

28 Giugno 2019

Gastronomia Piccinini

Pasta fresca dell'Appennino Reggiano Modenese: una filiera locale per far vivere la tradizione

Per rendere ottima una ricetta del territorio servono materie prime locali. A raccontarci di ogni ingrediente alla base di questa specialità è Stefano Piccinini, titolare della Gastronomia Piccinini Srl



Emilia-Romagna

Per rendere ottima una ricetta del territorio servono materie prime locali di grande qualità. Su questo non ha alcun dubbio **Stefano Piccinini**, titolare insieme al fratello Matteo della Gastronomia Piccinini Saperi della Collina Srl [1]. Il suo impegno nasce infatti da una **lunga storia familiare** fatta di amore per la tradizione e scelta accurata di ogni ingrediente. Comincia con nonna Amedea (e dopo di lei il padre Romano) nella piccola osteria sui **colli reggiani** diventata poi - circa una ventina di anni fa - un'azienda a tutti gli effetti che lavora nel rispetto dell'ambiente naturale e dei sapori della montagna. Non a caso la sede si trova a Baiso (Reggio Emilia), tra le alture del **parco del Carnione**. Ed è qui che oggi prendono vita specialità localissime, tra cui anche i **Ravioli ricotta e spinaci dell'Appennino reggiano-modenese**.

Racconta Stefano: «Stiamo semplicemente seguendo la filosofia che già era parte della nostra famiglia: per realizzare un prodotto locale mia nonna e mio padre si sono sempre serviti di **materie prime del territorio**. Abbiamo scelto di continuare a fare così, selezionando i nostri fornitori e puntando alla massima qualità. Una scelta vincente, se si pensa che da piccola osteria e bottega di montagna, oggi la Gastronomia Piccinini, conta circa cinquanta dipendenti. A fare il resto, nel caso dei Ravioli ricotta e spinaci, ci pensa la **ricetta della tradizione**, presa a prestito direttamente dalla cucina di casa».

Si tratta infatti di una pasta fresca ripiena tipica della zona. Gli ingredienti? Appartengono quasi del tutto all'area circostante, solo per gli spinaci non ci è possibile rifornirci a km zero, perché è un prodotto che qui non si coltiva. Il resto è frutto di una miscela cento per cento locale: Per quanto riguarda **la ricotta**, ci riforniamo da tre caseifici distinti: il **Caseificio Sociale di Casola** [2] con sede a Montefiorino (Reggio

Emilia), da cui acquistiamo anche il **Parmigiano Reggiano**; il **Caseificio di Monchio** [3] in provincia di Modena; il **Caseificio ?Pascoli alti?** di Carniana (Reggio Emilia). Ognuno di loro produce ricotta in quantità limitata e, unendo più fornitori, possiamo averne sempre di fresca?. La **farina**, ha continuato, ?arriva dal **Molino Casoni di Monchio** [4], in provincia di Modena; le **uova** da **Montana** [5]? che si trova a Varana di Serramazzoni (Modena), mentre il **latte** arriva dalla **Fattoria Monte di Bebbio** [6] che dista solo cinque km dalla nostra sede?.

La preparazione dei Ravioli ricotta e spinaci segue l'artigianalità di un tempo e la tradizione della montagna. Lo stesso vale per il loro destino **in cucina**: ?È un piatto che si mangia in ogni occasione: di norma condito con burro e salvia, ma anche con burro e guanciale?. Custodire i **segreti gastronomici** di un territorio per Piccinini significa anche rispettarne la natura e i delicati **equilibri ambientali**. ?Utilizziamo quasi del tutto energia pulita proveniente da fonte rinnovabile e priva di emissioni dannose? ha spiegato. ?Questo consente di conservare, e migliorare, le caratteristiche fisiche del territorio in cui crescono le nostre materie prime che sono la base per costruire prodotti di qualità, mantenendo intatti sapori e profumi che, da sempre, appartengono questi luoghi?.

Per la ricetta Ravioli ricotta e spinaci con porri glassati e gamberi di fiume clicca qui! [7]

Links

[1] <http://gastronomiapiccinini.it/>

[2] <https://www.caseificiodicasola.com/>

[3] <https://www.caseificiomonchio.it/>

[4] <http://www.molinocasoni.it/>

[5] <http://www.marchetti-group.it/montana/azienda.php>

[6] <http://www.fattoriamentedibebbio.it/>

[7] <http://gastronomiapiccinini.it/ricetta/ravioli-ricotta-e-spinaci-con-porri-glassati-e-gamberi-di-fiume/>