

il Gusto

Alta cucina con i segreti della nonna

La chef Francesca Simoni la propone a "La casa del timo selvatico" ristorante al castello di Marano

LA CURIOSITÀ

Altro particolare non trascurabile de La Casa del Timo Selvatico, è che tutto, davvero tutto, viene fatto in casa. Non fa eccezione, in questa lista, nemmeno il pane, che Francesca propone in tre diverse varietà, più un panino piccolo e una focaccia. Per curare al meglio ogni cliente, il locale ospita normalmente fino a 35 persone. In casi eccezionali si può arrivare a sfiorare la cinquantina, ma non di più. Attualmente il locale è di proprietà della società Old Castle srl e, per trascorrere qualche ora in completa serenità a due minuti dal centro di Marano, è davvero l'ideale. Per i più piccoli, oltre al parco giochi, è disponibile anche un percorso sonoro nel bosco. Un'ultima curiosità: non è un caso se il locale si riferisce al timo selvatico: Francesca è una grande utilizzatrice e appassionata di erbe aromatiche. (m.ped.)

La casa del timo selvatico
Marano, via Castello 30/A
Telefono: 059 7578270
Aperture: mercoledì, sabato e su prenotazione

Per chi cerca un'ottima cucina in un contesto particolare, allora La Casa del Timo Selvatico (www.lacasadeltimoselvatico.it) è senz'altro la soluzione giusta. Tante sono le peculiarità che caratterizzano questo locale. La location, innanzitutto, non è affatto scontata: il ristorante è a ridosso delle antiche mura che recintavano il castello di Marano, ai margini di un bosco dove non manca pure l'immane favola di un folletto, Pepolino (ovvero l'altro nome con cui è nota la pianta del timo), che viene raccontata ai bambini che passano di qua. All'esterno del locale c'è anche una bella piscina, di cui si può godere su prenotazione nei caldi pomeriggi estivi, per un bagno o per organizzare esclusivi cocktail, aperitivi o cene. Ma le cose particolari di questo locale non si fermano qui, perché il vero motivo per cui "vale il viag-

gio", è colei che sta in cucina, la chef Francesca Simoni (www.francescasimoni.kitchen/). Lei, 38 anni, eccellente autodidatta, si è formata carpando i migliori segreti della nonna paterna Iolanda (che ancora cita in alcuni suoi piatti) e poi lavorando ai fornelli per prestigiosi ristoranti, catering e pasticcerie, come la Trattoria da Amerigo di Savigno (per la quale lavora tuttora), Bibendum di Modena o la pasticceria La Dolce Vita di Bazzano. Francesca, tra l'altro, nonostante la sua giovane età è già una chef giramondo, che vanta record prestigiosi: ad esempio, è stata la prima donna al mondo a cucinare in Arabia Saudita partecipando al festival della cucina italiana che si è tenuto in quel paese, e già un paio di volte i suoi piatti sono stati richiesti e apprezzati a Pechino. Presso la Casa del Timo Selvatico, Francesca propone una cucina semplice caratterizzata dalla territorialità delle materie prime e dalla stagionalità, con un'attenzione, accanto a piatti di carne, anche ad un percorso completamente vegetariano.

Marco Pederzoli



Francesca Simoni, chef del ristorante "La casa del timo selvatico"

A L'INCONTRO

Con i sommelier alla scoperta del vino Pinot



I sommelier della serata

CARPI

Un matrimonio enogastronomico di successo quello che si è celebrato alcune sere fa al ristorante L'Incontro realizzato in collaborazione con la modenese Associazione Italiana Sommelier. Presso il ristorante, guidato da Gianfranco Zinani, infatti, gli esperti hanno preso per mano i partecipanti, alla scoperta del Pinot nero, uno dei vitigni più difficili da vinificare.

Il Pinot nero è stato assaggiato e analizzato in tutte le sue declinazioni e sfumature, dallo spumante metodo classico al rosso fermo, per finire con un Pinot nero passito, vera rarità e perla enologica. Il menu che ha accompagnato questo viaggio alla scoperta del Pinot ha previsto un aperitivo di benvenuto con hamburger Trendy accompagnato da Piemonte Pinot Nero Doc "Molinera" Extra Brut Terredavino, ed è proseguito con flan di zucca in salsa di caprino, fegatelli di pollo in salsa al marsala abbinati da spumante metodo classico Rosé Brut "On attends les invites" 2011 Luretta.

Come primo i commensali hanno poi assaggiato passatelli affumicati in brodetto di funghi e profumo di foie-gras con Alto Adige Pinot Nero doc "Ludwig" 2012 Elena Walch. Per finire, l'immancabile secondo costituito da agnello in crosta di pistacchi da due Alto Adige Pinot Nero rispettivamente Villa Nigra 2012 Colterenzio e Mazzon riserva 2011 Gilran, e il dolce, torta al cioccolato al 70% con Pinot Nero passito Eretico 2007 - Cantrina.

VIA TAGLIO

Gnocco e tigelle protagonisti del sabato

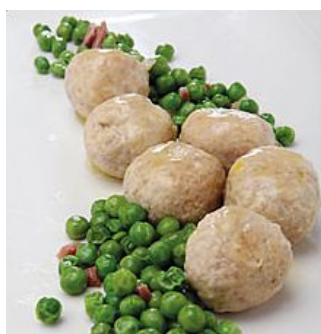
La cucina modenese più tradizionale ancora una volta protagonista di un'iniziativa in centro città. Le migliori eccellenze in tema di salumi si sposano con lo gnocco fritto di via Taglio 12. A partire da sabato prossimo, in occasione dell'evento targato "Gnocco Gourmet", infatti, presso il locale di via Taglio sarà possibile assaggiare gnocco fritto e tigelle della tradizione modenese. Per l'inaugurazione queste tipicità irrinunciabili della nostra tavola saranno abbinare al Lambrusco Opera 02.

IL MENÙ

Premettendo che alla Casa del Timo Selvatico non mancano gustose serate a tema, come ad esempio quelle sul tartufo, qui la cucina segue il più possibile la stagionalità e non trascura nulla, dall'antipasto al dolce. Come proposte di entrée, non mancano una selezione di salumi (salame Felino di Parma, pancetta piacentina in cotenna, coppa piacentina, Prosciutto di Parma) formaggi (Parmigiano Reggiano, Pecorino di fossa, Puzzone di Moena e Montebore) o, in questo periodo, un'insalatina di pollo con fragole, mandorle tostate, scaglie di parmigiano e aceto balsamico tradizionale. Curiosando tra i primi, si va

ANCHE SERATE A TEMA

Piatti all'insegna della stagionalità e poi un vero trionfo di dolci



Le polpettine di Nonna Iole

dal risotto agli asparagi fino agli strozzapreti Campofilone con guanciale, pecorino sardo e mimosa d'uovo, passando attraverso gli gnocchi di ricotta con fonduta di parmigiano

reggiano e aceto balsamico (a proposito, qui si utilizza un balsamico invecchiato, a seconda dei piatti, 12 o 25 anni!).

Come secondi, nella carta del menù non manca mai la tagliata di manzo con patate al forno, poi ecco il saporitissimo polpettone in crosta di speck con tortino di verza e salsina alle verdure, fino alle verdure gratinate al forno per chi vuole un piatto rigorosamente vegetariano. I dolci sono la vera passione di Francesca, e quindi ci si può sbizzarrire con una selezione di tartufini al cioccolato, biscotteria secca e dolci al cucchiaio da accontentare anche i palati più esigenti di queste delizie. (m.ped.)

LA RICETTA

Le polpettine di Nonna Iole

Le "Polpettine di Nonna Iole" sono una ricetta che Francesca ha imparato da nonna Iolanda. Si preparano con gli stessi ingredienti del ripieno dei tortellini e aggiungendo ricotta di mucca per farle più morbide. Si formano le polpettine facendole passare nella farina. Nella padella si prepara l'olio extravergine d'oliva. Quando l'olio è caldo si mettono le polpettine e poi si aggiunge un po' di brodo, possibilmente di carne. Si lasciano cuocere piano. La farina che era attorno alle polpettine servirà per addensare un buon sughino e vanno servite con ogni tipo di verdura.... Purè di patate, piselli o qualsiasi verdura di stagione abbiate a disposizione.

BOTTEGA delle CARNI

Linari

Tel. 059 77.16.15

Savignano s.P-Loc. FORMICA • VIGNOLA - Via Mazzini, 5 - Tel. 059 77 29 94

**Auguri di Buona Pasqua
alla affezionata clientela.
Grazie per la fiducia che
da 37 anni ci affidate.**