

PANSA & TASCA // a cura di Giorgio A. Lambri

"Museo La Tosa" 400 oggetti, libri e documenti che raccontano l'eterna e unica magia del vino...



Plà che un Museo quello de "La Tosa" è un romanzo del vino. Perché racchiude l'emozionante narrazione del miracolo antico che si ripete ogni anno da un grappolo di uva. I vignaioli sono musicisti e la terra è il loro squartito. Ogni stagione, ogni fase, ogni gesto ha un significato. Dentro a un bicchiere di vino c'è il lavoro di tante persone, ma ci sono anche sapienza, passione, sacrifici. Ascoltando rapisce come bambini e così racconta una favola, Ferruccio Pizzanigallo, che con il fratello Stefano «da famiglia» ha passato la passione a tutti un'analisi più importante nella vita di un vignaiolo del territorio, si avverte fortissimo il desiderio di non cedere per il pantano di conoscenza e cultura che governa l'analisi di una bottiglia di Gattorna o di Malvasia, ma più generale il lavoro della terra.

Il museo, intitolato alla memoria di nostro padre, Ferruccio Pizzanigallo, per noi significa soddisfare una grande passione - spiega - conservare il ricordo di un mondo ormai scomparso e diffonderne la conoscenza, attingere dal passato informazioni, esperienze e intuizioni utili per il presente. Nel 1988 abbiamo iniziato la raccolta di oggetti, oggi più di quattrocento, quasi tutti utilizzati nella nostra zona risalenti ad un periodo compreso tra l'inizio dell'Ottocento e l'inizio del Novecento. La magia si concretizza entrando in una grande sala a seguire un percorso che visita tutte le fasi della produzione dell'uva e del vino: dagli oggetti ottenuti alla coltivazione dei vigneti alle attrezzature inventate la vinificazione: pigiatori, torchi, botti, filtri, pompe, taglieri e imbottiglieri; sino a un "angolo del bottaio", con tutti gli attrezzi per la costruzione delle botti in legno, e ai principali strumenti per l'analisi del vino, il tutto corredato da vecchi cataloghi di attrezzature enologiche e di antichi documenti, stampe e grida. Con un apparato didattico molto semplice e "narrativo" che facilita la comprensione. Tutte le "dic-

te" accumulate nel tempo da Pizzanigallo brothers dal "cannone anagrafico" a una "casettella" particolare bottaio, utilizzata per il trattamento dei trattamenti le viti e distribuire concia il terreno, un grande torchio Mabille su carro della metà del diciannovesimo secolo, una botte da Vin Savoia piacentina dello stesso periodo soprattutto un filino a sacchi ad armadio ai cui suoi generi. La collezione non trascura nessun aspetto del ciclo produttivo, partendo dai vari tipi di ceste per la vendemmia, dalla classica ceca in vimini (cortella o scorta) fino alle cassette di plastica rigida. Un manifesto della prima metà del secolo - come spiega il vignaiolo - con tuoi gli attrezzi per la costruzione delle botti in legno, e ai principali strumenti per l'analisi del vino, il tutto corredato da vecchi cataloghi di attrezzature enologiche e di antichi documenti, stampe e grida. Con un apparato didattico molto semplice e "narrativo" che facilita la comprensione. Tutte le "dic-

te" accumulate nel tempo da Pizzanigallo brothers dal "cannone anagrafico" a una "casettella" particolare bottaio, utilizzata per il trattamento dei trattamenti le viti e distribuire concia il terreno, un grande torchio Mabille su carro della metà del diciannovesimo secolo, una botte da Vin Savoia piacentina dello stesso periodo soprattutto un filino a sacchi ad armadio ai cui suoi generi. La collezione non trascura nessun aspetto del ciclo produttivo, partendo dai vari tipi di ceste per la vendemmia, dalla classica ceca in vimini (cortella o scorta) fino alle cassette di plastica rigida. Un manifesto della prima metà del secolo - come spiega il vignaiolo - con tuoi gli attrezzi per la costruzione delle botti in legno, e ai principali strumenti per l'analisi del vino, il tutto corredato da vecchi cataloghi di attrezzature enologiche e di antichi documenti, stampe e grida. Con un apparato didattico molto semplice e "narrativo" che facilita la comprensione. Tutte le "dic-

te" accumulate nel tempo da Pizzanigallo brothers dal "cannone anagrafico" a una "casettella" particolare bottaio, utilizzata per il trattamento dei trattamenti le viti e distribuire concia il terreno, un grande torchio Mabille su carro della metà del diciannovesimo secolo, una botte da Vin Savoia piacentina dello stesso periodo soprattutto un filino a sacchi ad armadio ai cui suoi generi. La collezione non trascura nessun aspetto del ciclo produttivo, partendo dai vari tipi di ceste per la vendemmia, dalla classica ceca in vimini (cortella o scorta) fino alle cassette di plastica rigida. Un manifesto della prima metà del secolo - come spiega il vignaiolo - con tuoi gli attrezzi per la costruzione delle botti in legno, e ai principali strumenti per l'analisi del vino, il tutto corredato da vecchi cataloghi di attrezzature enologiche e di antichi documenti, stampe e grida. Con un apparato didattico molto semplice e "narrativo" che facilita la comprensione. Tutte le "dic-

te" accumulate nel tempo da Pizzanigallo brothers dal "cannone anagrafico" a una "casettella" particolare bottaio, utilizzata per il trattamento dei trattamenti le viti e distribuire concia il terreno, un grande torchio Mabille su carro della metà del diciannovesimo secolo, una botte da Vin Savoia piacentina dello stesso periodo soprattutto un filino a sacchi ad armadio ai cui suoi generi. La collezione non trascura nessun aspetto del ciclo produttivo, partendo dai vari tipi di ceste per la vendemmia, dalla classica ceca in vimini (cortella o scorta) fino alle cassette di plastica rigida. Un manifesto della prima metà del secolo - come spiega il vignaiolo - con tuoi gli attrezzi per la costruzione delle botti in legno, e ai principali strumenti per l'analisi del vino, il tutto corredato da vecchi cataloghi di attrezzature enologiche e di antichi documenti, stampe e grida. Con un apparato didattico molto semplice e "narrativo" che facilita la comprensione. Tutte le "dic-

te" accumulate nel tempo da Pizzanigallo brothers dal "cannone anagrafico" a una "casettella" particolare bottaio, utilizzata per il trattamento dei trattamenti le viti e distribuire concia il terreno, un grande torchio Mabille su carro della metà del diciannovesimo secolo, una botte da Vin Savoia piacentina dello stesso periodo soprattutto un filino a sacchi ad armadio ai cui suoi generi. La collezione non trascura nessun aspetto del ciclo produttivo, partendo dai vari tipi di ceste per la vendemmia, dalla classica ceca in vimini (cortella o scorta) fino alle cassette di plastica rigida. Un manifesto della prima metà del secolo - come spiega il vignaiolo - con tuoi gli attrezzi per la costruzione delle botti in legno, e ai principali strumenti per l'analisi del vino, il tutto corredato da vecchi cataloghi di attrezzature enologiche e di antichi documenti, stampe e grida. Con un apparato didattico molto semplice e "narrativo" che facilita la comprensione. Tutte le "dic-

te" accumulate nel tempo da Pizzanigallo brothers dal "cannone anagrafico" a una "casettella" particolare bottaio, utilizzata per il trattamento dei trattamenti le viti e distribuire concia il terreno, un grande torchio Mabille su carro della metà del diciannovesimo secolo, una botte da Vin Savoia piacentina dello stesso periodo soprattutto un filino a sacchi ad armadio ai cui suoi generi. La collezione non trascura nessun aspetto del ciclo produttivo, partendo dai vari tipi di ceste per la vendemmia, dalla classica ceca in vimini (cortella o scorta) fino alle cassette di plastica rigida. Un manifesto della prima metà del secolo - come spiega il vignaiolo - con tuoi gli attrezzi per la costruzione delle botti in legno, e ai principali strumenti per l'analisi del vino, il tutto corredato da vecchi cataloghi di attrezzature enologiche e di antichi documenti, stampe e grida. Con un apparato didattico molto semplice e "narrativo" che facilita la comprensione. Tutte le "dic-

te" accumulate nel tempo da Pizzanigallo brothers dal "cannone anagrafico" a una "casettella" particolare bottaio, utilizzata per il trattamento dei trattamenti le viti e distribuire concia il terreno, un grande torchio Mabille su carro della metà del diciannovesimo secolo, una botte da Vin Savoia piacentina dello stesso periodo soprattutto un filino a sacchi ad armadio ai cui suoi generi. La collezione non trascura nessun aspetto del ciclo produttivo, partendo dai vari tipi di ceste per la vendemmia, dalla classica ceca in vimini (cortella o scorta) fino alle cassette di plastica rigida. Un manifesto della prima metà del secolo - come spiega il vignaiolo - con tuoi gli attrezzi per la costruzione delle botti in legno, e ai principali strumenti per l'analisi del vino, il tutto corredato da vecchi cataloghi di attrezzature enologiche e di antichi documenti, stampe e grida. Con un apparato didattico molto semplice e "narrativo" che facilita la comprensione. Tutte le "dic-

Anolini crema di Parmigiano e lavanda pausa-pranzo "creativa" da Season's



Quattro proposte di Season's, in via Genova

Anolini piacentini serviti in una crema di Parmigiano Reggiano (50 mesi) aromatizzata alla lavanda. La pausa pranzo che non ti aspetti va in scena in via Genova, da Season's, un po' negozio di gastronomia (non manca il caviale italiano di Adamo) e un po' ristorante informale e di ottimo livello. Ha perfetto rapporto qualità-prezzo e un corretto ricambio dei vini sono tra gli ingredienti che me lo hanno fatto apprezzare ancor di più dopo un paio di sorse a mezzogiorno. Giovanni, il titolare, propone una carta di non tante ma interessanti portate e fuori-menu legati ai prodotti della bottega, tra cui un'ottima scelta di formaggi. Si può scegliere di mangiare solo una pizza (dal 12 ai 16) che è davvero ben realizzata: esterno croccante e interno morbido con fiasche abbondanti. Tre opzioni: "burnta, salmone scottato e erba cipollina", "capriolo, montanella, granella di pistac-

chi", "gorgonzola di Croce e pancetta La Giovanna di Capiteliti". Tra i primi, detto dell'artigiano e lettura degli anolini (10€), peraltro disponibili anche in brodo (10€) ho assaggiato i pregevoli "pacchetti con crema di burrata, speck e pistacchi di fiorino" (10€), in carta anche una versione "ala carbonara" con luneddi di speck di Sidiotti (10€). Il parco che richiede 12-13 minuti di attesa: se sciolto prima è meglio, se troppo tardi è sfilato. Quella cottura era perfetta. C'era anche l'opportunità di serpeggiare "spaghetti ai pomodori di Pachino e basilico" (8€) o dei classici "tortelli piacentini burro e salsa" (10€). La pausa pranzo non risultò meno se si indaga non a più di una/due portate, chi preferisca saltare direttamente al secondo trova "polpo croccante con schiacciata di patate e rosmarino al profumo di limone" (15€), "trancio di pesce spada con pomodori, caramelati, capperi e olive taggiasche" (15€), "giugata di maiale" (18€) e "moss-beef con rucola e

di verduri" (12€). Se non potete fare a meno di chiudere in dolcezza cheletto in una gelateria. Si tratta di un'ottima gelateria (10€) che vi guidi nelle ghiotte proposte di giornata tra cui una croccante "shrikolma" da intingere in gelosa crema di vaniglia. E qui il punto, avendo fatto trenta chiedo a chi è Giovanni di dischiudere il suo scigno di dischiudere i dolci, molto ben assortiti, come del resto la carta dei vini che si muove man mano che si sceglie e che ti dice di bere, bianchi, rossi, fritti e fritti, disponibili al caffè (10€) o al gelato per un meraviglioso rosso "Cava Bianca Pantolone" del fratello Marongori figlio di una Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e nelle ultime versioni anche Barbera e Croatina). In definitiva quella di Season's è la scelta di un lunch non più menzionato della media, porzioni apprezzate al desiderio di fermarsi a una sola portata, pregevole cura degli impiantamenti ma soprattutto della qualità dei prodotti. **globe**

PANSA &... VINO "50 Vendemmie" e la Valtidone che miete premi

Si chiama "50 Vendemmie" e probabilmente ha visto almeno altrettanti premi. Il Gattorna Pizante Doc della Cantina Valtidone ha portato a casa nei giorni scorsi, dalla Germania la Medaglia D'Oro

al concorso internazionale Berliner Wine Trophy 2022, organizzato dalla DWM-Deutsche Wein Marketing, uno dei più grandi concorsi enologici internazionali del mondo. "50 Vendemmie" è da anni l'ospite più prestigioso del progetto 50 Vendemmie nasce in vigna: dai vigneti di almeno di anni, vengono selezionate le uve per produrre quest'uva che sono frutto di storia e cultura enologica iniziata a partire dal lontano 1896. Negli anni il cammino di Cantina Valtidone ha sempre mantenuto la stessa direzione per garantire la massima qualità. Sincerità, professionalità, passione e dedizione nel lavoro, ricerca e cura attraverso costruzioni in bottiglia. «La gamma "50 Vendemmie" ci tiene a precisare il presidente Gian Paolo Formanini e il ringraziamento



Francesco Fissore, enologo della Cantina Valtidone

to della natura per averci rispettati in questi lunghi anni». Quest'ultima medaglia attribuita al rosso frizzante della Cantina Valtidone è particolarmente importante perché deciso dalla DWM - Deutsche Wein Marketing società con sede in Germania che da oltre ventisei anni organizza i concorsi enologici più prestigiosi al mondo. Grazie al patrocinio dell'OVV (Organizzazione internazionale della Vigna e del Vino) e del DPOE (Unione internazionale degli Enologi) vengono assegnati i premi denominati "Wine Trophy". Tali concorsi sono considerati i più controllati e severi al mondo e puntano tra i più accreditati. Oltre al 50 Vendemmie Gattorna Frizzante D.O.C., sono stati premiati altri due vini di Cantina Valtidone con la menzione "Cartagony IV" (equivalente ad una medaglia d'argento). Furono il 50 Vendemmie Malvasia D.O.C. nella versione ferma e l'altiano in legno Bello Rosso Gattorna e riserva D.O.C.

PANSA &... PREMI Per Mil Sabores gelati "due coni" Gambero Rosso

Gelato ma anche come Gattorna (Ashika) che a Prosecco con Mil Sabores mantiene i "due coni" nella prestigiosa Guida Gelaterie d'Italia 2022 del Gambero Rosso e nello stesso



Gattorna Ashika con la moglie e il gelato pro-Ucraina

tempo si attiva per una bella iniziativa che coinvolgerà centinaia di suoi colleghi in tutta Italia e si chiama "Un gelato per l'Ucraina". Una raccolta fondi ideata da gelatiere Gianfrancesco Conelli della Gelateria De' Cakelli a Pisa, che, dal Sosp (il salone del dolce di Rimini), chiede a tutti i colleghi d'Italia di partecipare all'iniziativa il giorno della festa del papà, aggiungendo nei gusti di gelato all'assortimento, uno giallo uno blu (due colori della bandiera ucraina) da realizzare con ingredienti che ciascuno preferisce. Saranno dati in omaggio a coloro che vorranno contribuire alla raccolta fondi. "Gent" ha preparato una crema gialla alla vaniglia e una blu realizzata con i prodotti naturali a base di fiori. Tornando alla Guida del Gambero Rosso, i "due coni" rappresentano al secondo gradino delle menzioni, precedute solo dai "tre" che in Emilia Romagna sono

andati a Santo Stefano (Bologna), Scirocco (Bologna), Stefano (Bologna), Bloom (Modena), Giacomo (Parma), Capolinet (Foggia Emilia), Sano (Salomaggiore) e il Reato del Gelato (San'Agostino - Ferrara). Molto lodato il giudizio espresso dagli esperti di Gambero Rosso su Gent e Mil Sabores: "Mai ne poteva essere più azzeccata. I mille sapori sono quelli di una delle invenzioni più apprezzate della provincia, sia sul piano della pasticceria, con le scenografiche tarte per i grandi eventi, che sul piano della brioche in barattolo e tanto altro ancora. Si lavora con materie prime genuine - locali e non - e con velle eccellenze come il cioccolato monogratte e il caffè bianco miscela Pansò e Marenzi. La tarta è sempre e solo treccia e di ragione. Oltre ai classici c'è un gelato allegro come Zucca Bertina e carlomagno, o la brioche con crumbee coperta di lampari per la Festa della Madonna". **globe**

4 VALLI

CAMBIAMO VESTE, NON IL VINO.

Da 70 anni il vino piacentino che le famiglie scelgono di avere sulla tavola.