



Le Guide de **L'Espresso**



PAVESI
FORNI MODENA
+39 059 574569
www.pavesifornimodena.it

Tutte le novità a Milano
Pav 3P Stand H63

09 luglio 2019

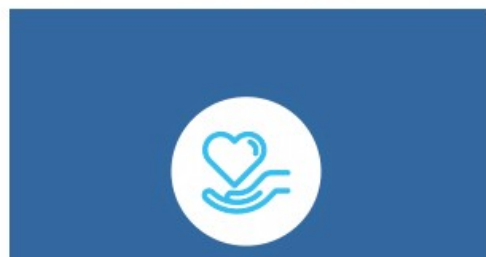


FOCUS

Podere Cadassa, il Culatello dal 1780



È una storia lunga più di due secoli quella che vede la famiglia di Enrico Bergonzi portare avanti da generazioni con la sua famiglia una tradizione golosa come quella del culatello, una bontà assoluta a denominazione di origine protetta che soltanto in queste zone della "bassa" parmense può ottenere le caratteristiche che l'hanno reso celebre in tutto il mondo.



E Al Vèdel, ristorante di classica tradizione ma non solo di cui lo stesso Bergonzi è chef e patron, due passi da quella Reggia di Colorno nota agli appassionati anche per essere la sede di Alma, prestigiosa scuola di cucina, oltre che gustare ottimi piatti del territorio, si possono assaggiare tutte le squisite specialità di Podere Cadassa. Culatello di Zibello DOP quindi, ma anche salame, strolghino, coppa e tanto altro per la gioia di chi a queste ghiottonerie non rinuncia.

Uno spettacolo da mangiare ma anche assolutamente da vedere, soprattutto la magnifica "cantina", un luogo in cui vengono stagionati per il tempo necessario oltre 7000 pezzi di golosa produzione. Fondamentale qui è il clima, l'unico a consentire la perfetta riuscita di prelibatezze che richiedono una cura quotidiana e una perizia maturata da secoli di esperienza, tradotte in sapori e sfumature inconfondibili.



Bergonzi ci ha raccontato cosa significa per lui questo mondo fatto di dettagli da osservare e delicati equilibri gusto-olfattivi da mantenere. Perché fare un culatello vero è tutt'altro che semplice.

