

# QUARANT'ANNI CON LE NOSTRE IMPRESE

## Matrimoni "social" con i piatti della tradizione italiana per i vini di Mossi

Un'azienda vitivinicola di cui si trova traccia già nel 1558, col nome di Jo Francesco Mossi che compare per la prima volta nei registri del censimento, ma che sa puntare sulla più moderna comunicazione del Terzo Millennio e cioè sui social. Avendo ben chiara una delle più evidenti virtù dei vini piacentini e cioè la loro versatilità e adattabilità ai piatti della tradizione gastronomica italiana. Ecco come nasce questo binomio tra le bottiglie di Mossi 1558 e piatti antichi e nuovi della nostra cucina, con la fondamentale collaborazione di alcuni qualificati food e wine blogger, a cominciare dalla chef Anna Maria Aresta (annafooditaly) che propone su Instagram tre piatti e altrettanti interessanti abbinamenti: i classici "spaghetti alla carbonara" con il Malvasia fermo Baciamaio 2019, "risotto con Broccoli e crema al gorgonzola" sposato al Gutturino Superiore Impetuoso 2018; "tagliolini al nero di seppia, con salmone, carciofi e pomodorini" in coppia con lo Spumante Rosé Brut 2019 Semi Croma.

Tre abbinamenti anche per Ilaria Oboe (@lassmoments) con una "vellutata di zucca" e ancora la Malvasia Baciamaio; penne al radicchio e gorgonzola con granel-



Prosciutto e melone, abbinato da Cantina Social al metodo classico Cà del Morino di Mossi

la di arachidi con lo spumante Semi Croma e gli "ziti al ragù" con il Gutturino Impetuoso. Oreste Corbelli abbinava a questo stesso vino dei "ravioli al ragù di salsiccia" speziata al finocchietto" e lo Spumante Brut 2018 Contro Tempo a una "tartare di salmone marinato, con



Uno degli abbinamenti con i vini di Mossi proposti da una chef blogger

frittele di fiori di zucchine ripiene di mozzarella e acciughe". Infine il blogger di Cantina Social (digitals wine informer) con semplice "prosciutto e melone" accompagnato dal metodo classico Cà del Morino. Quest'ultimo blog - tra l'altro - è di particolare importanza strategica perché si rivolge al pubblico dei giovani con l'intento di promuovere una conoscenza critica del vino.

Una modalità moderna ed efficace di far conoscere il vino piacentino in giro per l'Italia, Marco Profumo e Silvia Mandini, che nel 2014 hanno preso il testimone della cantina dalle mani di Luigi Mossi, raccogliendone consigli e segreti, in questo senso hanno le idee molto chiare. Come anche su un tema delicato come quello della biodiversità: nel vigneto sperimentale di Mossi 1558 vi sono più di 20 varietà conservative. La cantina è inoltre partner di ValorinViris, un gruppo operativo della Regione Emilia-Romagna che ha l'obiettivo di valorizzare le varietà di uva tipiche del piacentino aumentando la resilienza del sistema produttivo al cambiamento climatico. Ma anche di SaViBio, un altro gruppo operativo della Regione che ha l'obiettivo di valorizzare la biodiversità viticola del comprensorio dei Colli Piacentini per migliorare la competitività delle produzioni vitivinicole del territorio, oggi fortemente condizionata dal cambiamento climatico.

PIACENZA  
Assaggia il nostro meglio.

L'INTERVISTA  
MONICA NASTRUCCI

## «Gli snackbag con prodotti dell'eccellenza gastronomica»

Grave errore associare l'immagine dello snack a un'alimentazione quasi di "serie B". «I nostri "Snackbag" sono un prodotto gourmet della gamma Premium - spiega Monica Nastrucci, che assieme al marito Marco Brizzolesi, da tre anni produce queste incredibili merende di qualità - sono combinazioni di prodotti della tradizione artigianale italiana. Dolci o salati, in pratiche confezioni di diverse dimensioni, ottimi per essere gustati in tutte le occasioni. Due prodotti (separati) in uno per uno spuntino pieno di gusto, sano ed equilibrato».

Qualche esempio? «Le chiacchiere salate, prodotto della panificazione di tradizione emiliano-romagnola. Oppure le birichine che vengono dalla tradizione familiare del Forno Fabbri e della schiacciata di Romagna. E all'interno il delizioso stroghino, il prosciutto crudo di montagna ma anche la chutney della piacentinissima zucca Bertina».

Il concetto che deve arrivare sullo scaffale è chiaro: «Anche il nostro packaging - prosegue Monica Nastrucci - è quello di chi va in un negozio di vicinato e si porta via la merenda, fatta con prodotti genuini, ma anche con una doverosa attenzione a un'alimentazione sana. Confezioni richiudibili e un'occe anche ai problemi di intolleranza con la versione vegana e senza glutine». Insomma, una merenda diversa dalle altre «perché coniuga a questo tipo di alimentazione prodotti della tradizione, selezionati accuratamente dopo un percorso di ricerca, incontri e assaggi». Provare... anzi, assaggiare per credere.



Uno snackbag

## LA RICETTA

### Prepariamo la torta Tiramisù con Maria Rosa?

È facile preparare una torta ad effetto con Mariarosa! Bastano infatti pochi ingredienti per realizzare la Torta Tiramisù con crema al caffè e Rhum: 1 confezione di dischi da

20 cm di Pan di Spagna Mariarosa di Rebecchi, 20 g di gelatina in fogli Mariarosa, 1 confezione di Novolina Mariarosa, 500 g di mascarpone, 120 g di zucchero, 20 g di farina e 500 ml di latte.

Per la bagna: 200 ml di acqua, 100 g di zucchero, 1 fialetta di aroma al rhum Mariarosa e 1 caffè espresso. Per decorare si consiglia il cacao in polvere Pasticceria Creativa Rebecchi.

Preparate quindi la crema: ammolliate la gelatina come indicato sulla confezione. Nel frattempo preparate la Novolina (vedi confezione). A crema ancora calda, aggiungete la gelatina strizzata e mescolate fino a quando non si sarà completamente sciolta. Incorporate il mascarpone e mescolate bene. Trasferite la crema in frigorifero e lasciate riposare in modo che si addensino leggermente. Per la bagna: in



un pentolino scaldate l'acqua con lo zucchero su fuoco medio. Mescolate fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto. Lasciate intiepidire e aggiungete il caffè espresso e l'aroma rhum, mescolando. Con un pennellino, bagnate il primo disco di pan di Spagna. Posizionatelo all'interno di uno stampo a cerniera delle stesse dimensioni del Pan di Spagna, ricoprite con uno strato di crema, aggiungete il secondo strato di pan di Spagna aromatizzato con la bagna e continuate fino ad esaurimento ingredienti. Fate solidificare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire con una spolverata di cacao. Se volete decorare con ciuffi come nella foto, trasferite 1/3 di crema in una sac-à-poche e fate raffreddare almeno 30 minuti in un sac-à-poche che avete utilizzato per farcire gli strati interni. In questo modo sarà più densa e manterrà la forma.

## SE L'HOBBY DIVENTA MESTIERE

### Il buon miele della Valtidone griffato da Fucore

«La nostra è una passione che nasce, quasi per hobby, nell'anno 2000 - spiegano i titolari dell'Azienda agricola Il Fucore di Borgonovo - un piacere che ci ha coinvolti da subito, frequentando corsi teorici e pratici presso alcuni apicoltori. Nel 2004 abbiamo deciso di concretizzare questa passione creando l'azienda agricola, un nostro sogno, un hobby a tempo pieno



Elisabetta Tagliabue al lavoro

con tutte le sue difficoltà ma anche molta soddisfazione nel superarle. Ai nostri clienti che manifestano la voglia di conoscere più da vicino il mondo apistico, offriamo la possibilità di vedere un'arnia popolata con la sua regina, le sue laboriose api e fuchi, (il fucore resta un nome di fantasia)».

Il miele prodotto da Il Fucore è tutto piacentino: acacia, tarassaco, tiglio, castagno, millefiori e melata. Possibili le consegne a domicilio, contatti su whatsapp al 347/1106764, oppure con una mail all'indirizzo betty@ilfucore.it. Tutti i contatti sono anche sul sito di Assapora Piacenza.

## A GROPPARELLO

### Frantoio Maggi, l'olio extravergine della Val Vezzeno

«L'olio buono non arriva solo dalla vicina Liguria, nel Piacentino è stata avviata da qualche anno un'interessante e ottima produzione. Un esempio virtuoso è il frantoio Maggi, che produce olio extravergine di oliva biologico di ottima qualità, con oli di proprietà delle nostre vallate. Il frantoio si trova nelle vicinanze di Gropparello tra le splendide vallate del Chero e del Vezzeno, produce una sala di fran-



Danilo Maggi vicino al suo frantoio e con la sua produzione

gitura con macchinari di ultima generazione, che permettono di estrarre un olio di qualità, con proprietà organolettiche non comuni, e rigorosamente con procedimenti meccanici a freddo. L'olio del fran-

toio è certificato Bio, una delizia da provare. L'azienda è disponibile a ricevere ordini telefonici e consegna a domicilio i suoi prodotti nei vari formati. Contattali allo 0523/856035 oppure al 3489310411