

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

"Colazione dei campioni" da Franchi, la bottega dei sapori di Pianello



Marco e Danilo Franchi nella loro bottega di Pianello, a destra in alto Danilo da Traversone, uno dei suoi fornitori "carnivori".



Così una domenica mattina mi ritrovo a fare la "colazione dei campioni" in una cantina golosamente profumata da coppe, salami, prosciutti e panette. Sotto la mitica Macelleria

Franchi di Pianello, rimpiazzando l'abituale cappuccino e brioches con un panino con il cotechino piccolo pianellese, una freschissima tartare di scamone (che l'amico Michele Milani ha opportunamente arricchito con un "salutino" di profumato tartufo bianco), prelibati salumi e vino bianco della Valdione.

Danilo Franchi è arrivato da queste parti nel 1969 (dunque mezzo secolo fa) scendendo da Montalbo di Ziano, suo paese natale, dove peraltro mantiene quello scrigno di tesori che è la cantina di stagionatura dei salumi.

Oggi il negozio - costruito sulle ceneri di una vecchia osteria - è uno straordinario avamposto di genuinità pianellese. All'ingresso si viene letteralmente investiti da un incredibile corredo di profumi, mentre l'occhio corre immediatamente alla vetrina delle carni rosse, spettacolari e tutte provenienti da allevamenti della zona, ci tiene a precisare Danilo, reduce proprio il giorno prima da un sopralluogo da Traversone, uno dei suoi "pusher" valdionesi.

In un angolo le forme di parmigiano reggiano con "chicche" da 64 mesi mentre un'altra vetrina è interamente dedicata al pollame - anch'esso rigorosamente valdionese - galline, capponi, anatre e farnocine. «Le uova mi arrivano freschissime da un'azienda agricola di Rovescala» spiega ancora il patron. Ma il top di gamma sono ovviamente i salumi: coppe da due chili, spettacolari pancettoni, salami che una volta tagliati si "consumano" con la canocchia gozica. E naturalmente prosciutti crudi di cui il

figlio del titolare, Marco Franchi - intenditore sovrano, in omaggio al detto piacentino per cui "da un pum nassa mita un pèr" - si approvvigiona periodicamente nel Parmense.

All'appello del bancone di vendita (dietro il quale lavorano la moglie Bianca e - la domenica - spesso anche la figlia Claudia) non mancano nemmeno le geniali creazioni del vicino Salumificio Capitelli: il cotto San Giovanni, la pancetta Giovanna, la spalla

Proibita. È una sorta di omaggio al territorio piacentino e alle sue eccellenze: il negozio dei Franchi, con i vini della Valdione, le giardinere e le salse della Cascina Pizzavacca, il riso Carnaroli di Casorate (Castelsangiovanni), la farina gialla del Mulino Sala di Prato Barbieri. «Quello che non ci troverete mai - scherza, ma non troppo Danilo - è la coca-cola». Della sua professionalità si sono accorti da tempo diversi ristoranti e gastronomie del Piacentino (compreso lo stellato La Palta di Bilegno) che si servono da lui. Che altro dire? Io trovo che questo ti-

po di negozi, a prescindere dal fatto che si trovino in città, nella Bassa o in paesi di collina, dovrebbero godere della stessa "protezione" del Panda. Sono presidi di cultura enogastronomica. Quando si parla di turismo del food & wine non si può prescindere dal considerare le poche, antiche botteghe di vicinato che resistono alla grande distribuzione, ai discount, a regole di mercato che le stritolano. Botteghe come "Franchi" sono per Piacenza veri assessorati al turismo. Gli "Eataty" ad cà nossa! **gielle**

I MIEI AFFORISMI COMMESTIBILI

Gracedatevi di persone che vi facciano sentire come quando affondate il carciofo in un barattolo di Natale

IL "RICETTATORE"

Il capponne in brodo di Natale e il cotechino corto con le patate

Il capponne ripieno in brodo e il cotechino corto di Pianello in umido con patate. Ecco due preziose ricette natalizie che la Macelleria Franchi rivela ai nostri lettori. Partendo dal capponne e dagli ingredienti: un capponne pulito e fiammeggiato; 1 cipolla; 1 carota; 1 gambo di sedano; sale (q.b.); 1,5 hg di Parmigiano Reggiano 24 mesi; 40 gr di pane grattugiato; 1 uovo ed 1 tuorlo; 1 ciuffo di prezzemolo; noce moscata (q.b.); acqua: una noce di burro; brodo uno spicchio d'aglio, burro. Preparazione: lavate il capponne, che in precedenza il macellaio avrà pulito e fiammeggiato.

Preparate il ripieno scottando il pane grattugiato con poco brodo, mescolate con il grana grattugiato, le uova, la noce moscata, il prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio, sale e un po' di burro ammorbidito. Amalgamate bene il tutto e riempite l'interno del capponne. Cucire con ago e spago l'apertura del capponne per evitare la fuoriuscita del ripieno. In una pentola versate acqua fredda leggermente salata, immergetevi completamente il capponne con le ali e le cosce legate; unite la cipolla, la carota, il gambo di sedano interi e portate a ebollizione. Quando il brodo bolle, abbassate la fiamma e fate cuocere a fuoco lento per circa due ore. Il capponne si serve tagliato a pezzetti, con fettine di ripieno e contorno di mostarda di frutta Barbieri e giardiniera Pisaroni - Pizzavacca.

Cotechino corto di Pianello in umido
Ingredienti per 4 persone: 5 cotechini; 1 kg patate a



pasta gialla; 1 rametto di rosmarino; 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro; olio e burro; vino bianco. Preparazione: mettere i cotechini in acqua fredda, dopo averli lavati con la forchetta, e portarli a bollore; cuocerli per circa 20 minuti, sgrassandoli un po'; sbucciare le patate e tagliarle a pezzettoni. In un tegame mettere un poco di olio e burro, aggiungere i cotechini e farli rosolare leggermente, aggiungere un po' di vino bianco e far sfumare, unire il concentrato di pomodoro diluito con acqua e brodo; porre infine nel tegame le patate. Coperchiare e lasciar cuocere il tutto per circa 1 ora. Tagliare i cotechini a pezzetti e cuocere per altri 30 minuti. Ogni tanto mescolare il tutto, non aggiungere sale perché già presente nel cotechino.



La "colazione" da Franchi