

Chef Mauro Brina sbarca a Piacenza con Sant'Agostino

Nella meravigliosa location di via Giordani, sulle ceneri di “Io”, nasce il nuovo ristorante che vuole valorizzare il territorio ed essere al tempo stesso esclusivo e inclusivo



PANSA E TASCA

Giorgio Lambri
giorgio.lambri@liberta.it

Dal complesso ego creativo di Luigi Taglienti, mai compreso e infine bocciato dai piacentini, all'eleganza informale di Mauro Brina, che vuole un locale esclusivo e inclusivo al tempo stesso. Cancellata l'insegna autoreferenziale di “Io”, da ottobre si accende quella più coinvolgente di “Sant'Agostino” (sottotitolo molto importante “luogo del gusto”). Nelle pertinenze della chiesa sconsacrata dedicata al filosofo-vescovo autore delle “Confessioni” e divenuta con Volumnia galleria d'arte oltre che sede di design ed eventi, torna operativo il ristorante ricavato dallo splendido recupero della falegnameria annessa al monastero, con la grande luna luminosa di Davide Groppi e il suggestivo cortile a fianco della chiesa a cui si accede anche da via Giordani.

Al timone un talentuoso bergamasco di Romano di Lombardia, ma ormai piacentino d'adozione, classe 1990, che vanta esperienze di rilievo anche sul territorio. Formato all'Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana creata agli inizi del terzo millennio da Gualtiero Marchesi, ha lavorato in tre importanti avamposti dell'alta cucina come la “Piazzetta” di Brescia, “Da Nadia” in Franciacorta e “Da Vittorio” a Brusaporto. Poi è approdato a Piacenza dove ha retto per due anni le sorti del ristorante “Orcucina d'arte” di Grinortorto (Agazzano) prima di una breve esperienza a Bobbio al “Cappon Magro” ed infine a Rivergaro al ristorante “Sensi” sul Bagnolo. «Ho avuto grandi maestri - spiega Brina, indaffarato nella preparazione della sua nuova “casa” professionale - dall'impareggiabile Marchesi, che a Colomaro rapiva la mia attenzione con le sue lezioni, fino a Graziano Cominelli, Nadia Vincenzi e i fratelli Cerea. Delle mie origini e dei luoghi in cui sono nato mi è rimasto il culto dei formaggi e del burro, ma devo dire che Piacenza mi ha conquistato con i suoi prodotti e le tradizioni. Ho scoperto non solo i classici salumi ma una straordinaria ricchezza complessiva - ad esempio nel mondo vegetale - in gran parte sconosciuta e poco valorizzata. E poi le ricche varietà di pasta, anche se confesso che imparare - da un'anziana e abilissima razdora - a realizzare con un solo dito della mano i pissarei è stata dura, come pure la chiusura dei tortelli con la coda».

Il nome del ristorante - che Mauro gestirà con il suo socio e compagno Christian Dallavalle ma anche con il confermato sous chef Patricio Moroch

e con Nicolò Rusca in sala - è stato scelto dopo un'attenta riflessione e una selezione tra diverse altre idee. «Abbiamo creduto giusto omaggiare il luogo straordinario in cui ci troviamo - spiega lo chef - una location unica, un angolo che è un gioiello nascosto, uno dei tanti di Piacenza, dove si perde la sensazione di trovarsi in città e ci si trova proiettati in una quieta magia senza tempo». E la cucina? C'è da prevedere una naturale diffusione dei piacentini verso un concept eccessivamente proiettato sulla ricerca, ma chef Mauro fuga ogni timore: «Proporrò quella che è ormai la mia cifra stilistica - assicura - niente di troppo strano o incomprensibile, un'impronta che vuole soprattutto valorizzare i prodotti locali e reinterpretare i piatti della tradizione. Un esempio: con la fagiolana di Cernigale, presidio Slow Food di un piccolo produttore della Valtrebbia e i classici gnocchetti fatti con il pane, preparerò “un mare di pissarei”, versione itica del piatto bandiera di Piacenza, utilizzando i frutti di mare di una cooperativa di pescatori liguri, che da anni propone i suoi splendidi prodotti sul mercato Campagna Amica di Coldiretti di via Farnesiana. Ci sarà tanto territorio nella nostra carta: dalle verdure e le uova di Biofilla fino ai semi di canapa e altri prodotti dell'Azienda agricola Landini, le erbe aromatiche di Cultivia e le lumache di Bosinia Santiment. Le carni di Casa Chierica, un formidabile allevamento di Castelnuovo Val Tidone, che alleva anche le Chianine; i funghi delle vallate piacentine, i deliziosi formaggi, a cominciare dal Grana Padano ma anche un gustosissimo Blu di Capra di un allevatore della Val Riglio. Appena oltre il Po ho trovato un allevatore di Wagyu italiane, dalle cui carni ricaverò lo stracotto con cui farcirò i miei anolini, serviti in un brodo di zenzero. Una priorità che ho sempre privilegiato è quella legata ai prodotti stagionali, ma anche biologici certificati, dato che faccio parte da molti anni dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food». Tornando alla carta, chef Brina assicura che non sarà enciclopedica: «Quattro, cinque scelte al massimo per antipasti, primi, secondi e dolci. Avremo anche due percorsi di degustazione, uno intitolato “Piacenza a modo mio”, l'altro “Oltre i confini” con una proposta soprattutto itica. Il tutto a prezzi alla portata di tutti, per la pausa pranzo abbiamo studiato un business lunch da 20€ con due portate, caffè, acqua e calice di vino. Ma anche il menù convenzionale sarà economicamente accessibile e dalle 17 alle 19 partirà anche una formula di aperitivo smart con i nostri stuzzichini, vini e cocktail. Ovviamente la nostra attività sarà legata anche agli eventi dello splendido spazio d'arte che ci ospita. La carta dei vini partirà con una sessantina di referenze tra cui anche qualche champagne. Anche sotto questo punto di vista vorrei dare una mia impronta con prodotti di cantine giovani, del territorio, ma non solo. Il mio sogno? Che Sant'Agostino diventi davvero un luogo del gusto apprezzato dai piacentini».



Riccardo Segalini e “Il Tannino” gentile

A Gropparello un vigneron 25enne ha creato un blend di intrigante complessità con Barbera, Bonarda e Cabernet Sauvignon, ma anche due interessanti letture della Malvasia Rosa e di quella di Candia aromatica

Esiste una vigorosa pattuglia di giovani vignaioli piacentini che sta crescendo ed emergendo. Esulto come per un gol dell'Inter quando ne scovo uno che non conoscevo di questi artigiani del vino della linea verde, perché sono pieni di entusiasmo e progetti, preparati e

attenti, ma soprattutto perché rispetto ai loro padri e nonni capiscono il valore assoluto del confronto e dell'aggregazione. L'ultimo che mi è capitato di “stanare” dalle prime pendici della Val Chero si chiama Riccardo Segalini. Una sua bottiglia di rosso mi è arrivata per caso assieme a un cesto di prelibatezze piacentine e

mi ha incuriosito già dal nome, “Il Tannino”. Oh bella! Perché intitolare un vino a quelli che sono di fatto i suoi muscoli? L'ho assaggiato curioso e non ho faticato a individuare i due elementi portanti di un evidente blend, cioè Barbera e Bonarda, le uve genitrici del Gutturnio. Ma c'era almeno un terzo “ingredien-

te” che non riuscivo a mettere a fuoco. Ed è quello più importante perché conferisce al vino personalità ed eleganza. È stato il creatore a rivelarmi telefonicamente che si tratta di Cabernet Sauvignon. Siccome sono curiosissimo - “come una serva” mi ammoniva da bambino la nonna - pochi giorni dopo è scattata inevitabilmente la visita alla cantina. Ha solo 25 anni ed è figlio d'arte, Riccardo; un mese fa ha perso il papà Luigi ed oggi in azienda lavora con Michela, la mamma. Sorriso d'ordinanza, baffi a manubrio d'altri tempi, un tsunami d'entusiasmo nei gesti e nelle parole. L'attività primaria della famiglia è quella della Cantina Albasi, nata nel 1972 a Pieve, in Val-



L'uccisione di Pierluigi Farnese (di Lorenzo Toncini, Piacenza, 1831-35, olio su tela). Al centro una forma di Grana Padano, a sinistra una mappa storica della zona di produzione del Grana Padano



All'inizio c'era il “granone di Lodi” nascita di un capolavoro da tavola

Dal “caseus vetus” dell'antichità all'intuizione dei monaci cistercensi nelle abbazie tra Milano e Alseno: forse furono loro a inventarsi un formaggio stagionato destinato a fare la storia. Ma a separare i destini e i percorsi di grana padano e parmigiano reggiano fu soprattutto l'assassinio di Pierluigi Farnese nel 1547

COME DA TRADIZIONE

Stefano Quagliaroli



Ogni tanto qualcuno compila dei canoni di classica memoria per stabilire, ad esempio, qual è il formaggio più buono del mondo. Il grana quasi sempre occupa la prima posizione, tanto che nascono imitazioni, più o meno riuscite, in vari continenti, come il “parmesan” negli Stati Uniti o il “reggiano” in Argentina. Tentativi inutili, come sembra superfluo stabilire una volta per tutte chi ha dato inizio alla produzione di questa meraviglia irrinunciabile del nostro patrimonio culinario. Le fonti sono incerte. Già nell'antichità si parlava di caseus vetus, ovvero di formaggio stagionato, ma non era certo il grana. La tipica procedura per ottenere le forme di grana ne definisce infatti l'identità. Gli storici si dicono concordi nell'attribuirne la nascita nei monasteri cistercensi fondati dai monaci ispirati da Bernardo di Chiaravalle tra il 1135 ed il 1136, quando vennero nell'Italia del nord, proprio per esportare il modello del monastero di Clairvaux. Nacquero così due comunità cistercensi, una vicina a Milano ed una vicina ad Alseno, Chiaravalle della Colomba. I monaci, come è noto, erano agricoltori formidabili, grazie alla loro regola di derivazione benedettina. Il vino di Borgogna è una loro straor-

dinaria invenzione. Nella pianura padana, soprattutto nel tratto che va da Milano a Piacenza, trovarono un terreno paludoso, che contribuirono a bonificare rendendolo fertilissimo. L'allevamento delle vacche, sempre più copioso, e quindi la produzione eccessiva di latte grasso, li costrinse ad avviare una attività casearia per produrre formaggi a lunga conservazione. La cagliata che diede origine al formaggio grana sembra sia stata ottenuta in maniera fortuita. Tuttavia, all'interno dei monasteri furono edificati i primi caselli, ovvero quei locali espressamente destinati alla produzione del grana, di forma quadrata, rettangolare o poligonale, con regolari prese d'aria per arieggiare il latte, disperdere il fumo derivato dal riscaldamento delle caldere, contribuire alla stagionatura. Nel XIV secolo la produzione del grana

era una realtà consolidata e si cominciò a definirlo con i nomi delle città. Il cosiddetto piacentino divenne il più prestigioso, anche se Boccaccio nel Decameron ricorda invece per la prima volta in letteratura il parmigiano. Forse però a nessuno dei due tocca la primogenitura. Difatti è molto probabile che il capostipite sia stato un formaggio che non si produce più da circa cinquant'anni, il granone di Lodi, che si distingueva dai grana oggi in commercio per una lievissima venatura verde e delle bolle da cui colavano piccole goccioline di grasso. La produzione è cessata a causa della scomparsa delle marcite tra il Ticino e l'Adda, anche se recentemente un caseificio ne ha rilanciato l'esistenza inventandosi la bella Lodi, un buon grana senza lattosio. Il granone si produceva da Milano a Cremona e fino a Codogno, cittadi-



na legata a Piacenza, verso la quale esportava le sue forme, che assumevano così il nome di piacentino. Per qualche secolo la fama del piacentino conquistò l'Europa. Forme del nostro grana furono regalate da Isabella d'Este, la duchessa di Mantova; ne ricevette una il cardinal Ippolito de' Medici, il figlio di Giuliano che era stato governatore della nostra città. Nel Seicento la lode più grande si può leggere nel ricettario di Bartolomeo Stefani, il cuoco più celebre del suo tempo. Ma perché allora oggi il parmigiano (reggiano) è diventato una denominazione, mentre il piacentino è scomparso? La causa viene indirettamente dall'assassinio del nostro principe, Pierluigi Farnese, nel 1547. La famiglia, impaurita dalla violenza degli aristocratici piacentini, spostò la sede della corte a Parma e Ranuccio I nel 1612 ebbe l'intuizione lodevole di stabilire la denominazione protetta del formaggio grana prodotto a Parma indicando anche le zone di produzione, approfittando delle saline di Salsomaggiore e investendo capitali per incrementarne la produzione. Le attuali denominazioni di parmigiano-reggiano e grana padano sono state invece stabilite definitivamente negli anni Cinquanta del secolo scorso e la DOP di entrambe è stata riconosciuta dall'Unione europea nel 1996. Peccato però aver perso per strada, a causa della violenza della storia, il nostro varietà di un'uva così versatile e straordinaria. L'assaggio conferma i suoi propositi: “Tic Tac” sprigiona nei profumi il portentoso corredo aromatico di questa uva autoctona, mentre il sorso è di grande personalità, molto diretto, senza concessioni “piacione”. C'è buon equilibrio tra acidità, zuccheri e freschezza. **giorgiolambri**

LA RICETTA

Terrina coi porcini e le chiacchiere



Daniele Repetti, chef del Nido del Picchio di Carpaneto piacentino ci propone un piatto in cui protagonista assoluto è il formaggio grana. Per la terrina di formaggio fate bollire mezzo litro di panna fresca con 5 grammi di agar agar (addensante naturale), unite 250 grammi di grana padano (30 mesi di stagionatura) grattugiato, frullate il tutto emulsionando con 30 ml di olio extravergine d'oliva, aggiustate di pepe, ponete in uno stampo rettangolare e fate riposare in frigorifero per 3 ore. Per le chiacchiere impastate 100 grammi di farina di grano tenero 00 e una piccola presa di sale con 50 grammi di vino bianco secco (Malvasia). Tirate una sfoglia sottile da cui ricavare le chiacchiere a forma di bastoncino e frigatele in olio di semi. Per i funghi saltati prendete una dozzina di piccoli porcini, scottateli brevemente in una padella antiaderente, salate e pepate a piacere. Prima di impiattare procuratevi alcuni fiori eduli ed erbe aromatiche fresche. Sformate la terrina, tagliatela a cubi, impiattatela, decorate con i funghi, le erbe e i fiori. Terminate il piatto con un giro d'olio EVO, qualche goccia di aceto balsamico e le chiacchiere.



Riccardo Segalini con le sue tre “creature”.

trebbia, ed “emigrata” due anni dopo a Carpaneto. «Sono cresciuto ammirando il lavoro, che va avanti di più di mezzo secolo, prima del nonno Pietro e della nonna Anna, poi di papà e mamma». Da questa realtà, che produce ogni anno più di 100mila bottiglie, il giovane vignaiolo ha staccato nel 2022 un nuovo brand, facendo nascere - con l'aiuto di un contributo europeo - la Tenuta Mulino Segalini con sede e vigna a Case Burroni di Gropparello. «E' un luogo meraviglioso, immerso nella natura, nel quale, in futuro, spero di poter promuovere anche l'enoturismo - spiega - le argille del terreno e l'esposizione delle vigne conferiscono al vino caratteristiche di grande complessità».

Sono tre le bottiglie create da Riccardo, “Il Tannino” è per ora la più interessante. «L'apporto del Cabernet Sauvignon conferisce una bella nota vegetale al vino, che è realizzato con metodi naturali ma con il cardine vincolante della gradevolezza. Sono socio Slow Food e quindi la filosofia del buono, pulito e giusto è anche quella della mia cantina, ma non mi interessano i vini estremi». Nelle sue terre Riccardo coltiva anche la preziosa quanto rara Malvasia rosa, dalla quale ricava uno spumeggiante rifermentato in bottiglia che si chiama “L'Alterigia” ed è per caratteristiche e fiera semplicità il miglior sp

bile finire la bottiglia. Non manca una produzione di Malvasia di Candia aromatica ferma con “Tic Tac”. Per questo vino Riccardo ha avuto un ottimo maestro: «Ho chiesto aiuto a Stefano Pizzamiglio de' La Tosa - spiega - e i suoi consigli sono stati preziosi. Per la Malvasia di Candia io prediligo uno stile tradizionale che esalti il varietà di un'uva così versatile e straordinaria». L'assaggio conferma i suoi propositi: “Tic Tac” sprigiona nei profumi il portentoso corredo aromatico di questa uva autoctona, mentre il sorso è di grande personalità, molto diretto, senza concessioni “piacione”. C'è buon equilibrio tra acidità, zuccheri e freschezza. **giorgiolambri**