

CUCINA & SAPORI

Pagina a cura di VITTORIANO ZANOLLI

Ristorante Mangiare da re alla Corte dei Bicchi

A Cavriana, nell'alto Mantovano, lo chef Fabrizio Bicchierai mette a frutto l'esperienza maturata nei locali stellati. Piatti innovativi di carne e pesce

■ Nell'alto Mantovano, nei pressi del lago di Garda, tra Valeggio e Borghetto sul Mincio, c'è un locale dove potete godere delle bellezze naturali della zona e ritemprare il corpo e lo spirito. Siamo a Cavriana, in una storica locanda coloniale su due piani immersa in una vegetazione lussureggiante. La Corte dei Bicchi nasce sulle fondamenta di una tipica casa padronale di stile veneziano risalente al 1900, ristrutturata e ammodernata dalla famiglia Bicchierai cinque anni fa. È stato ricavato uno spazioso ristorante su cinque sale con una veranda estiva che dà sul parco antistante e con uno spazio apposito per i bambini. L'ambiente è adatto per matrimoni, cresime, comunioni e battesimi con menu finalizzati all'evento. Ai piani superiori ci sono dieci camere accoglienti e spaziose. La cucina della Corte dei Bicchi propone piatti ricavati dalle materie prime del territorio. Il menu cambia spesso secondo le disponibilità di mercato e delle stagioni. Spicca il tortello amaro di Castel Goffredo, i finferli con uovo cotto su pan brio-



Fabrizio Bicchierai, al centro, e il suo staff di cucina e di sala

che, il raviolo ripieno di pernice, il risotto alla faraona e caffè o con gamberi rossi e pesto di basilico, lo scamone a bassa temperatura e purè di melanzane, il lombetto di cervo e carciofi grigliati, il battuto di manzo con millefoglie di piadina, il cartoccio di halibut al vapore con basilico, l'anatra marinata con birra artigianale, la quaglia alla Robespierre, il

tonno di coniglio con focaccina alle erbe. Queste sono solo alcune tra le proposte, l'una più intrigante dell'altra. Nella brigata di cucina spicca Fabrizio Bicchierai, chef creativo che si è formato alla scuola alberghiera di Desenzano e all'ALMA di Gualtiero Marchesi, a Colorno. Propone una cucina casalinga basata sulle primi-

ALIMENTAZIONE GLI ITALIANI AMANO IL PESCE GIÀ DA BAMBINI VOLANO I CONSUMI DEI PRODOTTI ITTICI SURGELATI, +5% REGISTRATO NEL 2017

■ Sulle tavole italiane si mangia sempre più pesce: nel 2017 ne abbiamo consumato complessivamente oltre 28 chili a testa, ponendo il Paese al di sopra della media nella classifica europea e mondiale del consumo di prodotti ittici. Secondo i dati dell'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea), lo mangiamo soprattutto fresco e congelato, ma 1 volta su 5 lo scegliamo surgelato (17% dei consumi). Un trend in continua crescita. Nel 2017, ricorda l'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias), ne sono state consumate 113.400 tonnellate, con un aumento del 5% rispetto all'anno precedente. Insomma, gli italiani amano il pesce, indipendentemente dal fatto che sia fresco o surgelato e iniziano a mangiarlo già da bambini. Il consumo di pesce nel mondo è in aumento. In Italia il consumo è di 28,4 chili pro capite (+2% sull'anno precedente). Si registrano performance interessanti nell'ittico surgelato. Nel solo canale retail, il

pesce naturale ha registrato un incremento del 7% negli acquisti, seguito a breve distanza da mollane e crostacei (+6,7%); ma anche le versioni panate e pastellate hanno chiuso l'anno con risultati positivi (+3%). I consumatori premiano la qualità e il «servizio» di questi prodotti, già puliti e pronti al consumo. Sono cinque i motivi per cui il pesce surgelato riscuote consensi tra gli italiani: mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche più a lungo; è pratico e fa risparmiare tempo poiché non si deve pulire, squamare, spinare e sfilettare, così che i tempi di preparazione si riducono drasticamente; è sicuro, perché la surgelazione a bassissime temperature frena la proliferazione batterica insita naturalmente in ogni alimento; è anche versatile e si presta a varie modalità di cottura; infine, è sempre disponibile e consente di rispettare una dieta bilanciata e salutare.

LA SCHEDA



- **Nome**
Corte dei Bicchi
- **Indirizzo**
Via Guidizzolo, 10 Cavriana (Mantova)
- **Contatti**
Tel. 0376 815024 info@allacorte-deibicchi.it
- **Caratteristiche**
Ristorante tipico con albergo annesso
- **Chiusura**
Sempre aperto
- **Patron**
Fabrizio Bicchierai

LA PAGELLA

- **Cucina**
25/30
- **Cantina**
23/30
- **Servizio**
16/20
- **Locale**
15/20
- **Prezzo Medio** 35 euro, esclusi i vini

zie del territorio, reinterpretando in chiave moderna i piatti di una volta. Fabrizio si specializza nella cucina di carne al ristorante Arnolfo, dello chef Gaetano Trovato, (due stelle Michelin), di Colle di Val d'Elsa in provincia di Siena. Poi per la cucina di pesce presso la Taverna del Capitano, dello chef Alfonso Caputo (due stelle Michelin), Località Marina del Cantone Massalubrense (Napoli). Queste esperienze lo completeranno professionalmente. Ciò che impara farà parte integrante della sua cucina sia di carne che di pesce quando si metterà in proprio alla Corte dei Bicchi nel 2013. Oggi il suo staff è composto da quattro persone (Fabrizio, Marilena, Alessandro, Alberto) mentre la sala è gestita da Moreno, Lena e Josef.

Fabrizio Bicchierai si mette in proprio nel 2014. Sarà premiato al salone della cucina Il Bontà a CremonaFiere per la preparazione di piatti di carne da animali da cortile e volatili e per il miglior abbinamento con i vini La Tognazza, prodotti dalla famiglia Tognazzi e distribuiti da Massimo Mascherpa. (Provato il 2 ottobre 2018)

November Porc Si celebra sua maestà il maiale in 4 tappe: Sissa, Polesine, Zibello, Roccabianca

■ Da Sissa a Polesine, da Zibello a Roccabianca è conto alla rovescia per November Porc. «Il successo della rassegna è dovuto all'aver fatto emergere quegli ingredienti che forse per anni la Bassa parmense non ha mostrato» ha detto Massimo Spigaroli, presidente della Strada del culatello di Zibello Dop, presentando a Sissa l'edizione del maggior evento mondiale dedicato al maiale. November Porc 2018 si tiene sempre nelle quattro cittadine con una tappa in ognuno dei fine settimana di novembre. Si inizia a Sissa (1-4 novembre), poi si prosegue a Polesine Parmense (9-11 novembre), per spostarsi a Zibello (16-18) e concludersi a Roccabianca (23-25 novembre). Quest'anno ci sono due iniziative collegate: a San Secondo Parmense Casa nebbia, e a Busseto 'Busseto Festival Guareschi'. Sarà un grande evento, suddiviso in tanti appuntamenti, dove cultura e cibo si uniscono per valorizzare un territorio che ha eccellenze che non ci si aspetta. Il maestro Verdi musica la Bassa e Guareschi la racconta, ma qui c'è il



culatello (di Zibello Dop) e la spalla, il Parmigiano e Palazzo Pallavicino, il Po (e la sua secolare tradizione e cultura) e i maslèn (norcini per chi non è della Bassa) che hanno tramandato i sapori della mariola e dello strolghino, i ristoranti che hanno proseguito con le ricette tradizionali di cui parla Guareschi, come ha sostenuto Spigaroli. La 'formula' di November Porc prevede il venerdì sera (a Sissa anche giovedì) spettacoli, e stand gastronomici, il sabato sera è la notte dei giovani (cui iniziano ad affiancarsi iniziative musicali anche per gli adulti), oltre ad incontri culturali e mostre. Dalla mattina del sabato fino a domenica sera si tengono i mercati delle eccellenze con un autentico Giro d'Italia dei sapori, perché accanto alle specialità della Bassa Parmense si possono trovare prelibatezze lombarde e siciliane, prodotti trentini e piemontesi, toscani e umbri. Le giornate sono scandite da intrattenimenti vari e dall'ingresso nelle tensostrutture riscaldate per rifocillarsi. Intorno alle 15,30 della domenica, in ogni località si assaggia

gratuitamente un maxisalume, allo scopo di promuovere i 'parenti poveri' del culatello di Zibello Dop. Il 4 novembre a Sissa c'è il mariolone (nel 2017 fu di 90 chilogrammi), l'11 a Polesine il pretone (2017: 380 kg), il 18 a Zibello lo strolghino più lungo (2017: 480 metri) e il 25 a Roccabianca, la cicciolata (nel 2017 fu di 350 chili). In ogni tappa sarà possibile assaporare le birre del Menabrea Bar. Nei ristoranti aderenti alla Strada del culatello, per tutto il mese, c'è 'A Tavola con November Porc', con menù a prezzi concordati, con la novità 2018 che, per ricordare il 'papà' di Peppone e don Camillo, verranno proposti piatti ispirati a Guareschi. «Siamo alla diciassettesima edizione» ha esordito Davide Cappa, coordinatore di November Porc, ripercorrendo la storia di questa kermesse che oggi è espressione del 'Sistema Bassa'. «C'è anche una forte collaborazione fra le Amministrazioni comunali -afferma Nicola Bernardi, sindaco di Sissa- e la presenza del presidente Bonaccini all'inaugurazione di sabato 4 novembre, testimonia che la Regione ritiene November Porc una delle manifestazioni più importanti per la promozione del territorio». «Parleremo di Guareschi e faremo assaporare la torta don Camillo» aggiunge Giulietto Zanichelli, assessore di Sissa.