

Lo chef stellato LUCA MARCHINI ci 'svela' la sua ricetta di un dolce famoso in tutto il mondo...in stile 'POMPOSA'



Modena, il Duomo

Modena: città antica e moderna. E' al centro di arte, storia e regalità e nel cuore della *Motor Valley* italiana, patria di famosi marchi automobilistici come Lamborghini . Maserati e la gloriosa Ferrari, doppiamente celebrata nel **Museo Ferrari** a Maranello e nel **Museo Enzo Ferrari** che ospita alcune delle auto più significative del marchio.



Un gioiello della Ferrari

Modena è anche famosa per le sue delizie culinarie, i suoi vini, i salumi, l'incomparabile aceto balsamico e come città natale di Luciano Pavarotti.

Alla scoperta dei tesori culinari modenesi!

Visitare un caseificio di Parmigiano Reggiano, una fattoria di aceto balsamico, una cantina di Lambrusco... potete organizzarvi da soli o affidarvi a GetYourGuide che combina visite e degustazioni.



Specialità culinarie modenesi

DA VEDERE

Patrimonio UNESCO : Piazza Grande, Il Duomo e la Ghirlandina

Palazzo Ducale, l'antica residenza dei Duchi Estensi di Modena,
Mercato Albinelli, un fantastico mercato alimentare



Modena, Il Duomo

Casa Museo Luciano Pavarotti dedicato a uno dei figli più famosi della città.

La Galleria Estense che ospita opere di Tintoretto, Paolo Veronese, Guido Reni, Correggio, Guercino oltre i due famosi ritratti del duca Francesco I d'Este: il busto in marmo del Bernini e il dipinto di Velasquez.



Il Duca Francesco I d'Este:

Dove va il "Turista Non Turista" ?

Questi gli itinerari tradizionali, ma se la preferenza va a situazioni alternative...

A due passi dalla Stazione Centrale si trova il **Mata** (ex Manifattura Tabacchi), una delle realtà architettoniche post industriali più significative per la storia del lavoro e dell'economia modenese, che rimanda alla lavorazione del tabacco attiva fin dal Seicento. E' un museo fuori dal comune che ha ospitato e ospiterà (appena possibile) delle collezioni davvero insolite, come quella delle Cartoline o della Figurine.



Il Museo della Figurina

Una delle location più suggestive è **Piazza Santa Maria della Pomposa**, con l'omonima Chiesa, la cui suggestiva facciata mantiene parti della costruzione originaria affidata all'illustre prevosto **Ludovico Antonio Muratori**, grande storico, giurista, letterato, erudito modenese del XVIII secolo che qui fu sepolto.



Foto: Cesare Zucca

Chiesa Santa Maria della Pomposa

Proprio davanti alla Chiesa ci aspetta la **Trattoria della Pomposa del Re gras**, capeggiata dallo **Chef Luca Marchini**, che ho incontrato e che ci ha 'svelato' la sua ricetta di uno dei dolci più famosi al mondo: la zuppa inglese, ovviamente in stile "Pomposa".



Luca Marchini alla Trattoria Pomposa

LUCA MARCHINI

Toscano di origine, vive a Modena da più di 20 anni, Dopo un'intensa formazione e collaborazione con diversi chef stellati tra cui Bottura e Barberi, nonché esperienze in Italia e all'estero, realizza a Modena il suo progetto più importante, il ristorante **L'Erba del Re** che nel 2008 ottiene la stella Michelin. Della cultura gastronomica emiliana e della forte vocazione alla cucina sperimentale ne ha fatto uno stile di vita, un mestiere e un'espressione di crescita personale.

“Qui ogni elemento del piatto, sottolinea Marchini ha un'identità riconoscibile, a servizio degli altri ingredienti. L'impegno di ogni “boccone” è di restituire al palato la varietà di sapori in un insieme armonico e calibrato”



Marchini e i tradizionali tortellini in brodo di gallina.

Luca crea la **Scuola di Cucina Amaltea**, pensata per amatori e progetti di team building aziendali e apre, proprio di fianco al suo ristorante, un nuovo locale: la **Trattoria Pomposa al Re Gras**, con un menu che vuole rendere omaggio alle eccellenze della cucina modenese. Una semplice locanda, accessibile nei prezzi e essenziale nell'arredamento che ricorda i locali di un tempo. a cominciare dagli utensili di cucina appesi sui muri.



Nel menu ritroviamo alcuni piatti poveri della cucina contadina come la *paneda*, densa zuppa di pane, cibi storici come il *friggione*, una sostanziosa salsa a base di peperoni la cui ricetta originale viene addirittura conservata presso la Camera di Commercio di Bologna. Non mancano i *calzagatti* di polenta e fagioli, un'antica, e quasi scomparsa, specialità delle nonne modenesi.



Foto: Cesare Zucca

La 'paneda' : la tradizione emiliana si rinnova nei piatti della Trattoria Pomposa

E poi i piatti della tradizione, come il bollito misto con la classica salsa verde e giardiniera, gli immancabili tortellini in brodo di gallina e i ravioli verdi con crescenza, burro, menta e un'abbondante pioggia di parmigiano reggiano. Non poteva mancare uno dei dolci più classici: la **zuppa inglese**. Ecco la sua ricetta

ZUPPA INGLESE DELLA TRATTORIA POMPOSA AL RE GRAS



La Zuppa Inglese di Luca Marchini

Ingredienti per la crema pasticcera: 400 gr di latte, 5 tuorli, 120 gr di zucchero, 40 gr di fecola; (per i savoiardi) 4 tuorli, 80 gr di zucchero, 4 albumi, 20 gr di zucchero a velo, 100 gr di farina; cioccolato fondente, alkermes.

Per i savoiardi: montare i tuorli con lo zucchero, montare gli albumi con lo zucchero a velo. Unire i due composti aggiungendo la farina.

Per la crema pasticcera: unire lo zucchero, la fecola e i tuorli, aggiungere il latte appena riscaldato e sul fuoco mescolare finchè non arriva ad ebollizione. Continuare per un paio di minuti. Per la crema pasticcera al cioccolato aggiungere poco latte e la cioccolata fondente a scaglie.

Totale ingredienti: savoiardi, cioccolato fondente, alkermes, (per la crema pasticcera) 500 gr di latte tiepido, 6 tuorli, 120 gr di zucchero, 50 di farina.

Procedimento

Fare la crema pasticcera lasciandola sobbollire a lungo, dividerla a metà ed inserire la cioccolata fondente e poco latte per riequilibrare la densità. Riscaldare l'alcherme diluito con acqua, immergere velocemente i savoiardi, doferare

uno stampo, inserire alternata la crema al cioccolato e quella pasticceria. Chiudere con i savoiardi.

INFO

Trattoria Pomposa al Re gras

V. Castel Maraldo 57 angolo V. del Voltone 1, Modena

Tel. 059 21488



Saluti da Modena

CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta tutto nel suo blog, in stile 'turista non turista'.