

Castell'Arquato, il castello di Lady Hawke

Castell'Arquato è talmente bello e ben conservato, da essere scelto per fare da sfondo a uno dei film cult degli anni Ottanta, Lady Hawke, con una giovanissima Michelle Pfeiffer e Rutger Hauer. Si adagia sulle colline della Val d'Arda, può fregiarsi con orgoglio di diversi "titoli": Bandiera Arancione del Touring Club, Città d'Arte, Città del Vino, borgo tra "I più belli d'Italia".

Di qui, poi passa la **Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini** (www.stradadeicollipiacentini.it) con itinerari che conducono alla scoperta di un territorio unico, dove nascono i salumi D.O.P, come la **coppa** piacentina, la **pancetta** e il **salame** dalla caratteristica grana grossa. Tra i formaggi, si trovano il Grana Padano e il Provolone D.O.P., la ricotta e la robiola, da gustare accompagnati con i *chisolini* e la *burtleina*, deliziosi sostituti del pane.



E non si può lasciare Castell'Arquato senza avere gustato le

sue ricette tipiche. Tra i primi piatti spiccano gli **anolini**, che qui si preparano senza aggiungere lo stracotto nel ripieno per renderli più leggeri. Piatto corposo e gustoso, i **pisarei e fasò** sono gnocchi di farina conditi con sugo di fagioli, mentre i **tortelli con la coda** hanno il classico ripieno di spinaci e ricotta e la tipica forma a caramella. Tra i secondi, spicca la **picùla ad caval**, carne di cavallo tritata in umido, da gustare con la polenta. Il tutto accompagnato dai Vini dei Colli Piacentini, dai più classici **Gutturnio** e **Ortrugo**, al **Monterosso Val d'Arda**, passando per il **Vin Santo di Vigoleno**.

Con lo spirito di chi si fa una passeggiata nella storia, saliamo nella parte alta, dove, sulla grande piazza, si affaccia l'imponente **Rocca Viscontea**, che domina tutta la Val d'Arda con le sue torri e il mastio. Facciamo una seconda tappa per ammirare la **Collegiata di Santa Maria Assunta**, in stile romanico, ma con elementi gotici e rinascimentali. Il vicino **Museo della Collegiata** ospita veri e propri gioielli di arte sacra del XIII e XIV secolo.

Nelle vicinanze, si trova anche il **Palazzo del Podestà**, che ospita l'**Enoteca Comunale**, dove poter gustare prodotti tipici del territorio e acquistare i rinomati vini piacentini. I melomani possono invece visitare il **Museo Luigi Illica**, che conserva libretti, spartiti, costumi di scena e documenti del librettista originario di Castell'Arquato che collaborò con Puccini e Mascagni. E si può anche dormire nella sua casa natale, oggi trasformata in un albergo di charme.



SECONDO GIORNO: Vigolo Marchese

Poco più di 6 km separano Castell'Arquato dalla più bella e ricca di storia delle sue frazioni. Percorriamo la SP6 in direzione di Carpaneto e arriviamo a Vigolo Marchese. Tra le eccellenze spicca la **Basilica di San Giovanni**, in stile romanico, affiancata da un campanile del 1080, ricavato da una precedente torre militare.

Accanto alla basilica, si trova un **battistero** di epoca ancora antecedente, nel cui stile traspare l'influenza bizantina, probabilmente costruito su un precedente tempio romano.

Contattando l'Azienda Vitivinicola Pusterla (www.vinipusterla.it), si può visitare l'omonimo castello che oggi ha le sembianze di una casa rurale fortificata, che conserva una torre che, posta al centro del complesso, funge da passaggio tra due cortili. Un tempo possesso dei nobili Pusterla, venne fatto incendiare da Galeazzo Visconti nel 1314.



Di seguito, la ricetta dei Pisarei e fasò

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di pangrattato
- 100 gr di farina
- 450 gr di fagioli borlotti secchi
- 50 gr di salsa di pomodoro
- 40 gr di burro
- 3 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- Formaggio Grana grattugiato
- Olio, sale e pepe
- Pestata di lardo

La sera prima mettete a bagno i fagioli secchi. Mescolate la farina e il pane grattugiato aggiungendo poco alla volta acqua bollente fino a ottenere un impasto morbido. Dividetelo in pezzetti e date a ognuno la forma di un serpentello. Dividetene ciascuno in tanti gnocchetti, schiacciandoli con il pollice per dare loro forma. Cuocete i pisarei in acqua salata e scolateli appena vengono a galla. Lessate i fagioli in acqua con olio e pezzi di cipolla. In una padella, soffriggete con

l'olio e il burro la cipolla e l'aglio tritati e la pestata di lardo. Aggiungete i fagioli, salate e pepate. Unite anche la salsa di pomodoro e cuocete a fuoco basso per qualche minuto. Rigiratevi i pisarei scolati e servite con una spolverata di Grana grattugiato.

DOVE MANGIARE

***Taverna del Falconiere**, piazza Municipio 5/6, Castell'Arquato, tel 0523/805155, www.tavernadelfalconiere.com

***Ristorante Stradivarius**, via Sforza Caolzio 36, Castell'Arquato, tel 0523/803381, www.ristorantestradivarius.it.

DOVE DORMIRE

Albergo Leon d'OroS**, Piazza Europa 6, Castell'Arquato, tel 0523/803222, www.hotel-leondoro.com

Relais du Château Casa Illica***, via Sforza Caolzio 47, Castell'Arquato, tel 366/4069000, www.realaisduchateau.it

Borghi d' (A)mare: partiamo da Burano e dal risotto di gò alla buranella

L'estate è alle porte e in questo numero di Ricette di Viaggio vi portiamo alla scoperta di alcuni dei Borghi marinari più belli, dove la tradizione culinaria si è tramandata nei secoli. Da Nord a Sud, andremo alla scoperta di sapori antichi, spesso frutto della commistione delle diverse dominazioni che si sono alternate lungo il corso della storia.

Vi porteremo a **Burano**, famoso non solo per i suoi merletti, ci sposteremo in Liguria, nel borgo di **Noli** per poi scendere in Toscana, dove, nella meravigliosa Maremma, ci aspetta **Castiglione della Pescaia**. Ancora più giù, in Lazio, ecco la celebre **Ponza**, mentre la Campania ci mostra il suo gioiello, **Atrani**. Arriviamo sulla punta dello stivale con **Scilla**, una cittadina "mitica", nel vero senso della parola, dal momento che porta il nome del celebre mostro dell'Odissea. Ci spostiamo poi sul tacco, per fare due passi a **Polignano a Mare**, che ha dato i natali a Domenico Modugno, ricordato con una statua di bronzo che sembra abbracciare la sua città. E non potevano mancare le isole. Nell'estremo sud della Sicilia, a un tiro di schioppo dall'Africa, c'è **Marzemi** e la sua antica tonnara, risalente all'anno Mille. Infine, in Sardegna, sono due le tappe, scelte tra i Borghi più belli d'Italia: la medievale **Castelsardo** e l'elegante **Bosa**, che sorge sull'unico fiume navigabile dell'isola. Sono itinerari che si possono fare in un weekend, oppure come tappe di una vacanza più lunga. In ogni caso, la "ricetta" è sempre quella che unisce il piacere della scoperta a quello del gusto.

Partiamo da **Burano (VE)**, **l'isola dai mille colori**.

Burano è un borgo marinaro da assaporare con lentezza. Inserito da molte riviste internazionali tra i "10 luoghi più colorati del mondo", sorge sull'omonima isola della Laguna di Venezia. Famosa per la produzione di **merletto ad ago**, si raggiunge con il vaporetto da Venezia, in circa 45 minuti. Quello che colpisce all'arrivo è quel gioco di riflessi che moltiplica i mille colori delle facciate delle abitazioni che si specchiano nelle acque verdi dei canali, i balconi variopinti decorati di fiori e l'atmosfera rilassata. Ci incamminiamo verso **Piazza Galuppi**. Lungo il percorso, lo sguardo si perde tra le vetrine dei negozi e dei laboratori che producono il tradizionale merletto buranello, ma anche il vetro "al lume", una tecnica nata nella vicina Murano, ma assai diffusa anche in altre isole della laguna. Arriviamo in Piazza Galuppi, sulla quale si affaccia la **Chiesa di San**

Martino Vescovo con il suo **“campanile storto”** di 53 metri, diventato il simbolo di Burano. Nel vicino **Oratorio di Santa Barbara**, sono invece conservate alcune importanti opere pittoriche, tra cui la *Crocifissione* di Giambattista Tiepolo. Sempre sulla piazza si affacciano il **Palazzo del Municipio**, la statua di Baldassarre Galuppi di Remigio Barbaro e l'interessante **Museo del Merletto** (orario: mar-dom 10-18; intero € 5, ridotto € 3,50). Per il pranzo, il consiglio è quello di fermarsi in una delle trattorie tipiche. Da provare il **risotto di gò, o ghiozzo**, un piccolo pesce della laguna di Venezia. Consigliata anche una sosta in una delle pasticcerie locali per assaggiare i **bussolà, o buranelli**, i tipici biscotti a forma di esse. Il pomeriggio è dedicato a una passeggiata tra le viuzze e le calli del borgo per ammirare le case colorate. La più famosa è la **Casa di Bepi Suà** dai muri caratterizzati da forme geometriche variopinte e con una bella storia da raccontare. Il suo proprietario, l'artista autodidatta Giuseppe Toselli, scomparso nel 2002, ogni giorno usciva dalla porta di casa e dipingeva o modificava i motivi sulle facciate.



SECONDO GIORNO: Mazzorbo

Il secondo giorno è dedicato alla visita di Mazzorbo. L'isola, dalla forma allungata, è situata a est di Burano e si raggiunge a piedi attraverso il Ponte Longo. Fondata attorno al 640 d.C come rifugio per le popolazioni dell'entroterra assediata dai barbari, Mazzorbo divenne prima un centro agricolo, poi sede di ricchi palazzi, chiese e monasteri, abbelliti da grandi artisti tra cui spicca Paolo Veronesi. Nel X secolo raggiunse il massimo splendore, ma dopo il Mille venne eclissata dalla potenza di Venezia. Oggi, di quell'antico splendore rimangono la **Chiesa di Santa Caterina**, in stile gotico romano, che nel suo campanile conserva la campana più antica della laguna di Venezia, datata 1318. Splendide anche le case dalle facciate gotiche che si affacciano sul canale principale. Tra i prodotti da gustare ci sono le **castraure di Mazzorbo**, il primo frutto della pianta dei carciofi dal sapore amarognolo, il cui gusto caratteristico è dato dalla salsedine di cui è impregnato il terreno dell'isola.



LA RICETTA: Risotto di gò alla buranella

Ricetta tradizionale, le cui origini risalgono alla comunità di pescatori di Burano. È a base di ghiozzo di laguna, un pesce "povero" e di piccole dimensioni utilizzato anche per le frittiture e le zuppe.

Ingredienti

- 320 gr di riso Carnaroli o Vialone Nano



- 500 gr di molluschi con guscio (arselle, telline, capatonda, vongole di mare)
- 5/6 ghiozzi di laguna
- Olio Evo q.b
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 carota, 1 cipolla bianca, 1 gambo di sedano
- 2 spicchi di aglio
- Prezzemolo tritato

Preparate il brodo di pesce mettendo nell'acqua la cipolla, il sedano, la carota e i ghiozzi puliti e privati di testa e interiora. Lasciate cuocere per circa 40 minuti. Prelevate i ghiozzi, puliteli e tritate la polpa. Sbucciate e schiacciate gli spicchi d'aglio, poi fateli soffriggere in un tegame con

l'olio di oliva. Aggiungete il riso crudo e tostatelo per 2 minuti mescolando con un cucchiaio di legno. Sfumate con il vino bianco. Saltate in padella i molluschi sgusciati, poi aggiungeteli al riso insieme al liquido di cottura. Continuate a mescolare e completate la cottura allungando con il brodo di pesce, finché il riso non sarà cotto. Spegnete il fuoco, aggiungete un cucchiaio di olio evo, e una manciata di prezzemolo tritato. Lasciate riposare due minuti e servite caldo guarnito con la polpa dei ghiozzi tritata.

Il vino: Pinot Grigio D.O.C. Venezia, un bianco fresco dal colore paglierino e dal sapore asciutto. Si abbina ai primi piatti e ai secondi di pesce.

Dove comprare: Azienda Agricola Collovini Adelino, via Pordenone 194, Pramaggiore (Ve), tel 0421/799213.

COME ARRIVARE

In auto: il punto di partenza è **Venezia**, che si raggiunge percorrendo la A4 da Trieste o Torino, la A27 da Belluno e la A13 da Bologna. In alternativa, si possono prendere anche la SS309 Romea dalla Costa Adriatica, la SS14 da Trieste, la SS13 da Treviso o la SS11 da Padova. In prossimità della laguna si imbotta il Ponte della Libertà e si prosegue per Piazzale Roma, dove è necessario parcheggiare l'auto. **Per Burano** si prosegue con le linee marittime 4.2 e 5.2 (fermata Fondamente Nove) oppure la linea 3 per Murano (fermata Murano Faro) poi si prende la Linea 12 per Burano.

DOVE MANGIARE

***Trattoria al Gatto Nero**, via Giudecca 88, Burano, tel 041/730120. Locale rinomato con un ampio menù alla carta. Tra i primi, da provare il Risotto di gò alla Buranella e i Tagliolini fatti in casa con Granzeola. Tra i secondi, pesce al forno, fritti con contorni vegetali biologici. Dolci fatti in casa. Ampia carta dei vini. Prezzo medio a persona € 50, bevande escluse.

***Ristorante Enoteca Riva Rosa**, via San Mauro 296, Burano, tel 041/730850. Ristorante, enoteca con oltre 180 etichette italiane riserve e rarità e casa museo. Il locale offre un raffinato menù con piatti della cucina veneta, tra cui Sarde in Saor, Risotto di Gò, Crostini di baccalà e fritto misto. Prezzo medio a persona alla carta da € 40, bevande escluse.

DOVE DORMIRE

***Venissa Wine Resort B&B**, Fondamenta Santa Caterina 3, Mazzorbo (VE), tel 041/5272281. Situato a 100 metri dalla fermata del vaporetto, la struttura è ricavata in una tenuta padronale, tra uno dei più suggestivi "vigneti murati" dove nasce e cresce l'uva Dorona. Le sei camere con arredi d'epoca si affacciano sui vigneti o sulla laguna. Ristorante con 1 stella Michelin a disposizione. Doppia con colazione gourmet da € 210.

***Casa Burano**, via Giudecca 139, Burano (VE), tel 041/5272281. Splendido esempio di albergo diffuso, con camere con arredi di pregio ricavate in cinque tipiche case colorate del borgo appena ristrutturate. Doppia da € 235.

INFO: www.isoladiburano.it e www.turismovenezia.it

