

SAPORI & MOTORI NELLE TERRE DI CANOSSA

DI SIMONE BASSETTI; FOTO DI RENÈ PHOTO, DINO BENASSI, MASSIMO CARPEGGIANI

AUTO E ARTE. PRELIBATEZZE E PAESAGGI. LA TERZA EDIZIONE DELL'INTERNATIONAL CLASSIC CARS CHALLENGE INANELLA IL BELLO E IL BUONO DEGLI ANTICHI TERRITORI MATILDICI. MODERNI SCENARI PER ITINERARI ALL'INSEGNA DELL'ECCELLENZA MADE IN ITALY

Nel Medioevo, a Canossa ci si andava per chiedere umilmente perdono. Oggi, anche per partecipare piacevolmente a un esclusivo "Gran Premio", organizzato dalla Scuderia Tricolore di Reggio Emilia, capitanata dal suo deus ex machina Luigi Orlandini: il Terre di Canossa International Classic Cars Challenge. "Erano anni che mi frullava in testa questa idea. E ora è diventata realtà", spiega il mister. In pole position per la terza edizione della manifestazione, scesa in pista dal 18 al 21 aprile. Una sfida giocata ai massimi livelli, dove non conta la velocità, bensì la regolarità, la precisione, la passione e l'attenzione. Come nell'alta cucina. Tant'è che è stata proprio una soirée gourmet a mettere in moto i motori. A firmarla? Un'autentica e autoctona stella Michelin: lo chef Andrea Incerti Vezzani, patron di Ca' Matilde, oasi golosa in quel di Rubbianino di Quattro Castella. Che, per l'occasione, ha preparato un prelibato gran galà nello splendido Salone Moresco di Salsomaggiore Terme. Fra sontuose atmosfere liberty e un lirico finale con concerto verdiano. "Ho voluto mettere a punto un menù che fosse sì legato al territorio, ma che non dimenticasse qualche abbinamento particolare", dice Andrea. "Il tutto tenendo anche conto delle tempistiche che deve avere una cena di questo genere". Perché si sa, tanto ai fornelli quanto in sala, bisogna tenere il ritmo rispettando gli orari. E allora, via, si parte. Con l'aperitivo: focaccia emiliana, stracchino, mortadella, pistacchi e misticanza. Per proseguire à la table, con rosato



filetto di vitello, corredato da insalata di sedano e finocchi, maionese alla vaniglia, capperi e arancia. E a questo punto? È scoppiata la bomba. Di riso, naturalmente. Una sorta di arancina reggiano-siciliana dal cuore di Parmigiano Reggiano e mozzarella di bufala, dalla veste di prosciutto cotto e dal succulento ragù, prezioso di funghi e piselli. Per un appetitoso

viaggio da Nord a Sud. Finché sono arrivati loro, i raviolini di polenta con ciccioli, Parmigiano fondente e liquirizia. "A dare una nota di freschezza a un piatto cremoso e burroso", commenta il cuoco. Per poi continuare con il manzo marinato (per 24 ore) e cotto sottovuoto (a 62°C per due ore), crema di patate e caponata di verdure. Mentre la zuppa inglese

servita nell'arbanella chiosava il gala dinner con la sua vaporosa texture. Complici i morbidi savoiardi e una spuma all'alchermes. Una cena in grande stile, al cui successo ha contribuito la partecipazione degli allievi dell'istituto alberghiero di Salsomaggiore (lo stesso dove studiò lo chef). E nei calici? Il polposo e fragrante Lambrusco Scuro by Lini 910 (suma di Salamino, Ancellotta e Gra-

dare i suoi numeri: oltre 630 chilometri percorsi, 70 prove a cronometro e un centinaio di equipaggi concorrenti (fra cui molti stranieri), formati da un'ottantina di auto storiche e da diciotto gioielli tecnologici, targati Ferrari e Maserati. Pronti a inanellare pianura e collina, mare e montagna, in un zigzagante saliscendi fatto di curve sinuose e di erte tortuose, di panoramici paesaggi e di spettacolari monumenti.

dei Miracoli e del prezioso Duomo di Pietrasanta. Ad arricchire il tutto? Un livornese certame a quattro ruote e fronte mare (nei Cantieri Benetti), prove adrenaliniche all'Autodromo di Modena e ghiotte soste a Il Rifugio dell'Aquila di Ligonchio, alla mitica Capannina di Franceschi e al Bambaissa, beach restaurant di Forte dei Marmi. Del resto, pure questo è un modo sapiente di far turismo, valorizzando il



sparossa) e due vini del Marchesato degli Aleramici: Il Galampio Bianco (da uve Chardonnay e Vermentino) e il Brunello di Montalcino. A cui ha fatto seguito l'aromatica grappa nata dalle sue vinacce. Per un iter ideale che dall'Emilia ha condotto sino alla Toscana. Esattamente come è accaduto nella gara dei giorni successivi. Fiera di

Per un bucolico andare dall'Appennino Reggiano alle Alpi Apuane, dal Passo di Pradarena al Monte Serra, dalla Galleria del Cipollaio ai Ponti di Calatrava, dalla verde Garfagnana all'azzurro della Versilia. Mentre l'occhio si deliziava alla vista degli antichi Castelli Matildici, della maestosa Pietra di Bismantova, delle possenti mura di Lucca, della pisana Piazza

Made in Italy. Tanto più che la premiazione conclusiva si è tenuta proprio nella Sala del Tricolore di Reggio Emilia. Ad aggiudicarsi il podio (e pure un prestigioso orologio Eberhard Tazio Nuvolari): Andrea Vesco con Manuela Tanghetti su Fiat 508 S Balilla Sport del 1934. Anche se a vincere davvero è stato il Buon Paese. → www.granpremioterredicanossa.it