

# QUARANT'ANNI CON LE NOSTRE IMPRESE

## Luca Maroni incorona con 99/100 due vini del Poggiarello F&P Group



Le due bottiglie del "Poggiarello" premiate con il massimo dei voti

**C**i sono due bottiglie piacentine della cantina Il Poggiarello tra le 56 etichette (37 vini rossi, 13 vini bianchi, 3 rosati e 3 vini dolci) che racchiudono i vini più "piacevoli", il meglio del meglio d'Italia, valutati con 99/100 dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021 del critico Luca Maroni, che, per le sue analisi sensoriali, segue da sempre un criterio dichiarato: "la qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore". Si tratta del Bianco IGT Perticato Beatrice Quadri e del Rosso Emilia Igt Perticato del Novare. Due vini che vale la pena di conoscere. Giallo paglierino tenue con riflessi dorati, profumi sinceri e schietti che esaltano una grande maturità di frutto con note di bucce di agrume e pesca, la Malvasia Perticato Beatrice Quadri si fa apprezzare soprattutto per il sorso armonico in un ambito sensoriale saldamente fruttato. Il suo più felice matrimonio è certamente con primi piatti a base di frutti di mare, ma può sposare felicemente anche salumi, minestre e paste asciutte, pesce e secondi di carne bianca. Blend di Croatina, Barbera e Merlot, il Rosso Emilia Igt Perticato del Novare colpi-

sce subito l'occhio con il suo rosso rubino carico, vivace e brillante. Al naso si apprezzano frutti rossi croccanti, una marasca vivace, insieme a sentori di legno giustamente tostato, con ciliegie sottospirito come nota finale. Il palato è agile, fresco, con buona spina acida, giustamente tannico, con un discreto residuo zuccherino che assicura una beva piacevole ed una lunghezza gustativa di rilievo. Accoppiamenti propizi: primi piatti con sughi di carne o funghi, secondi piatti di carne e cacciagione.

Si tratta dell'ennesimo prestigioso riconoscimento per Il Poggiarello (e per F&P Wine Group), cantina che con le famiglie Perini e Ferrari è legata da quattro generazioni al vino in un contesto meraviglioso sia dal punto di vista paesaggistico che da quello produttivo, su terreni altamente vocati alla viticoltura.

«Lo spirito che ci anima - spiegano i titolari - è quello di garantire ad ogni nostra bottiglia una storia e una cura individuali. Questo ci ha consentito di raggiungere, in pochi anni, una presenza qualificata sui mercati italiani ed esteri, rafforzata da prestigiose citazioni e numerosi premi internazionali. L'azienda ha inoltre fatto propria la filosofia

che ha ispirato la costituzione del Movimento del Turismo del Vino, a cui aderisce fin dalla sua costituzione, da noi l'ospite è amico e consigliere». Dal Poggiarello "escono" diverse etichette che da anni riscuotono grande consenso tra i consumatori a cominciare dagli "Spaghi" (Gutturnio e Ortrugo) e senza dimenticare "l'Piston" (Barbera nata da un vitigno con oltre mezzo secolo di produzione alle spalle, ispiratrice di una vera e propria accademia fondata sui valori della tradizione e dell'amicizia).

E poi: il Rosso Emilia IGT Perticato del Novare, il Gutturnio Superiore DOC Perticato Valandrea, il Sauvignon IGT Perticato il Quadri, il Pinot Nero IGT Perticato le Giastre, lo strepitoso blend bianco L'Alba e la Pietra (60% Malvasia di Candia - 30% Ortrugo - 10% Marsanne), lo Chardonnay IGT Perticato La Piana, il Cabernet Sauvignon IGT, il Gutturnio Superiore DOC La Barbona.

Per completezza di informazione va rilevato che il prestigioso riconoscimento del massimo dei voti è stato attribuito da Luca Maroni anche a un'altra cantina piacentina - Romagnoli - anche in questo caso con due bottiglie: Caravaggio Rosso (Croatina, Barbera e Merlot) e Caravaggio Bianco (Malvasia di Candia aromatica).

**PIACENZA**  
Assaggia il nostro meglio.

**L'INTERVISTA**  
**LAURA CIGNATTA**

## «Le gallette, salute e dieta per chi vuole cibi naturali»

**I**l Galletificio Valtidone, impresa giovane, nata dalla sinergia tra due aziende storiche della pianura piacentina (San Rocco Società Agricola e Azienda Agricola Brè) per trasformare i cereali in prodotti di ottima qualità, genuini e gustosi, affronta con determinazione questo difficile 2020. «Siamo stati abbastanza fortunati - spiega Laura Cignatta, 32 anni, che assieme ad Alberto Vignati, 28 anni, gestisce l'azienda - perché l'attività agricola è andata avanti».

**E quella commerciale com'è andata?**

«Un po' altalenante, durante e dopo il lockdown, ma c'è stata grande richiesta per l'asporto e la consegna a domicilio».

**Come nasce il Galletificio Valtidone?**

«Dall'idea mia e di Alberto di trasformare i prodotti aziendali in gallette creando un progetto di rete».



Laura Cignatta

**Perché le gallette?**

«Per fare qualcosa di moderno, che sul territorio non c'era, ma con caratteristiche ben precise di qualità e genuinità, qualcosa che partisse dai nostri campi ed arrivasse dritto dritto sullo scaffale».

**E' un prodotto che incontra i gusti della gente?**

«Certamente c'è crescente interesse, anche come surrogato del pane. La galletta non è un prodotto da forno, non contiene lieviti, solo cereali e sale, quindi risponde ad esigenze di salute e di dieta».

**Che caratteristiche hanno le vostre gallette?**

«Manteniamo il cereale più integro possibile, cercando di trasformarlo intero, di non rompere il chicco per mantenere le fibre e i valori nutrizionali».

**Quale è il vostro prodotto di punta?**

«Le gallette di mais e di grano saraceno, le prime hanno un gusto che ricorda quello del pop corn, mentre le seconde un sapore più erbaceo, amarognolo e con la loro grande proteicità sono indicate per le diete».

**Producete altro?**

«Farine di mais e di grano saraceno che facciamo macinare da un mugnaio di terza generazione cercando anche in questo caso di preservare quanto più possibile il chicco. Ne abbiamo di vari tipi: tradizionale, biologica, per lunga cottura e istantanea, cioè cotta a vapore. Adesso facciamo anche la taragna, che incontra un gusto più particolare».

**E la novità?**

«Chicchi di grano saraceno, decorticato, da utilizzare al posto del riso per minestre e insalate fredde, anche qui si tratta di un prodotto molto indicato per le diete».

## TRA I VINI "TOP 50" Shangai premia la Bonarda di Campana

**A**oltre 9mila chilometri da Piacenza ecco un riconoscimento che testimonia l'appello dei vini piacentini all'estero. Il Colli Piacentini Bonarda Doc - Cà de Signori

delle Cantine Campana è stato infatti premiato tra i "#top50", migliori vini presentati alla Fiera Impex Shanghai. Un ennesimo prestigioso riconoscimento per la cantina di Ciriano di Carpaneto nata nel 1972 per volontà di Giò Maria Dante come piccola azienda a conduzione familiare, offrendo la possibilità di acquisto e imbottigliamento agli agricoltori locali, e cresciuta con il tempo fino a diventare oggi una solida realtà capace di produrre 900.000 bottiglie l'anno, di cui l'80% certificate Doc nel pieno rispetto della tradizione tipica piacentina e proponendo molte varietà di vini. Gutturnio, Barbera, Bonarda, Ortrugo, Malvasia Aromatica di Candia, Monterosso Val d'Arda, in diverse varianti dal frizzante allo spumante al fermo.



### ASSAPORA PIACENZA

Monastero, tutti i prodotti arrivano con il "delivery"

● Anche l'Azienda agricola Monastero di Verano (Podenzano) si attrezza per affrontare i problemi creati dall'emergenza Covid con "Monastero Delivery" e cioè con la possibilità di ordinare e ricevere i prodotti attraverso una mail a ordini@azienda-monastero.it oppure con chiamata telefonica o messaggio al +39 349 3732529. L'azienda Il Monastero - che porta



I prodotti di Monastero a casa

avanti la tradizione agricola dal 1932 - nasce con l'obiettivo di ricondurre qualità e produttività, nel rigoroso rispetto della tradizione.

Tra i prodotti biologici disponibili ricordiamo: uova fresche, ortaggi e legumi freschi di stagione, legumi secchi, farina di grano tenero macinata a pietra, di tipo 0, 2 e integrale, farina di farro macinata a pietra, di tipo 2 e integrale, farina di mais bramata macinata a pietra, integrale ed essiccata, pasta di grano duro artigianale, pomodori ciliegino, passate di pomodoro e sughi pronti, giardiniera, miele, vino e birra.

### SU TELELIBERTÀ

Salumi e formaggi piacentini sul piccolo schermo

● Il progetto Assapora Piacenza è dunque sbarcato anche sul piccolo schermo. Salumi e formaggi piacentini saranno i protagonisti delle prossime puntate. Su Telelibertà giovedì 26 novembre alle ore 13 (con repliche venerdì 27 e sabato 28 alle ore 13) la visita al Salumificio La Rocca di Castell'Arquato; giovedì 3 dicembre alle ore 13 (repliche venerdì 4 e sabato 5



I fratelli Palormi del Caseificio Borgonovo di Monticelli d'Ongina

sempre alle ore 13 toccherà invece al Caseificio Borgonovo di Monticelli d'Ongina, dove i fratelli Palormi hanno creato il mitico "Cacio del Po". A condurre la trasmissione è la gior-

nalista Marzia Foletti in un gustoso viaggio che ci porterà in aziende d'eccellenze, raccontando storie meravigliose di famiglie che si tramandano antichi saperi.