

A Gropparello una taverna di magici sapori

Nel suggestivo castello della Val Vezzeno con Rita Gibelli e lo chef Elia Rizzi, scoprendo una cucina che "vola" fantasiosamente tra Medioevo e Toscana

PANSA E TASCA

Giorgio Lambri
giorgio.lambri@liberta.it



Partiamo dal vino: la poetica **Barbera Lallabi 2020** di **Marco Cordani** da Celleri, e dal crepitare del camino acceso, colonna sonora della serata assieme a delicata musica swing jazz, nella quieta sala rossa, pareti color vinaccia illuminate da luci al tavolo piacevolmente soft. Che bella sorpresa la **Taverna del Castello di Gropparello**, coccolati da donna **Rita Gibelli** insieme al giovane e talentuoso chef piacentino **Elia Rizzi** (Morino, La Trebbia e L'Amo le sue credenziali). Siamo nelle pertinenze di questo maniero immerso nella verdissima **Val Vezzeno**, sopra uno sperone di serpentina verde, a picco sul torrente. L'ambientazione, ancor prima di entrare, è suggestivamente fiabesca, dominata dalla severa sagoma del castello, gli arredi piacevolmente âgée, la mise en place elegante e classica. Insomma, il canonico ristorante in cui "rifugiarsi" di quando in quando alla ricerca di serenità e magia senza tempo. La cucina è virtuosamente condizionata da due elementi: l'orgogliosa "toscanità" della padrona di casa (originaria della Toscana e approdata trent'anni fa a Gropparello in uno degli impercetrabili copioni scritti per ognuno di noi dal destino) e la coerenza con la storica origine del luogo in cui ci troviamo.

Ve ne accorgete già dall'antipasto, quando - assieme a un croccante gnocco fritto e a una delicata "Culatta affinata nel Gutturio" troverete dei bocconcini di guanciale che avvolgono uva brasa (17€) con sorprendente effetto gustativo. Il menù è appropriatamente contenuto ma ben mirato nelle proposte che, tra le entrée prevedono anche selezione di salumi dei Fratelli Salini di Groppallo e dei tre classici Dop piacentini (18 e 15€) oppure "Crema di zucca alla curcuma con cialda di parmigiano di latte di vacca bianca modenese" (18€), "Lingottini di Salmone Affumicato Up Stream con chutney di frutta di stagione, vela di pane e olio alla menta" (27€) o la "Battuta di manzo alla Provenzale" (26€).

I primi piatti sono a mio avviso la carta vincente della cucina di Elia: intriganti, ricchi, con fantasiosi richiami proposti dalle speziature nonché dai giochi di gusto e consistenze, ma perfettamente armonici ed equilibrati. Ne ho assaggiati tre, che vi caldeggio: "Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di stracchino delle valli orobiche, pistacchi e mirtilli rossi essiccati (17€),

"Cappellacci di porchetta, con riduzione all'Ala di Drago (il Gutturio Superiore di Luretta ndr) cotenna croccante e furmai" (16,50€), "Penne Piquadro Oro Verrigni con cavolo romano, salsa all'aglio nero e polvere di olive" (15€).

In carta anche i classici "Tortelli del Petrarca burro e salvia" (14€) e gli altrettanto interessanti "Spaghetti di Gragnano al burro salato con tartare di salmone Upstream, zest di limone e briciole di pane" (20€), gli "Spaghetti di Gragnano cacio e pepe con cicoria essiccata" (16€) ed il "Risotto Carnaroli Cascina Gattinera con zucca arrostita, salsa di anacardi, zest di arancia e maggiorana" (20€).

Piatto ricco mi ci ficco! Nei secondi ho voracemente apprezzato due portate tanto corpose e intense quanto non eccessivamente gravi: la "Porchetta alla Viterbese con patate e olive taggiasche" (23€) e il "Guancialino di maiale con crema di patate all'olio, spinacino all'olio e riccioli di porro fritto" (23€). Non avrei disdegnato anche un test sul "Baccalà Fritto con cipolle caramellate all'aceto balsamico e crema di pomodorini confit" (24€).

In carta c'erano opzioni meno "impegnative" come il "Salmone Upstream arrostito con crema di cavolo romanesco e maionese alla liquirizia" (27€), la "Tagliata di manzo alla grappa con salsa maggiorana con crema di patate e pomodorini confit" (26,50€), "Insalata di polpo con ceci, finocchio e arancia" (23€), il "Veggie Burger di lenticchie rosse e piselli su crema di patate all'olio, con verdure invernali, semi di papavero, spezie" (20€), una "Selezione di formaggi Slow Food con nostre composte di frutta e verdura e miele del Carso" (25€) e la super-dietetica "Tavolozza di Verdure invernali" (16€).

E chiudiamo in dolcezza. Ho scoperto un grandissimo piacere che Elia è un vero "re" di uno dei dolci di cui da sempre vado pazzo: il Maritozzo. Non ve lo perdetevi! In alternativa ci sono: "Flan di mandorle con gelato malaga" (7,50€); "Semifreddo allo zabaione in salsa di frutti di bosco calda (7,50€); mi incuriosiva e mi riservo di sondare alla prossima visita, il "Panfiorone, panettone con antica ricetta fiorentina" (7,50€); la "Bavarese al Cioccolato con gelo di Mandarino (8,50€); Sorbetto al Moscow Mule" (7,50€); "Roché con passito" (8,50€); @Cocktail di frutta ghiacciata all'aroma di salvia e anice" (7,50€); e la "Degustazione Cioccolato dei Semplici" (8,50€) di cui vi parlo nell'articolo sotto per la sua meritoria connotazione solidaristica.

Detto della disponibilità di "menu speciali" non mi resta che esprimere apprezzamento per la carta dei vini, contenuta a qualche decina di bottiglie, ma mirata ed efficace, soprattutto nella proposta territoriale.

Vi ho incuriosito? Allora prenotate, magari abbinando il pranzo o la cena a una visita al castello e al Parco delle Fiabe o a una passeggiata digestiva tra le gole del Vezzeno.



In alto, Rita Gibelli con lo chef Elia Rizzi; qui a lato due piatti della Taverna del Castello di Gropparello e (sotto) l'esterno del ristorante



Cioccolato & solidarietà

Una linea di prodotti dolci realizzati per il Castello di Gropparello da "Cioccolato 180", cooperativa sociale di Codogno che dal 2018 occupa soggetti fragili

Si chiama il **Cioccolato dei Semplici** ed è una delle più belle sorprese che che mi ha riservato **Rita Gibelli** alla **Taverna del Castello** di Gropparello.

Una linea di praline, tavolette, mezzelune e uova di Pasqua espressamente create per la bottega e il ristorante dello storico maniero della Val

Vezzeno, realizzate da Sebastian di "**Cioccolato 180**", laboratorio artigianale per la lavorazione del cioccolato, nato a Codogno nel 2018 con lo scopo di favorire l'inserimento lavorativo di ragazzi con fragilità in particolare affetti da autismo. Nell'ottobre del 2021 - affiancato al punto vendita di Codogno - è stato inaugurato un 180 Store a Piacenza in via San Siro (sull'angolo con

via Santa Franca) nel quale è attivo anche il servizio di somministrazione. Attualmente il laboratorio e i punti vendita sono gestiti dalla So.Ciok srl alla quale è concesso in uso esclusivo il marchio "180 - A noi il cioccolato fa impazzire". Alla Taverna del Castello di Gropparello, tra l'altro, è disponibile un vero e proprio menù (60€) a base di cioccolato che comprende "Focaccia al Cioccolato e Noci con Pancetta Piacentina Dei F.lli Salini"; Spaghetti di Gragnano allo zafferano con fondo bruni e cioccolato fondente, e polvere di cicoria essiccata"; Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, con crema di castagne e salsa di cioccolato fondente e frutti rossi" e "Bavarese al cioccolato con gelo di mandarino". Poi, se volete, potete anche portarvi a casa pro-



Il "Cioccolato dei Semplici" di Gropparello

duzioni che Rita Gibelli ha commissionato ai ragazzi di cioccolato 180 (con un bellissimo logo realizzato dalla figlia Chiara) e la griffe del Cioccolato dei Semplici.