

Ristorazione & Catering

CHI SIAMO PUBBLICITÀ SCRIVI ALLA REDAZIONE NEWSLETTER

cateringross
CONTATE SU DI NOI www.cateringross.it

ELENCO GROSSISTI

NEWS f t g+ YouTube RSS Ricerca articoli

Osteria Pepenero Publicato da 2 ore

Home > Eventi > VIII Notte dei Culatelli: il Premio Antica Corte Pallavicina al chiaro di luna

VIII Notte dei Culatelli: il Premio Antica Corte Pallavicina al chiaro di luna

By Redazione on luglio 24, 2013

[Mi piace](#) 1 [Tweet](#) 1 [Pin it](#) [+1](#)

Qualche volta può succedere di incontrare un luogo che ci somiglia, un luogo che pare riconoscerci, che ci aspettava per raccontarsi, per aprirsi a noi un passo dopo l'altro. È un incontro, come con una persona, qualche volta anche di più. Ed è lì che vorremmo tornare, ed è lì che le strade, chissà per quali ragioni, ci conducono quando ci cerchiamo.

Uno di questi luoghi si trova a Polesine Parmense, raccolto tra le anse del Grande Fiume e la campagna vera; è l'Antica Corte Pallavicina, la cui storia si intreccia a quella della famiglia Spigaroli da cento anni, da quando il bisnonno lascia il Podere Piantador di Giuseppe Verdi per giungervi a fare il mezzadro e il norcino. È il 1990 quando Luciano e Massimo Spigaroli, i pronipoti, riescono ad acquistarla e sono passati quasi quattro anni da quando hanno aperto il ristorante, stella Michelin da subito.

Sentire i fratelli Spigaroli raccontare la loro storia regala sempre un'emozione, come varcare la soglia della cantine in cui stagionano i culatelli, passeggiare negli orti tra le rose e le verdure, sedersi su una panchina ad ascoltare i grilli e a guardare la luna piena, come quella che ieri sera ha illuminato l'VIII edizione della Notte dei Culatelli, l'evento che ogni anno fa da cornice al Premio Antica Corte Pallavicina che la famiglia Spigaroli assegna a personalità significative della cultura, della cucina, dell'economia e della politica che sono riuscite a coniugare con efficacia innovazione e origine, tradizione e progresso.

"Siamo partiti per gioco, solo per il piacere di stare insieme, qui a chiacchierare seduti sul fieno davanti alla stalla delle mucche" sorride Luciano Spigaroli; "I discorsi che mio padre faceva in cucina risuonano ancora in queste stanze. Il Cavallino Bianco quest'anno compirà 52 anni, il tempo non si è fermato ma vogliamo fare in modo che non ci sfugga e che ci lasci il meglio che abbiamo vissuto" aggiunge Massimo Spigaroli, ricordando aneddoti che pare appartengano un pochino a tutti noi mentre ascoltiamo.

Il Premio Antica Corte Pallavicina ieri è stato assegnato a Gaston Acurio, chef Peruviano presente nella classifica The world's 50 Best Restaurants che non è riuscito, causa coincidenze di volo sbagliate, a presenziare alla serata; a Enzo Iacchetti, attore e conduttore televisivo; a Roberto Beneventano, presidente della maison Steinbrück; ad Andrea Petri, scrittore, food-trotter e giornalista di fama internazionale; a Cecilia Tessieri, Maitre Chocolatier e proprietaria della azienda Amedei; al Conte Orazio Zanardi Landi, presidente dell'associazione dei Castelli del Ducato di Parma e Piacenza e proprietario del castello di Rivalta; a Sandra Bolsi, storica rezdora della Bassa Parmense.

Di Gaston Acurio così ha scritto Mario Vargas Llosa, premio Nobel per la Letteratura 2010: "Viviamo in un paese con tanti limiti e difetti. Ma tra le mani di questo signore, la nostra cucina diventa una delle più ricche del mondo. Nessuno ha fatto così tanto per il Perù come Gastón Acurio". La sua cucina fa leva sull'infinita biodiversità del Perù, spiegando i 25 modi con cui si possono fare gli spiedini anticuchos, catalogando 4mila specie di patate diverse, studiando il ceviche, simbolo nazionale, per scombinarlo in 7 maniere. Ha fondato il popolare festival Mistura di Lima e la Pachacutec School of cuisines per aiutare i ragazzi poveri di Lima.

A lui va il riconoscimento della famiglia Spigaroli per aver contribuito a far conoscere la cultura gastronomica della sua terra a tutto il mondo, creando occasioni di riscatto e nuovi stimoli ai giovani che vogliono intraprendere questo mestiere.

Enzo Iacchetti inizia la sua carriera in radio, diventa attore comico nel 1979 al Derby Club di Milano ed esordisce in TV in numerosissime trasmissioni per Rai, Mediaset e Telemontecarlo. Nel 1994 ottiene la conduzione di Striscia la notizia insieme a Ezio Greggio e nel 2009 debutta come cantante con il disco Chiedo scusa al signor Gaber, cover di canzoni di Giorgio Gaber da cui ha tratto uno spettacolo teatrale. "Ma sono anche un cuoco, alla fabbisogna, ma me la cavo e stasera vi stupirò" aggiunge ricordando di essere stato a Polesine tanti anni fa e di aver conservato il ricordo della cucina del Po.

A lui va il riconoscimento della famiglia Spigaroli per la sua straordinaria capacità di interpretare il nostro Paese, evidenziandone i pregi e i difetti con grande sensibilità e la perfetta dose di ironia.

Roberto Beneventano della Corte è il "signore dello champagne"; "Lo bevo da quarant'anni, ho fatto di una passione una professione, ricordando sempre che nella tradizione c'è l'essenza della qualità". Ex direttore marketing e commerciale in un'azienda di importazione e distribuzione di vini e superalcolici, fino al 1998 opera con il ruolo di direttore responsabile per l'Italia di tre "maison" di Champagne. Nell'ambito della sua attività organizza da 14 anni "Les Etoiles de la Gastronomie", la manifestazione che riunisce tutti i ristoranti con stella della guida Michelin.

A lui va il riconoscimento della famiglia Spigaroli per aver dimostrato, con il suo lavoro trasformato in autentica missione, che si può far crescere un territorio grazie ai suoi prodotti e per la sua capacità di stabilire le regole della qualità nel mondo del vino.

Andrea Petri è un autore etno-gastronomico, perché unisce cinema, letteratura, gastronomia in un mix colto e a volte anche difficile da leggere, ma mai banale: riesce a raccontare la cucina andando oltre il perimetro del piatto ma entrando nei mondi che vi gravitano attorno. Ha collaborato con Gambero Rosso, Gault Millau e Libération, scrive per Cook_Inc, Biscuit, 'Express e Fooding ed è membro di giuria del concorso the worlds 50 best restaurant e direttore creativo di Cook it Raw.

A lui va il riconoscimento della famiglia Spigaroli per averci accompagnato nei suoi racconti di straordinaria bellezza alla scoperta di luoghi, cibi, prodotti e persone che, in ogni parte del mondo, si identificano con l'eccellenza.

Il nome di Orazio Zanardi Landi è legato indissolubilmente alla promozione e intraprendenza turistica, di castelli, di ville sparse in tutt'Italia e al bellissimo Castello di Rivalta, da lui salvato da un lento ma progressivo degrado secolare con importanti opere di restauro. Il conte Orazio Zanardi Landi è vicepresidente nazionale di Ville d'Italia e presidente dell'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza, attraverso cui ha fatto scoprire uno dei lati più affascinanti di questo territorio, coniugandolo con l'evento Chef a castello, un'iniziativa che vede gli chef stellati della regione organizzare cene a più mani nei manieri del territorio.

A lui va il riconoscimento della famiglia Spigaroli per essere riuscito a coniugare la passione per il suo territorio con i concetti del bello, dell'accoglienza, del valore anche economico che un certo turismo può favorire.

Cecilia Tessieri è titolare di Amedei, il brand del cioccolato di qualità con cui ha vinto per quattro volte il Golden Bean, rilasciato dalla London Chocolate Academy come miglior cioccolato. Ha studiato l'arte del cioccolato in Francia, Belgio e Germania e con determinazione e professionalità ha superato le diffidenze iniziali di un mondo quasi totalmente "al maschile", riconoscendo una grande verità: "Non occorre solo saper fare il cioccolato, occorrono dei cacao eccezionali. Si deve partire dal campo e trovare una grande fiducia con i contadini che se ne prendono cura". E così da 24 anni si muove tra Pontedera (Pisa) dove ha sede l'azienda al Venezuela, Jamaica, Trinidad, Madagascar, alla ricerca dei semi di cacao migliori.

A lei va il riconoscimento della famiglia Spigaroli per aver contribuito a far conoscere, imparando a distinguere, il cioccolato di qualità autentica, creando curiosità e passione in migliaia di cultori di questo piacere.

Sandra Bolsi è una cuoca del Po che per 35 anni ha lavorato con la famiglia Spigaroli, dopo essere rimasta vedova.

A lei va il riconoscimento della famiglia Spigaroli per tutti gli anni che ha dedicato a questo territorio e alla sua cucina, contribuendo in maniera tangibile a farla conoscere e apprezzare ad una moltitudine di persone.

Ma la "Notte dei Culatelli" è stata anche l'occasione per sostenere, con un concreto aiuto economico, il progetto dei "Mille orti in Africa", avviato due anni fa da Slow Food, per promuovere un'agricoltura locale e sostenibile in 25 Paesi africani; la famiglia Spigaroli ha contribuito con 7.000 euro al progetto, a cui gli ospiti hanno potuto aggiungere il proprio contributo.

Novità di quest'anno inoltre la collaborazione dell'associazione Eurotoques Italia, l'unica associazione di chef riconosciuta a livello europeo; gli chef, guidati dal presidente Enrico Derflinger, hanno preparato piatti speciali per la serata gestendo uno dei numerosi, e golosi, spazi food che fino a tarda sera hanno deliziato gli ospiti.

Chissà se anche l'anno prossimo ci sarà la stessa grande, meravigliosa, luna piena sopra l'Antica Corte. Di sicuro, le nostre strade ci ricondurranno qui molto prima.



FACEBOOK

Ristorazione & Catering
Like

6,492 people like Ristorazione & Catering.

Facebook social plugin

ULTIMI POPOLARI COMMENTI

Osteria Pepenero
L'abitudine britannica di portare con sé il vino per...
Publicato da 2 ore 0

A tavola con il tonno rosso, dal 7 al 13 ottobre
Lo sa il tonno è il titolo di un...
Publicato da 3 ore 0

Tartar di Gamberi Rossi, Crema Acida, Caviale Calvisius
Ricetta dello chef Stefano Cerveni per il Festival di...
Publicato da 1 giorno 0

PROSECCO PRIVÉE: degusti, assaggi, compri e ti diverti
Cent'anni in tre, una passione in comune, la voglia...
Publicato da 1 giorno 0

Agricoltura Milano Festival, la città può esser già campagna
Lo stereotipo di una metropoli tutta asfalto e cemento...
Publicato da 1 giorno 0

Il menu-eventi di Host 2013
Host 2013, il Salone internazionale dell'ospitalità professionale, leader mondiale...
Publicato da 2 giorni 0

Consorzio Taleggio e ALMA: due borse di studio per giovani cuochi talentuosi
Cinque regioni e sedici scuole: da qui usciranno i...
Publicato da 2 giorni 0

Torta di cipolle e mascarpone
Ricetta di Damiano Sudati, Ristorante "Il Leoncino" di Codogno...
Publicato da 2 giorni 0