di Parma: una volta giunti, seguendo le indicazioni, si procede per tre chilometri e si arriva allo splendido castello di Paderna. Il suo aspetto, piuttosto austero, le grandi e spesse mura, il fossato ancora colmo d'acqua, testimoniano la sua "anzianità". Ci dicono infatti che la

sua esistenza è documentata fin dal nono secolo. Nel 1453 il castello diventa proprietà della famiglia Marazzani di Rimini e quindi, con il passare del tempo, dei loro discendenti, i nobili Pettorelli, attuali proprietari. L'edificio subì alcune trasformazioni ma è nel XV secolo che assume l'attuale conformazione di elegante fortilizio, con ampia corte agricola.



Il castello è molto ben conservato e i restauri, via via effettuati, sono stati realizzati in modo assolutamente conservativo. Oggi mantiene la sua funzione di **residenza padronale perfettamente coniugata a una pregevole azienda agricola volta alla "seria" coltivazione biologica**. Nell'orto-giardino del castello si possono ammirare coltivazioni di antiche varietà ortofrutticole. Ed è proprio questo l'argomento che ci attira: la dodicesima edizione della rassegna *Frutti antichi*, importante mostra di frutti, ortaggi, piante e fiori dimenticati, oltre a numerosi prodotti di vera coltivazione biologica, che si svolge nei giorni 6 e 7 ottobre.

La mostra coinvolge tutti, espositori-produttori e visitatori, in **una sorta di ideale viaggio nella natura italiana**, quasi in estinzione, alla ricerca di profumi e sapori di un tempo che qui, quasi per miracolo, appaiono vitali e protagonisti assoluti. Pur privilegiando molte delle produzioni del territorio piacentino, la rassegna, diventando di anno in anno più importante, ha attirato da ogni regione coltivatori e produttori che contribuiscono con la loro passione ad arricchire questa già ricchissima mostra.

Tra i frutti, **la mela è tuttavia "regina" della festa e ad essa sono dedicati parecchi spazi**. Sono numerose le varietà che i nostri nonni ancora ricordano ma sono assolutamente sconosciute ai più giovani; fra esse primeggiano le antiche mele piacentine. Colori e sapori e profumi si fondono sui banchi facendoci tornare a tempi assai lontani ed è molto difficile resistere al desiderio di acquistarne in quantità da gustare a casa, sia allo stato naturale, sia da utilizzare in preparazioni dolci e salate.

Nelle stesse giornate, l'*Associazione civiltà contadina* invece organizzerà un'area per lo scambio di semi e marze allo scopo di favorire la conoscenza e la diffusione delle tipici-

LA RICETTA DEL MESE

Tempo di esecuzione: 1 ora. **Ingredienti per 4 persone:** 1 pollo (possibilmente "ruspante") del peso di kg. 1,200 circa; 50 g di burro; 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine; 1 scalogno; 2 dl di sidro (possibilmente di mele antiche); 1 mestolo di brodo; 200 g di carote; 3 mele piacentine (possibilmente le "rugginose"); 1 mazzetto di prezzemolo; 3 foglie di menta; 1 dl di panna acida già pronta; sale e pepe appena macinato. **Sbucciare lo scalogno**, lavarlo e tritarlo. Lavare anche il prezzemolo e la menta, asciugarli e tritarli. Pulire e fiammeggiare il pollo; lavarlo, asciugarlo con un canovaccio pulitissimo e dividerlo in 8 pezzi. In un tegame sul fuoco far scaldare 20 g di burro con l'olio e farvi rosolare i pezzi di pollo a fuoco vivace, facendoli dorare da ogni parte; salarli e peparli; scolarli sopra un piatto e tenerli da parte. Spuntare le carote, pelarle e tagliarle a rondelle. Mettere lo scalogno tritato nello stesso tegame di cottura del pollo e farlo appassire senza lasciarlo colorire. Aggiungervi le carote e il trito di prezzemolo e menta; farli rosolare brevemente. Unirvi i pezzi di pollo, versarvi il sidro e il brodo, coprire il tegame con il coperchio e continuare la cottura per 30 minuti circa. Scolare di nuovo i pezzi di pollo e tenerli in caldo fra 2 piatti. Nel frattempo lavare con cura le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette sottili. In un tegame largo far scaldare il burro rimasto, unirvi le mele in un solo strato e farle cuocere per 15 minuti rigirandole più volte finché saranno diventate dorate, scolarle e tenerle da parte in caldo. Sgrassare il fondo di cottura del pollo e farlo ridurre a fuoco vivace, unirvi

la panna acida e far cuocere la salsa per pochi minuti finché si sarà addensata. Aggiungere i pezzi di pollo e farli scaldare. Disponerli sul piatto di portata caldo assieme alle mele e servirli subito accompagnandoli con la salsa ben calda. **Nota:** se non fosse disponibile il sidro di mele antiche, sostituirlo con vino bianco aromatico. Se non si trovasse le "rugginose" sostituirle con mele "annurche".



POLLO CON MELE "RUGGINOSE" E SIDRO

tà locali con interessanti conversazioni di esperti del settore. Il parco del castello sarà quasi completamente destinato a piante e fiori, con infinite varietà oltre a speciali collezioni di rose, bulbi, erbacee perenni, ortensie e aromatiche. Sempre nell'ambito della mostra gli "Stagionati" proporranno alcuni divertenti laboratori di cucina e attività legate all'orto e alla tessitura.

Per i più piccoli è stata formata *L'orchestra della natura*, laboratorio musicale con



Nella foto: mele in esposizione al castello di Paderna

→ **strumenti costruiti unicamente con materiali naturali** come legni, pietre, ossa, conchiglie, piume, canne e frutta secca, oltre allo spettacolo dei falconieri con i loro uccelli rapaci.

Notizie utili: orario d'apertura della mostra: 9 - 18. Biglietto di ingresso € 5,00 (ridotto a € 3 per ragazzi da 12 a 16 anni e agli over 65 anni (ingresso gratuito per i bambini fino a 11 anni). **Un'area ristorazione, allestita per l'occasione nei fienili, è a disposizione dei visitatori, dove vengono serviti**

dà diritto alla visita, a poche centinaia di metri, del castello di Montanaro e dei suoi splendidi affreschi. Esiste vasto parcheggio e gli ospiti potranno avere gratuitamente a disposizione simpatiche e tradizionali carriole, per trasportare gli acquisti.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi a: Turismo Service Artemisia, tel 334.97.90.207, e-mail tsartemisia@libero.it

piatti preparati con cura al fine di stimolare il gusto ed evidenziare la specificità del territorio. Servizio di caffetteria e panini nel parco e nel cortile grande. Il biglietto d'ingresso

A TAVOLA CON I CORDONS BLEUS

PROVIAMO IL BIANCOMANGIARE

Questo mese ci occupiamo di una categoria di piatti che, pur traendo origine dall'ultimo periodo medievale, divenne un classico della grande cucina italiana solo nel Rinascimento con un successo che, specie in Francia dura tuttora: il **biancomangiare**.

Con il termine "biancomangiare" un tempo venivano indicate tutte le vivande, dolci o salate, nelle quali il latte o la panna ricoprivano un ruolo di primo piano. **Se ne trova traccia fin dal XIV secolo in un ricettario italiano di anonimo** e, curiosamente, molte ricette di quel periodo ancora oggi sono eseguite in molte regioni italiane, con diversa denominazione e quasi esclusivamente in

preparazioni dolci. Nella nostra incursione nella cucina "del tempo che fu" abbiamo invece fermato l'attenzione su un singolare piatto rinascimentale: il "biancomangiare di polpa di luccio con farro" molto apprezzato alla corte dei Gonzaga. **È piuttosto insolito trovare preparazioni in cui il pesce sia cotto nel latte** e, salvo eccezioni riguardanti lo stoccafisso, non pare esistano altri esempi. Eppure, il piatto

proposto risulta molto gradevole al palato pur nel suo gusto originale e costituisce **un eccellente primo piatto** che può essere inserito con successo anche in menù di grande importanza. Il farro, antichissimo cereale oggi riscoperto e molto utilizzato anche nell'alta ristorazione, contribuisce alla digeribilità del piatto, conferendogli nel contempo un sapore più completo. Quella che segue è la ricetta originale, naturalmente tradotta in

termini più attuali. Chi, tra i Cordons Bleus o i **lettori di Club3**, desiderasse ricevere via e-mail il testo completo, può richiederlo a: info@cordonsbleus.it.

RICETTA ORIGINALE

Haverai lucci grossi, cotti in bianco in acqua schietta. Pigliando 6 libbre di quella polpa, cavatole tutte le spine, pesterai nel mortaio, pesta che sarà la stemprerai con una libra d'acqua rosa, e una de gelsomini, aggiandendovi 2 libbre d'amido stemprate in quattro libbre di latte, metterai il tutto in vaso ben polito al fuoco, mescolando sempre con spadola, perché è pericoloso; quando sarà a mezza cottura, vi porrai una libra e meza di zucchero fino, uno grano di muschio macinato e farro. Cotto che sarà lo levarai dal fuoco gettandolo in piatti.



Nella foto: biancomangiare di polpa di luccio con farro