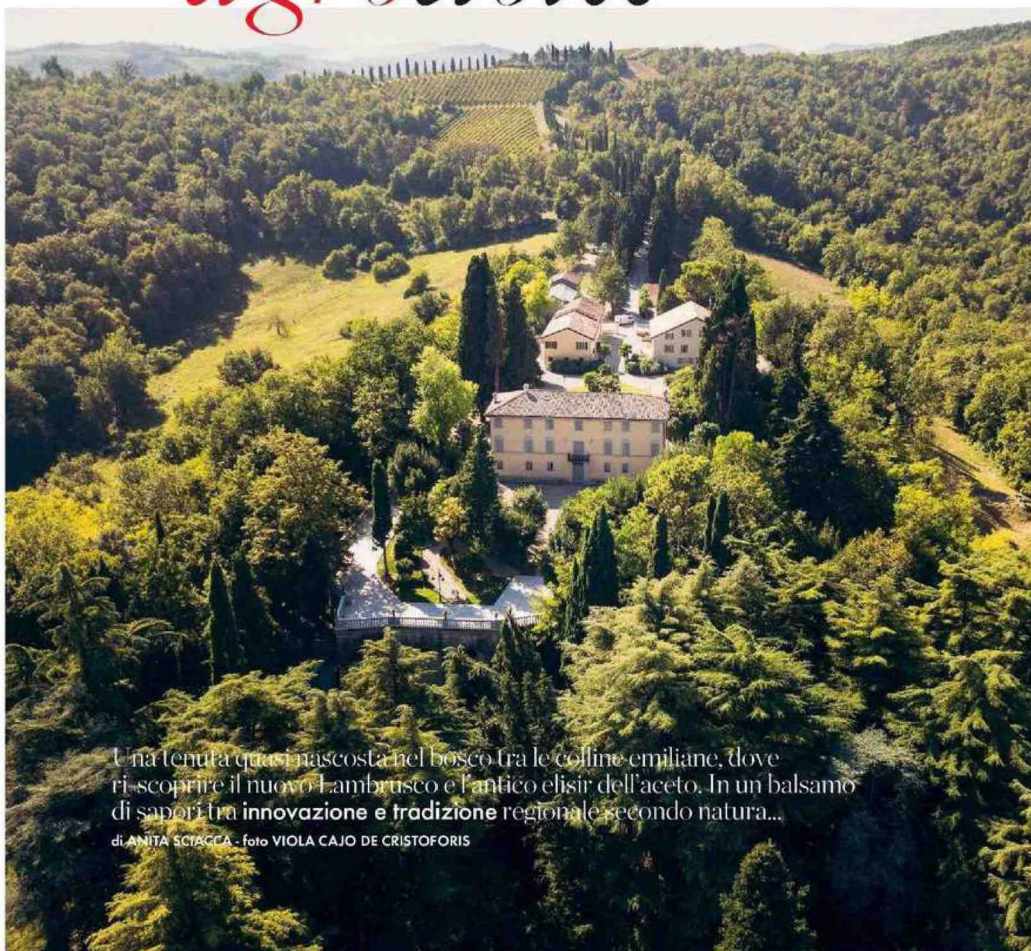


GOURMETwinetouring



una
STORIA
agrodolce



Una tenuta quasi nascosta nel bosco tra le colline emiliane, dove
ri-scoprire il nuovo Lambrusco e l'antico elisir dell'aceto. In un balsamo
di sapori tra **innovazione e tradizione** regionale secondo natura...

di ANITA SCIACCA - foto VIOLA CAJO DE CRISTOFORIS





Appena si varca il cancello di Venturini Baldini si respira subito aria di vino: la parte produttiva, le vigne e la boutique dedicata anche alle degustazioni, sono infatti li ad accoglierci, a dichiarare subito gli obiettivi della famiglia Prestia. Un filare di cipressi, invece, ci accompagna in cima al colle dove si trova il Wine Relais Roncolo 1888, l'ex residenza nobiliare ora votata all'hospitality; ed è qui che inizia il nostro viaggio tra i sapori e i colori dell'Emilia Romagna, con gli onori della "padrona" di casa Julia Prestia.

«Siamo sulle storiche colline Matildiche, tra Parma e Reggio Emilia. La nostra azienda è strettamente legata



In alto. Alcuni dettagli di Villa Manadori, tuttora in restauro. A sinistra. Un ritratto di Julia Prestia mentre serve il vino a una tavola del ristorante Tagliere in Limonaia. Sopra. Le vigne in autunno. Nella pagina accanto. Veduta aerea della tenuta Venturini Baldini circondata dal Parco naturale di Roncolo.



GOURMETwinetouring



In alto. Una delle camere del relais Roncolo 1888 con le travi a vista originali e il caveau sottostante aperto per degustazioni o cene su richiesta. Sopra e a destra. Alcuni dettagli degli affreschi di Villa Manodori.



“Volevamo creare qualcosa di inaspettato, una sorpresa nascosta nel parco”

alla storia della tenuta che risale al XVI secolo: qui la famiglia Venturini Baldini iniziò la produzione vitivinicola nel 1976, e noi la stiamo portando avanti dal 2015, quando siamo rientrati in Italia da Londra», racconta

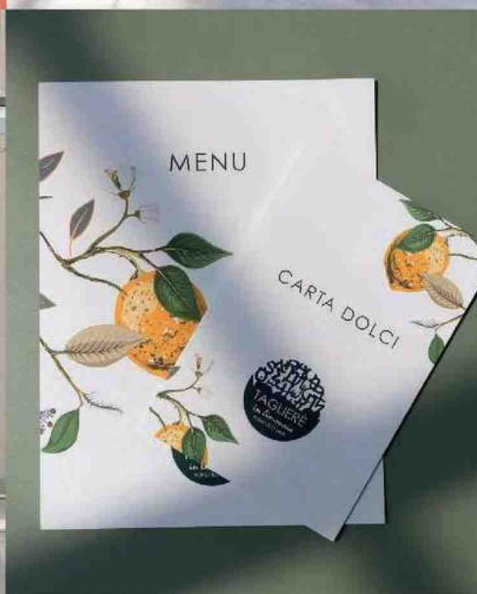
Julia. Il progetto è ampio e ambizioso: «l'idea è quella di creare una vera *esperienza* emiliana, perché questa è una regione che ha tantissimo da proporre, ma purtroppo non ha ancora un'offerta adeguata. Abbiamo aperto il resort Roncolo 1888 da un anno e il ristorante La Limonaia subito dopo», continua. «Il concetto che vogliamo trasmettere è

quello di borgo: una villa padronale – in cui stiamo ancora facendo i lavori e che sarà dedicata alle suite – gli edifici del custode dove si trovano le camere già pronte e l'antica acetaia del '700 ancora operativa». Passeggiando per la tenuta si respira aria di storia e tradizione: basta voltarsi per ammirare Villa Manodori, dimora dei marchesi Fontanelli, dei conti Ancini e infine, nell'800, residenza dei marchesi Manodori, risalente agli inizi del '500; qui sono al lavoro i restauratori per recuperare antichi affreschi e decori che renderanno le suite luoghi



Il ristorante Taglière in Limonaia, nato dal recupero di una storica serra, ha la terrazza che si affaccia sul parco che abbraccia la tenuta. Sotto, a sinistra. La sala interna, moderna e minimale. A destra. La reception di Rancolo 1888 sottostante all'acetaia.





In alto, da sinistra e in senso orario. Per l'antipasto regnano sovrani i salumi del territorio come il prosciutto crudo di Parma, la culatta e il salame. I vini Venturini Baldini da abbinare al menù Terre Matildiche. Le carte del ristorante. La tavola imbandita per il pranzo.





GOURMETwinetouring



unici e speciali. Il fil rouge della tenuta però non è solo l'*heritage* ma anche l'eccellenza: «lavoriamo affinché ogni dettaglio rispecchi questo obiettivo: siamo tra le prime cantine della nostra regione ad aver ottenuto la Certificazione Biologica e i nostri vigneti sono immersi in un parco dal ricco patrimonio naturalistico che confina con il Parco di Roncolo, F., non ultimo, i nostri vini ottengono riconoscimenti a livello internazionale», precisa. L'ottanta per cento della produzione è dedicata a vini autoctoni e la famiglia Prestia è sempre al lavoro per valorizzare il vino più rinomato della zona: il Lambrusco. «Se in passato era visto come vino da trattoria, ora le nuove generazioni stanno facendo un grande lavoro di qualità per nobilitarlo, che va raccontato e spiegato. Questa riscoperta lo fa sembrare quasi un vino nuovo, su cui si può creare un immaginario diverso. Per me l'etichetta simbolo di questo progetto è Cà del Vento, uno spumante rosato lambrusco Doc, un vino che ha avuto diversi riconoscimenti», spiega Julia. Ci sono centotrenta ettari dolcemente adagiati sulle colline con un'altezza tra i 300 e i 400 metri sopra il livello del mare, dove la terra mischia argilla e sabbia, e dove si coltivano i vitigni più famosi quali Lambrusco, Sorbara, Grasparossa e Salamino, e altri come Malvasia di Candia Aromatica, Pinot Nero e Chardonnay.

Sopra, da sinistra e in senso orario. Lo chef Mario Comitale, portavoce di una cucina emiliana legata al territorio ma con respiro contemporaneo. Una degustazione di Parmigiano Reggiano. Esterni e interni della Limonaia.



ELLE 71



GOURMETwinetouring



“L'aceto balsamico ha la sua tradizione, ma noi lo abbiamo reso anche avant-garde”

Venturini Baldini però non è solo vino. Grazie all'antica acetaia, che era utilizzata solo per produzioni private, hanno rilanciato il marchio Acetaia di Canossa. È un

luogo di grande tradizione, dove si produce Aceto Balsamico Dop di Reggio Emilia, con il processo che viene certificato dal consorzio. «È uno degli ingredienti più eleganti della cucina italiana, conosciuto in tutto il mondo», sottolinea, «e noi abbiamo quattrocento botticelle che custodiamo in un ampio solaio d'altri tempi, capace di affrontare la calura estiva e il rigore dell'inverno. L'aceto balsamico ha una storicità che attraversa quattro secoli e arriva fino ai

nostri giorni. Ecco perché abbiamo deciso di creare una linea moderna che spazia dai prodotti più classici e tradizionali fino a quelli più *avant-garde* come le perle di aceto».

I sapori di questo territorio trovano dunque qui la loro massima espressione, in un'area “agrodolce”, protetta ma tutta da scoprire, dove la tradizione si fonde con l'innovazione e l'essenza naturale del luogo è lasciata libera di esprimersi.

In alto, a sinistra, il salone con il camino, ideale per un bicchiere di vino dopo cena. A destra, Julia tra le vigne. Sopra, i condimenti Goccia Bianca, Rosé e Nero Acetaia di Canossa al mosto d'uva e aceto di vino. A destra, Prospettiva dell'ingresso alla tenuta.





GELATO FIORDI LATTE E PERLE DI ACETO BALSAMICO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

1 litro di latte, 230 g di zucchero, 190 g di panna fresca, 2,5 g di stabilizzante per gelati,

1 bacca di vaniglia, , perle di aceto q.b.

PREPARAZIONE: portate a ebollizione il latte in un tegame, poi mettetevi in infusione

per un'ora la bacca di vaniglia. In una boule con una frusta unite zucchero e stabilizzante, aggiungeteli al latte, eliminando la vaniglia, e riportate a bollore. Lasciate raffreddare: quando arriva a una temperatura di circa 30°C inserite la panna e con una frusta

emulsioniate. Disponete una quenelle di gelato in una fondina e su ognuna adagiate delle perle di aceto balsamico. Completate il piatto con dei fiori eduli.

IL VINO PIÙ ADATTO: spumante bianco metodo *Classico Brut* di Venturini Baldini, da servire a 8-10°C di temperatura.





PAPPARDELLE ALL'ANATRA, GINEPRO E MALBO GENTILE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

480 g di pappardelle fresche; per il ragù d'anatra: 1 anatra Barberie da allevamento italiano, 200 g di cipolla bianca, 150 g di carota, 200 g di sedano, 10 g di ginepro, 15 g di salvia, 15 g di maggiorana, 15 g di timo, 1,5 l di Malbo gentile, acqua q.b., 150 g di olio extravergine, 150 g di burro, sale, pepe nero di Sarawak.

PREPARAZIONE: pulite l'anatra e frammeggiate la pelle con un bruciatore. In un tegame rosolate a fuoco gentile le verdure. Nel frattempo in una padella antiaderente scottate l'anatra da tutti i suoi lati

con il burro, salando e pepando generosamente. Disponetela nel tegame con le verdure e iniziate a rosolare a fuoco vivace. Sfumate con il Malbo gentile, versate dell'acqua a copertura e completate con un mazzetto aromatico di timo, salvia, maggiorana e ginepro. Mettete al massimo il fuoco, abbassando quando inizia a bollire e coprendo con un coperchio: deve risultare morbidissima. Una volta cotta trasferitela in un vassoio e iniziate a sfilacciarla, eliminando pelle e ossa. Nel frattempo continuate a crogiolare il liquido di cottura, che passerete

con un passoverdure fine. A questo punto rimettete l'anatra sfilacciata con il liquido passato e fate cuocere per pochi minuti. Lasciate il ragù a raffreddare in un abbattitore e poi sgrassatelo leggermente prima di usarlo. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata, scolate e mantecate con il ragù d'anatra e una noce di burro. Servite in una fondina formando un nido.

IL VINO PIÙ ADATTO: reggiano lambrusco spumante Dop Rubino del Cerro di Venturini Baldini, da servire a 10-12°C di temperatura.





COPPA DI MAIALE, TOPINAMBUR, VERDURE IN AGRO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

per il topinambur: 250 g di topinambur, 300 g di latte, 300 g di acqua, 1 foglia di alloro, sale q.b., pepe bianco q.b.; *per le verdure in agrodolce:* 50 g di carota, 20 g di cipolla rossa, 20 g di rapanelli, 50 g di sedano, 20 g di cavolo bianco, 400 g di aceto di lamponi, 100 g di aceto di vino bianco, 100 g di zucchero, semolato, 50 g di acqua, 1 foglia di alloro, 5 g di pepe nero, olio extravergine;
per la coppa: 1 coppa di maiale nero, 50 g di rosmarino, 50 g di salvia, 5 g di pepe nero di Sarawak, 1 sacchetto sottovuoto per cotture.

PREPARAZIONE: sbucciate i topinambur, tagliateli finemente e metteteli in un tegame con acqua, latte, foglia di alloro, sale e pepe. Portate a cottura, frullate col minipimer e passate con un setaccio fine. Pulite e tagliate le verdure e portate a ebollizione l'aceto con gli altri ingredienti. Cuocete le verdure una ad una in base alla propria cottura, mantenendole croccanti. Raffreddatele in acqua e ghiaccio, scolate e conservate nell'olio. Chiudete la coppa di maiale sottovuoto con le erbe e il pepe e cuocetela nel forno a vapore a 100°C per 3 ore. Dopo la cottura raffreddatela subito in acqua e abbondante ghiaccio. Passatela in frigo per 12 ore in modo che

la fibra della carne si stabilizzi. Aprite il sacchetto e rifilatelo dalle parti meno gentili e formate dei cubi molto precisi. Rigeneratelo a bagnomaria, riscaldare una padella antiaderente con poco sale e olio e dorate i cubi da tutti i lati. Mettete sul piatto la salsa di topinambur leggermente riscaldata, adagiate le verdure in agrodolce e i cubi di coppa scottati. Servite.

IL VINO PIÙ ADATTO: rosso fermo Colli di Scandiano e di Canossa *Malbo Gentile Dop T.E.R.S.* di Venturini Baldini, da servire a 8-10°C di temperatura.

Ricette della chef Mario Comitale

