

CUCINA & SAPORI

Pagina a cura
di VITTORIANO ZANOLLI

Il ristorante A Le Colonne pesce e tortelli cremaschi

Patron Raffaele Pappacena, radici campane e amore per la tradizione locale
In tavola a Ripalta Cremasca i Doc dell'azienda piacentina Molinelli-La Celata

Il pesce – dall'astice alle cozze, dal rombo al fritto di paranza – è la specialità della casa. Ma a Le Colonne, ristorante di Ripalta Cremasca, si viene anche per assaporare gli ottimi tortelli cremaschi, preparati artigianalmente secondo la ricetta tradizionale. Tanto vero che il locale diretto da **Raffaele Pappacena** è stato protagonista di una delle tappe della rassegna 'Tour del gusto' (ideata e organizzata dall'eno-gastronomo **Oswaldo Murri**) che quest'anno è dedicata proprio a tortelli e ravioli. I puristi della pasta ripiena cremasca qui vanno sul sicuro: la sfoglia è sottile quanto basta, il ripieno da manuale, il condimento generoso e la cottura perfetta. «Dodici minuti a fuoco lento» rivela il patron Raffaele. Una doverosa nota: i clienti che desiderano assaggiare i tortelli cremaschi durante la bella stagione devono prenotarli con qualche giorno di anticipo. Freschi e gustosi anche i tortelli al ripieno di luccio, abbinati non a caso al Route 212, malvasia aromatica di candida vinificata ferma dell'azienda agricola La Celata di Ziano Piacentino. Un binomio proposto per ripercorrere «la

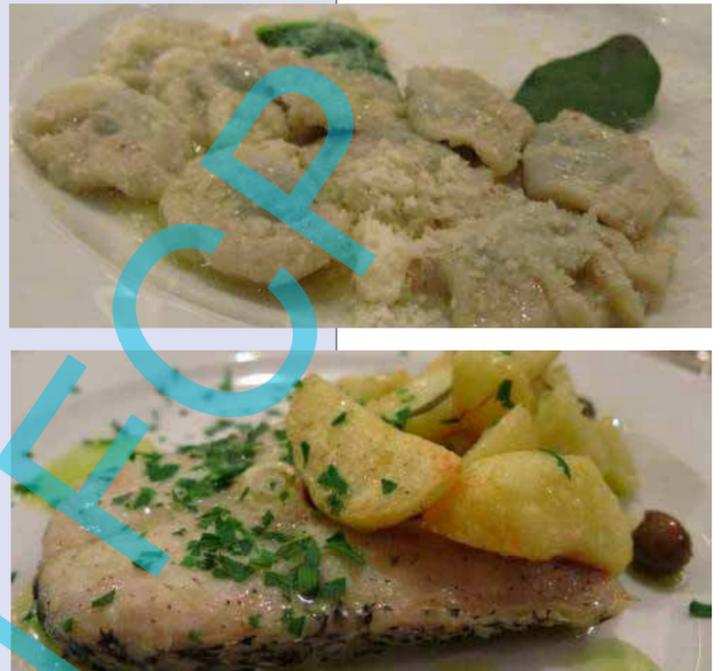


Lo staff de Le Colonne con Massimo Mascherpa e Oswaldo Murri

storia d'acqua dolce del territorio», come ha spiegato Murri. Infatti l'antica Route 212, voluta da Napoleone Bonaparte, è oggi la strada statale 45 di Val Trebbia, ovvero la direttrice un tempo percorsa per trasportare i vini dai colli piacentini fino al Cremasco. In tavola sono stati serviti anche Ripa di Luna brut dell'azienda Caminella di Cenate Sotto, in provincia di Bergamo, e Co-

stone, gutturnio frizzante Doc di nuovo dell'azienda Molinelli - La Celata. Le etichette sono state selezionate da Massimo Mascherpa, titolare dell'agenzia di rappresentanze di Castelleone che presta consulenza per l'edizione 2017 del 'Tour del Gusto'. Nel menu de Le Colonne, si diceva, il pesce la fa da padrone. Le ricette sono classiche e rispecchiano le origini sa-

LA SCHEDA



- **Nome**
Le Colonne
- **Indirizzo**
Via Roma, 4 - Ripalta Cremasca (CR)
- **Contatti**
Tel. 0373-268285
- **Caratteristiche**
Cucina a base di pesce
- **Chiusura**
Giovedì
- **Patron**
Raffaele Pappacena

LA PAGELLA

- **Cucina**
22/30
- **Cantina**
22/30
- **Servizio**
14/20
- **Locale**
14/20
- **Prezzo Medio** 30 euro

lernitane di Pappacena, al comando de Le Colonne da dieci anni: paste fatte in casa con sughi al profumo di mare e pesci e crostacei preparati con una semplicità che sa rendere merito alla materia prima. Spicca, in particolare, il pane arabo ripieno di pasta fresca con astice, scamponi, gamberoni, code di gambero e pomodori Pachino. Una sorta di calzone (ma dalla forma circolare) che è diventato, negli anni, il vero piatto-simbolo del ristorante di Ripalta Cremasca. Per chi avesse voglia di carne, nessun problema: filetti e tagliate non mancano mai. Le radici campane di Pappacena risultano evidenti anche lanciando un'occhiata alla carta dei dessert: pastiera salernitana, cannoli e cassatine siciliane sono golosità di preparazione rigorosamente casalinga. Le Colonne è anche un' apprezzata pizzeria. La particolarità? La pizza Cornice, che detiene ben dieci titoli conquistati nel Salernitano: il suo saporetissimo cornicione è ripieno di salame, ricotta napoletana e pepe, mentre il condimento prevede pomodoro San Marzano e bufala campana. (provato il 12 maggio 2017)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UNO STUDIO DELLA YALE UNIVERSITY. AVETE L'IMPULSO DI ABBUFFARVI? TUTTA COLPA DELLA 'ZONA INCERTA' DEL CERVELLO CHE FA AUMENTARE IL PESO

Sono stati individuati i neuroni nel cervello dei topi che, se stimolati, spingono ad abbuffarsi immediatamente. Ricercatori della Yale University hanno anche scoperto che una stimolazione prolungata nel tempo conduce all'aumento di peso. Lo studio, pubblicato sulla rivista dell'Associazione Americana per l'Avanzamento della Scienza, si è concentrato su un'area del cervello poco studiata, chiamata 'zona incerta', che si trova nel subtalamo. I ricercatori Xiaobing Zhang e An-

thony N. van den Pol hanno rilevato che dopo dieci minuti di stimolazione continua dei neuroni della zona incerta, i topi consumavano rapidamente il 35% del cibo ad alto contenuto di grassi che normalmente consumano in ventiquattro ore. Ripetendo la stimolazione per cinque minuti ogni tre ore, nel giro di due settimane i topi hanno cominciato a mangiare molto più del normale, aumentando di peso. Tuttavia, quando la stimolazione è stata interrotta, i topi hanno diminuito la quantità di cibo mangiato

anche rispetto a quelli non stimolati. Lo studio è stato fatto con tecniche di 'optogenetica', una scienza emergente che combina tecniche genetiche e attivazione con la luce per sondare circuiti all'interno del cervello in maniera molto precisa. Lo scorso dicembre i ricercatori dell'Harvard Medical School e del Beth Israel Deaconess Medical Center avevano individuato le cellule nervose che invece provocano il senso di sazietà. Ora si attendono le ricadute in campo farmaceutico.

La curiosità A La Rosa Gialla di Ripalta Cremasca patron Gatti sciabolatore di Franciacorta Muratori

Una serata dedicata a sua maestà il pinot nero si è tenuta alla trattoria La Rosa Gialla di Ripalta Cremasca, con una stappatura a sciabola degli spumanti dell'azienda Franciacorta Muratori. La sciabolatura era un'usanza della guardia imperiale di Napoleone Bonaparte (1700-1800) i quali ad ogni evento importante o particolare, oppure una vittoria militare, si festeggiava con Champagne 'sciabolato'. Un'arma, la sciabola, in dotazione degli ussari. Alla trattoria La Rosa Gialla si è voluto festeggiare un evento unico e raro 'sciabolando' tre Franciacorta dell'Azienda Muratori a base di pinot nero, maturati su lieviti in bottiglia per 100-114-144 mesi. All'evento era presente il direttore generale, nonché enologo dell'azienda Crespia - Muratori, **Francesco Iacono** il quale ha evidenziato che i tre Franciacorta della serata fanno parte di una selezione speciale di pinot nero vinificato in bianco del 2008, 2007 e 2004. Il vigneto di questo pinot nero è posto sul confine fra Adro e Capriolo in un



Lo staff della trattoria La Rosa Gialla con Francesco Iacono, il patron Carlo Gatti e Oswaldo Murri

fondovalle colluviale in cui si è accumulata nel tempo argilla per dilavamento dalle colline circostanti. Il terreno è leggermente acido e ferroso. E' uno dei pochi suoli subacidi della Francia-

cora che grazie alla sua tessitura abbastanza pesante stenta a riscaldarsi in primavera e quindi il germogliamento del pinot nero risulta abbastanza ritardato. Tutte le epoche fenologiche sono

posticipate compresa la vendemmia: quando il pinot nero franciacortino è oramai in cantina lui è ancora in vigna per almeno 2 settimane. Questo consente una maturazione lenta con man-

tenimento dell'acidità naturale delle uve. Per questa selezione le uve raccolte sono più mature e si vinificano a parte. Pressatura soffice (resa 40% circa), nessuna chiarifica decolorante per mantenere aromaticità varietale e colore naturale. Parziale fermentazione in botti di rovere da 25 ettolitri. Affinamento in bottiglia per anni. **Oswaldo Murri**, enogastronomo, ha messo in evidenza le componenti organolettiche e sensoriali dei tre vini nelle diverse annate. 2008, annata poderosa, opulenta, morbida e strutturata. 2007, tutta eleganza e gentilezza, aroma fine fresco e fruttato. 2004, annata potente, molto morbida, quasi sapida. Ottimo l'abbinamento con i tre Franciacorta prescelti per l'evento, iniziato con un antipasto composto da tentacoli di polipo croccanti su purea di sedano rapa e noci con cialda di grana. Primo piatto a base di risotto con asparagi e caprino con tartare di gamberi e secondo piatto composto da un filetto di cefalo in crosta integrale con una crema di pesce ristretta al timo e sformatino di patate in gabbia di spinacio. La serata si è conclusa con una dimostrazione del patron **Carlo Gatti** di 'sciabolatura' dei tre Franciacorta, che si è guadagnato la possibilità di entrare nella schiera degli sciabolatori italiani, divenuti da tempo dei veri professionisti di questo metodo di stappatura dei vini spumanti.