

**Quando e dove**

Da oggi a giovedì  
alla fiera di Parma  
arriva il salone  
internazionale  
dedicato  
all'alimentazione

**Cosa**

La rassegna  
è l'occasione  
per molte aziende  
per mostrare  
le loro ricerche  
e innovazioni

**Perché**

Obiettivo  
valorizzazione:  
l'Emilia Romagna  
ha 43 prodotti  
a denominazione  
di origine

Un tortellino senza glutine, senza lattosio e conservanti: un tortellino che non dimentica le sue origini contadine e il gusto con il quale è nato ma che, al tempo stesso, si adegua ai tempi che corrono. Arriva da Modena una delle novità più interessanti che da oggi saranno protagoniste al Cibus, il salone dedicato all'alimentazione in programma alla fiera di Parma da oggi a giovedì. Lo propone l'azienda Taste con il suo marchio GustaMente, interamente biologico e gluten free.

**Cos'è**

GustaMente è una realtà modenese che recentemente ha rilevato un antico pastificio bolognese convertendolo esclusivamente al gluten free. «Si tratta di una industria unica al mondo nel suo genere - spiega il presidente Antonio Montanini - GustaMente si distingue perché intende offrire alimenti fedeli alla tradizione culinaria Italiana reinterpretati secondo una logica salutare, in un'ottica che va oltre al solo 'senza glutine'. Gli alimenti di questa linea sono privi anche di lattosio, olio di palma, aromi artificiali, farine deglutarate. Ai prodotti non sono aggiunti conservanti e vengono offerti anche in versione biologica. Tutti gli ingredienti sono naturali, provenienti dai territori di origine, come il prosciutto crudo di Modena Dop, la mortadella di Bologna Igp e il re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano Dop.

**La novità**

Taste presenterà in anteprima a Parma il primo tortellino al mondo senza glutine, senza lattosio e biologico. Si tratta di una specialità realizzata con una tecnologia unica, nel pieno rispetto della tradizione culinaria italiana. Un'eccellenza che non poteva che nascere nella food valley emiliana, la patria della pasta sfoglia. Un risultato ottenuto grazie ad un intenso lavoro di ricerca e sviluppo sul prodotto che ha permesso di andare incontro alle nuove esigenze salutistiche del consumatore sempre più attento al proprio benessere. Oltre al tortellino verrà presentata anche una pasta all'uovo non ripiena, senza glutine e biologica: tagliatelle, lasagne e gramigna.

**Per i piccoli**

Nello stand F 057 al padiglione 6 arriva anche 'Grazie mamma', la prima linea baby studiata per i bambini con ingredienti naturali.

**MANIFESTAZIONI** Dalle tavole d'Italia una kermesse per i prodotti più innovativi

## A Cibus il trionfo di Modena: arriva il tortellino senza glutine e si festeggia Re Parmigiano



UN BRINDISI ALL'ECCELLENZA Tavola al sapore di Modena

**RISTORANTI** Da due anni attivo il locale che propone piatti e vini modenesi. Oggi degustazioni e speciale cena

## A Vicenza la nostra cucina: è... FuoriModena

*Roncaccioli: «Originari di Polinago, offriamo piatti tipici con materie prime di qualità»*

Si chiama FuoriModena ma non è in città, neppure in provincia, nemmeno in regione. Si trova invece a Vicenza un ristorante che porta il nome del nostro territorio e che - non poteva essere altrimenti - propone specialità del nostrane. La firma è quella di Claudio Roncaccioli.

«La mia famiglia è di origini modenesi - racconta - per la precisione di Polinago. Un paio di anni fa abbiamo voluto dare vita a questo progetto nel quale proponiamo i sapori e i saperi di Modena: più i sapori, perché quello dei saperi è un tema sempre in evoluzione mentre il tortellino non cambia. Basta saperlo fare bene e con i giusti ingredienti». Una ricetta, è proprio il caso di dire, che i clienti gli riconoscono, vista la nomea di questo locale «che ha un'offerta culinaria diversa da quella classica vicentina - continua Roncaccioli -. In questa zona non c'è molta conoscenza dei prodotti modenesi, proviamo a renderli noti offrendo materie prima di alta qualità».

Da questo spunto nasce l'evento organizzato per oggi nel capoluogo veneto. FuoriModena ha organizzato infatti l'evento «Nella terra del

Lambrusco» che nella prima parte unisce, in sostanza, una conferenza con degustazione. Si comincia nella biblioteca internazionale La Vigna di «che è una delle principali biblioteche del mondo che si dedicano all'enologia», osserva Roncaccioli. «Dopo due anni mettiamo la testa fuori dal ristorante - prosegue - affiancati dalle tre aziende vinicole che ci hanno accompagnato sin dal primo giorno». A partire dalle 18 tre produttori selezionati e scelti saranno ospiti nella sala conferenze della biblioteca.

Inizierà Giampaolo Isabella dell'azienda vinicola Podere del Saliceto: racconterà della particolare morfologia argillosa dei terreni di pianura dove nascono le uve del l'Albone, il Lambrusco di Modena Dop. Poi la parola passerà a Francesco Gibellini dell'azienda agricola Tenuta Pederzana che illustrerà le caratteristiche del clone di vitigno Grasperossa, unico al mondo. Un clone che è stato adattato al terroir particolare delle colline di Castelvetro dove si produce il Lambrusco Grasperossa Doc. Infine, l'azienda vinicola Cantina della Volta. Giorgio Angiolini pre-

senterà Trentasei, il Lambrusco Brut di Sorbara in versione Metodo Classico. E rivelerà i retroscena che hanno portato l'azienda a conciliare il Lambrusco con i complessi passaggi della doppia fermentazione. Tradizione, unicità, ricerca. Questi i temi che saranno affrontati dai tre relatori per approfondire le tue conoscenze sul vino Lambrusco. Ma non solo Lambrusco. Dopo la conferenza si potranno degustare anche altri due vini rossi dell'Emilia. Il Malbo, un Emilia rosso Igt dell'azienda Podere del Saliceto. E l'Ubi Maior Grasperossa E-

milia Igt, un passito secco dell'azienda Tenuta Pederzana. Accompagneranno i vini alcuni assaggi di FuoriModena: schiacciatine, focacce e grissini. Ossia prodotti di panificazione che si possono trovare ogni sera al ristorante.

A proposito di ristorante. A seguire, dalle 20.30, gli ospiti dell'evento - ma non solo - si trasferiranno a FuoriModena per una cena con i prodotti caratteristici del nostro territorio: «Sarà una cena al 99% modenese - spiega Claudio - e l'unico "intruso" è il culatello». Una cena made in Modena, dal Parmigiano allo zam-

pone passando per crescentine e tortellini, e i nomi dei piatti sono inequivocabili: Secchia rapita, Ombelico di Venere, Terra di Pico... Non si può sbagliare. «Contiamo di ripetere in futuro quest'esperienza - osserva Roncaccioli - magari estendendo il menu ad altre zone dell'Emilia Romagna o stilando un menù regionale». Lo chef è sempre il figlio di Claudio, Lorenzo.

Tripadvisor, il portale di valutazione e commenti degli esercizi pubblici, mostra voti altissimi per FuoriModena. «Se piaciamo - chiude Roncaccioli -? Mi auguro di sì. I prodotti sono a km zero» e ironicamente nella descrizione del ristorante si scrive che sono a «km 200» che equivale alla distanza tra Vicenza e Modena. E' un annuncio della genuinità e della freschezza di ciò che arriva sui piatti.

«L'anno scorso alcuni clienti di Carpi capitati a Vicenza per un evento sportivo sono stati nostri ospiti e sono tornati, garantendo di apprezzare la nostra cucina. Hanno detto che si mangia come a Modena». Meglio che a Modena, assicura qualcuno.



IN FAMIGLIA Il ristorante è stato aperto da Claudio Roncaccioli. Il figlio Lorenzo è lo chef

**IL PROGRAMMA** Prevista un'asta di forme extravecchie

## Con Coldiretti ecco la storia di un'agricoltura di qualità



STAGIONATURA Alcune forme di Parmigiano in attesa della stagionatura giusta

Sarà l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano ad inaugurare la prima giornata dei produttori agricoli di Coldiretti a Cibus. Messa a disposizione dall'azienda agricola Bonat, la forma sarà aperta oggi allo stand dell'associazione, al padiglione 7 stand 63 alle 11. Nell'ambito di tutta la manifestazione verranno messi all'asta tagli di Parmigiano extravecchio (3, 4, 15 anni) messi a disposizione sempre dall'azienda Bonat il cui ricavato verrà destinato in beneficenza per sostenere nelle aree più povere del mondo 38 interventi di agricoltura familiare a favore di 114.248 famiglie di contadini promossi da Focsiv, la federazione degli Organismi cristiani servizio internazionale volontario. Alle 13, sempre allo stand Coldiretti si svolgerà un cooking show di Valentino Marcattili, chef stellato del ristorante San Domenico di Imola (Bologna). Nei quattro giorni di Cibus, con l'obiettivo di portare i visitatori all'origine della filiera agricola italiana, le imprese associate a Coldiretti porteranno l'agricoltura di qualità dell'Emilia Romagna che vanta 43 prodotti a denominazione di origine (è la prima regione europea per prodotti Dop e Igp), 378 prodotti iscritti nell'albo dei prodotti tradizionali e 20 vini Doc e Docg.