



Ristorante *Badessa*

L'eccellenza della tradizione enogastronomica Emiliana, inseguendo De André

di Giampaolo Corradini

Il profilo è quello tipico della pianura padana: terra piatta a perdita d'occhio su entrambi i lati della carreggiata, con l'orizzonte frastagliato da timide colline. Se si riesce per un secondo a dimenticare che le strade sono strette e tortuose, delimitate da fossi sui lati, si potrebbe pensare di stare guidando su una delle highway che tagliano in due il cuore profondo dell'America. E invece i vecchi opifici in disuso, le corti, i ruderi di caselli e macelli, le cantine attive o abbandonate ci ricordano che siamo proprio in Emilia. Anche se in un angolo particolare, ben diverso da tutti gli altri.

Il presorio delle ceramiche è solo qualche chilometro più in là. E se sulla via Emilia sbuffano camion e traffico proprio lì di fianco, da qui al massimo si sente lo sferragliare di qualche trattore. È qui che trova casa il Ristorante Badessa, che prende il nome dalla botte madre per la produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia ma trova all'interno di un ex caseificio la propria sede naturale.

"Il Ristorante Badessa nasce appunto per valorizzare appieno il nostro territorio."

Il nome deriva dalla lavorazione dell'aceto balsamico, la sede ospitava la nascita del formaggio Parmigiano Reggiano: qui dentro si fondono i due elementi più nobili della tradizione gastronomica reggiana".

A fianco:
Giampaolo Corradini
intervista il titolare
Alberto Ruozi

Siamo a San Donnino di Liguria, a Casalgrande, provincia di Reggio Emilia. Immersi nella campagna silenziosa, anche se il com-





A raccontarci, con il tono di un sogno che si realizza, la storia del locale sono i due soci, Alberto Ruozi e Luca Ferrari, 58 anni in due e una passione che invece non conosce confini numerici.

La sede che ospita il ristorante nasce come caseificio nel 1800 circa. Eretto sul territorio di proprietà della famiglia Spalletti, all'epoca una delle più influenti del nord Italia, fu realizzato da un architetto di grande fama, ovvero quel Cesare Costa autore anche, tra le altre cose, del teatro Romolo Valli, in pieno centro storico a Reggio Emilia. Il caseificio propone soluzioni architettoniche notevoli per l'epoca, come ad esempio la canna fumaria all'interno della colonna portante, al punto che vinse un premio nel 1876 alla fiera di Milano. Attivo fino ai primi anni del '900, è poi caduto in disuso, per diventare officina meccanica negli anni '70. Nel 2011, freschi di laurea rispettivamente in lettere ed ingegneria meccatronica, Alberto e Luca decidono di prenderlo in affitto per aprirvi il ristorante dei loro sogni.

"Ogni struttura ha la propria ragione di vita - raccontano con grande entusiasmo i due soci - e noi vogliamo specializzarci

nella tradizione enogastronomica reggiana realizzata con il meglio delle materie prime disponibili. Siamo convinti che un ristorante per essere vero e credibile deve fare poche cose e farle al meglio. Si parte dalle migliori materie prime stagionali, che vanno selezionarle nel miglior modo, usando il più possibile il km zero".

E tutto, all'interno del Ristorante Badessa, è rispettoso delle stagioni e realizzato in autonomia:

"Tutto ciò che offriamo ai nostri clienti è stato realizzato da noi

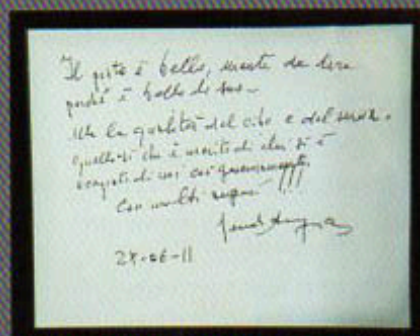
conferma Alberto - dal grissino al pesto del tortello, fino alla verdurina che coltiviamo nel nostro erbario. E persino i salumi, fatti con le carni che scegliamo noi, in piccoli allevamenti e macelli che selezioniamo personalmente dopo aver verificato di persona che rispondano ai nostri standard".

E il pubblico sembra apprezzare molto: *"Io e Luca - continua ancora Alberto - da ragazzini avevamo una grande passione: andavamo a mangiare nei ristoranti più disparati e non eravamo mai del tutto soddisfatti. Ci chiedevamo se ci fossero soluzioni più calde, più di qualità per proporre la ristorazione emiliana.*

Così, oltre a laurearci, siamo

Il Ristorante Badessa è stato citato, tra gli altri, nei seguenti giornali e guide

- Il Golosario (Maggio 2015)
- Osterie d'Italia 2015 Slow Food (Novembre 2014)
- Ristoranti d'Italia 2015 L'Espresso (Novembre 2014)
- Osterie d'Italia 2014 Slow Food (Settembre 2013)
- ilcucchiato.it (Aprile 2013)
- Reggionetweb.it
- La Repubblica
- Gazzetta di Reggio
- Il Resto del Carlino
- Animateemiliana.com
- 7per24.it
- Liani Klärner



"Il posto è bello, niente da dire, perché è tutto di suo. Ma la qualità del cibo e del servizio, quello sì che è merito di chi si è occupato di noi così generosamente"

Il gratificante elogio da parte dello scrittore e giornalista Corrado Angius



A fianco:
a sinistra Enrico Ruozi, al centro i titolari Luca Ferrari (chef del ristorante) e Alberto Ruozi, a destra l'aiuto cuoco Signora Nilde



Alcuni dei piatti a *menù*

ANTIPASTI

Sformatino al Parmigiano Reggiano, radicchio in crosta di pancetta e pane con aceto balsamico

Frittelle di baccalà tempurate al rosmarino con salsa all'arancio

Tartare di filetto di Fassona alla goccia d'oro

PRIMI PIATTI

Tortelli di bietole e spinaci saltati con burro e salvia

Tortelli di porro alla Nilde saltati con burro e aceto balsamico

Tagliatella vegetariana verde doppia pasta: "Ajeda" sugo di noci, latte, erbe aromatiche e aglio senz'anima
Caramelle della Badessa al petto d'anatra brasato

Cappelletto reggiano in brodo di cappon e ganassino

SECONDI

Faraona agrumata in crosta di pancetta croccante

Stinco di maiale alla birra scura servito con marmellata di cipolle rosse

Roastbeef di fassona accompagnato da citronette e vinaigrette

Sono una coscia di coniglio ripieno?
Sì! In velo di culaccia su fondo bianco e verdure

DOLCI

Sorbetto Badessa: mele, saba e mentuccia fresca

Zuppa inglese: Savoiard di produzione del ristorante, crema pasticcera senza farina e alchermes naturale

diventati entrambi sommelier e abbiamo sempre continuato le nostre sperimentazioni sulle ricette emiliane, che ci sembravano superiori a quelle che trovavamo nei ristoranti. E ci siamo decisi ad aprirne uno nostro. Abbiamo fatto tutto da soli, sulle nostre spalle, ci siamo messi in gioco dal nulla, potendo contare solo sull'aiuto di una persona che ha creduto in noi e che ringraziamo davvero molto. E i nostri clienti questo lo capiscono. La gente capisce, ad esempio, che se il nostro salame è molto scuro, non è un difetto: è la mancanza di anti-ossidanti e coloranti. Poi, una volta che l'hanno addentato, ogni remora sparisce...".

La storia delle ricette, dei piatti e dei menù, poi, ha ancora una caratteristica molto emiliana: "Noi siamo una cooperativa - ride Alberto - se non a livello statutario, sicuramente nello spirito.

“ Ognuno di noi porta un contributo, le proprie idee, il proprio talento, che si aggiunge a quello degli altri.

Ad esempio, per creare piatti tradizionali diversi dagli altri, siamo andati a studiarci tutti i ricettari e gli almanacchi della nostra terra, ma abbiamo anche chiesto alle nostre nonne, che ci hanno dato varianti alle ricette tradizionali ed anche spunti per crearne di nuove, però rispettose del passato della nostra terra".

E, giusto a confermare che questo pezzo di Emilia è davvero del tutto particolare, arrivano anche riferimenti culturali e musicali davvero insospettabili: "Da bambino abitavo qui vicino e venire in bicicletta nei boschi degli Spalletti era davvero un'avventura - racconta ancora Alberto -



anche perché la frazione si chiama San Donnino di Liguria, pur essendo nel cuore dell'Emilia. Più tardi ho scoperto anche la musica di De André e ho fondato l'associazione culturale Faber Noster, con la quale portiamo in giro per l'Italia la musica di De André, che affonda nelle tradizioni, nel territorio, nei sapori molti dei suoi spunti migliori. In De André c'è un rapporto mistico con la terra, e poi ci sono canzoni, come 'a çimma, che altro non sono che le ricette di piatti genovesi messi in musica. Ecco, è questa la filosofia alla base della Badessa". 🍷

Il progetto originario risalente al 1800 mostra l'innovativa architettura dell'ex caseificio



RISTORANTE BADESSA
Via Case Secchia 2/A
San Donnino di Casalgrade
Reggio Emilia
Telefono: 0522/989138
333/7486418
www.ristorantebadessa.it
info@ristorantebadessa.it

Come arrivare

Sulla via Emilia tra Modena e Reggio Emilia, basta girare seguendo le indicazioni per Bagno. Una volta usciti dalla via Emilia continuare in direzione San Donnino o Villa Spalletti.

DISTANZE:

Modena: 17 km

Reggio Emilia: 14 Km

Sono una coscia di coniglio ripieno? Sì! In velo di culaccia su fondo bianco e verdure

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

4 cosce di coniglio
200g di macinato di manzo
200g di salsiccia
20g di pane raffermo ammollato nel latte
1 scalogno
Sale q.b. e concia
200ml di brodo vegetale
4 fette culaccia rossa

Per le verdure:

2 carote
½ finocchio
2 gambi di sedano
½ peperone
1 spicchio d'aglio
Olio e sale q.b.

Per il fondo:

Ossa del coniglio
1 carota
1 gamba di sedano
1 cipolla
1 chiodo di garofano
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di olio extra vergine di olive
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Disossare le cosce di coniglio, lasciando la parte terminale di osso, e mettere in concia con un poco di olio per un giorno. Preparare il ripieno unendo al macinato lo scalogno tritato finemente e il pane raffermo ammollato nel latte, aggiungere un poco di sale e amalgamare bene il tutto. Riempire le cosce disossate, legarle con lo spago da cucina e avvolgerle nella stagnola.

Cuocere in forno a 180° in una casseruola ricoperta con il brodo. Nel frattempo rosolare con l'olio le verdure per il fondo, unire le ossa del coniglio e le spezie. Coprire con acqua e far ridurre per circa due ore.

Cuocere (a vapore) le verdure di accompagnamento tagliate a pezzetti, soffriggere uno spicchio d'aglio con un poco di olio, unire le verdure e farle insaporire per qualche minuto e poi sfumare con un poco di fondo.

Una volta cotte, avvolgere le cosce di coniglio con una fetta di culaccia e gratinare per qualche minuto in forno a 200°. Disporre nel piatto le verdure, al centro la coscia di coniglio, e irrorare con il fondo caldo. Decorare con le erbe.

