

È tutta sua l'idea della Salumoterapia, un'esperienza che coinvolge, in modo allegro e gustoso, tutti i sensi. Ad ognuno viene dato un kit composto da un tagliere, un bicchiere e un tovagliolo ed inizia un percorso che sorprende e affascina.



VOLT

## GUSTO E OSPITALITÀ PER IL PIACERE DI CORPO E ANIMA

NELLA SUA CASA, ANTICA RESIDENZA DEI PRIMI DEL '900, LA TAVOLA È IL LUOGO PRIVILEGIATO PER LA CONVIVIALITÀ, L'AMICIZIA E IL PIACERE DI STARE INSIEME

★ **BENEDETTA BERGANTINO**

**G**uidati da un filo di fumo bianco, nella terra di Don Camillo e Peppone, abbiamo incontrato Ivan Albertelli, sua moglie Barbara e la figlia Glenda. La loro casa è un vero e proprio rifugio dei sensi, una chicca che vi segnaliamo per passare un weekend o anche uno stop di alcune ore, guidati da una persona innamorata profondamente del suo territorio. Siamo a trenta minuti da Parma, in una dimora dei primi del Novecento, vicino alla casa dello scrittore Giovannino Guareschi, amato per aver dato vita ai personaggi di Peppone e Don Camillo. Il piccolo paese si chiama Fontanelle, è terra dei salumi più famosi e più buoni del mondo, il crudo delicato di Parma e la spalla cotta, culatello, coppa, salame gentile. L'Hostaria da Ivan ha ormai più di trenta anni di storia, nacque nel 1990, ed è un concentrato di ospitalità, si mangia, è anche una locanda dove poter dormire in una delle quattro camere, un bellissimo giardino-labirinto dove passeggiare, bottega di specialità, e poi, unica al mondo, nel retro del locale principale, in una sala creata ad hoc si può fare una sessione di "Salumoterapia", una terapia che mette al centro le fragranze dei salumi, inventata dall'eccentrico patron. Una gustosa e giocosa cura gastronomica a base di eccellenze norcine locali, che coinvolge tutti i sensi.



### Il commento che ricordi con più piacere a fine Salumoterapia?

Il commento che ricordo con maggior piacere, anche per la bocca del soggetto dal quale proveniva, una fotocopia di Einstein, è stato: "Perché andare dallo psicologo quando si può venire nella Sala di Salumoterapia? Qua si mangia bene, si bevono grandi cose, si fumano sigari e si gode della compagnia di amici e oste... Si spenderà uguale, i problemi resteranno comunque, ma almeno si esce felici e soddisfatti!"

### Dietro la vostra realtà c'è di sicuro una squadra affiatata, da chi è composta?

La nostra squadra all'inizio contava su due soggetti: io e mia moglie. Dopo anni di vero e proprio "apprendistato" (eravamo lei infermiera e io modellista) si è aggiunto, nel 2000, il nostro attuale cuoco Aldo e la nostra affidabile cameriera, per tutti la "Signora Anna", apprezzata per la sua dolcezza, discrezione e disponibilità.

Il nostro staff include, poi, la nostra altrettanto fedelissima collaboratrice di cucina Laura e il nostro nuovo cuoco, fresco di diploma alla scuola alberghiera, Bruno.

E poi Glenda, nostra figlia, elemento vitale del gruppo. Ha iniziato aiutandoci nel servizio di sala e, in un certo modo, essendo nata quattro giorni dopo l'apertura dell'osteria, è cresciuta insieme alla nostra attività, sacrifici compresi.

Nelle piccole imprese come la nostra c'è una profonda simbiosi tra vita privata e lavoro, siamo tutti coinvolti, condividendo scelte, soddisfazioni e momenti impegnativi.

### Il tuo sigaro Toscano preferito?

Il mio preferito è senza dubbio il sigaro Toscano Garibaldi, insieme agli aromatizzati.

### L'abbinamento più gustoso con il sigaro?

Amo lo Champagne, perciò non posso pensare ad altro abbinamento perfetto se non con questo spumeggiante liquido. A volte anche un distillato invecchiato... di certo non guasta!

### C'è un angolo particolare dove accendere il proprio sigaro nel vostro giardino?

L'angolo del giardino dove mi rilasso con un buon sigaro Toscano è dove si trova una panchina in legno di una vecchia stazione ferroviaria. A fine servizio, la sera, al buio sotto le stelle oppure al freddo e con la nebbia è un momento di meditazione.

### Immagino ci sia sempre una nuova idea, un nuovo progetto che deve nascere...

In trentadue anni di lavoro è stato un susseguirsi di progetti di vita e di lavoro, alcuni realizzati e altri solo sfiorati. Ora ci piace accogliere la nostra affezionata clientela come se



# Ivan Albertelli

→ arrivassero a casa nostra amici, chiacchierare, bere con loro, parlare del più e del meno delle nostre esperienze personali. L'entusiasmo porta comunque ad avere sempre idee nuove, magari più ridimensionate e a breve termine, ma in ogni caso sentite e coinvolgenti.

#### Ti senti più Peppone o Don Camillo?

Peppone quando rompo le scatole a mia moglie e mi incaponisco su idee che so di essere sbagliate, ma che sostengo ugualmente come un timido servo di funzionari di partito.

Don Camillo quando mi sento responsabile dell'accoglienza, del benessere, della giovialità delle persone che entrano nella mia casa per godere dei piaceri della tavola che posso offrire, i sigari Toscano compresi! ★



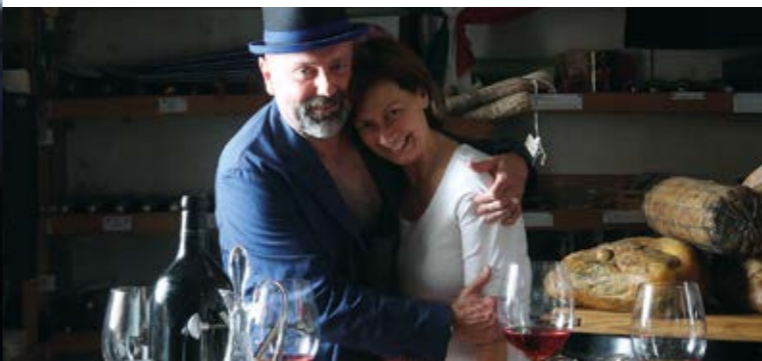
#### IL DON CAMILLO DI GIOVANNINO GUARESCHI

*"E dopo tutto questo inglese ripuliamoci un po' la bocca con questo bel profumo di Toscano"*

• **Giovannino Guareschi**, è stato uno dei più importanti intellettuali del Novecento, giornalista e scrittore, ma anche umorista e caricaturista. La sua creazione più famosa e amata, ripresa nel cinema, è **Don Camillo e Peppone**: storia di un parroco di provincia e di un sindaco comunista, Peppone, le cui vicende si svolgono nella bassa padana emiliana. Don Camillo è un prete anticonformista, amante della buona cucina e del sigaro Toscano, il suo antagonista politico è il primo cittadino del paese, Giuseppe Bottazzi detto Peppone. Pur pensandola in modo diametralmente opposto, tra loro c'è un grandissimo rispetto. Un grande esempio per tutti.

#### L'HOSTARIA DA IVAN

• **La cucina privilegia i piatti tipici parmigiani**, pietanze della tradizione ricordati da Verdi e Giovannino Guareschi. Grazie ai piccoli produttori locali, la famiglia Albertelli sfrutta al meglio materie prime genuine e ancora artigianali. Salumi di lunga stagionatura, tra i quali culatello, spalle crude, prosciutti extra, sono accuratamente selezionati e portati a lunga stagionatura. Il menù segue la **stagionalità**, specie per quei prodotti lavorati solo quando le nebbie permettono la sapiente produzione del cotichino, della mariola e dei salumi stessi. Il tostone fritto, i tortelli intrecciati di tarassaco, le lasagne ai tre ragù, gli anolini della bassa, la trippa alla parmigiana, lo zabaione vecchia maniera, la pasticceria secca, tutto è cucinato come per una grande famiglia. Un menù speciale è dedicato ai piatti citati da Guareschi nel suo "Mondo piccolo" e nei racconti di "Don Camillo e Peppone". Una volta finito il pranzo o la cena, è naturale il salto nel giardino, ci si riposa in una delle quattro camere sopra il ristorante, ispirate ai diversi colori delle stagioni.



#### LA "SALUMOTERAPIA"

• **Quando si dice che certe terapie** fanno bene al corpo e all'anima è questo il caso. È una terapia per veri buongustai che coinvolge tutti i sensi in modo giocoso. La salumoterapia si svolge secondo un preciso rituale, che nelle varie fasi interesserà

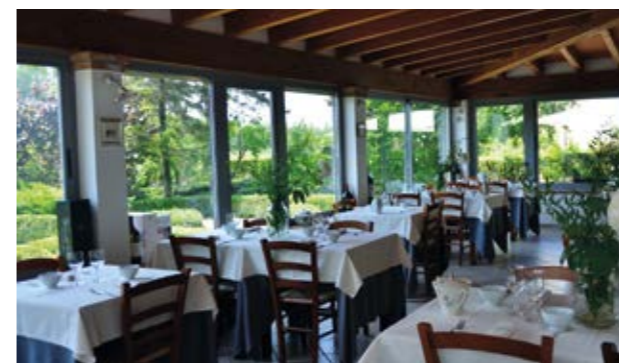


vista, olfatto e gusto. A ognuno viene dato un kit che consiste in un tagliere, un bicchiere di vetro e un tovagliolo, nell'ambiente si è avvolti da ogni ben di dio, dai soffitti pendono salumi, prosciutti e insaccati di ogni tipo, sugli scaffali, vini pregiati, mostarde di frutta, giardiniera e sottoli di verdura, nettari di frutta, aceti balsamici e olii. C'è quindi una prima fase in cui Ivan introduce all'esperienza, come per i vini, infatti, è necessario prima conoscere bene i prodotti che vengono presentati, scoprirne l'aspetto e i profumi, per poi passare all'assaggio vero e proprio. La prima

fase coinvolge il senso della vista. Una studiata presentazione dei migliori salumi della tradizione italiana mette in risalto colori e forme per stimolare l'immaginario di tutti i partecipanti. La raccolta delle sensazioni generate dai profumi introduce alla **fase olfattiva**. Qui gli ospiti possono concentrarsi sulle sfumature per essere accompagnati in un viaggio tra gli **aromi più nascosti**, dalle speziature più lievi a quelle più penetranti. Si giunge così alla **terza fase** che soddisfa il piacere più atteso: il **gusto**. L'incontro con le diverse consistenze e un'ampia gamma di **sapori** genererà l'appagamento ricercato nel rituale, in un perfetto equilibrio sensoriale.

#### LA LOCANDA

• **La Locanda** ha sempre il suo richiamo come oasi dove rifugiarsi per pochi giorni. Nella casa di Ivan sono disponibili quattro camere matrimoniali, ognuna arredata con differenti stili, con i colori delle stagioni, tutte nella stessa struttura del ristorante. Da queste camere, al mattino si gode di una fantastica vista sul giardino all'italiana, un invito a scendere per una colazione da ricordarsi in futuro, e poi scegliere tra una camminata sugli **argini dei fiumi** o una **lunga gita in bicicletta** nelle piste ciclabili a disposizione nel Comune di Roccabianca, o una gita in barca sul Po. Ma ci si può anche impigrire e fermarsi nelle zone a disposizione per la **lettura** e il **relax**. ★



*Il mondo di Ivan: ricerca, passione, contatti, cultura, esperienza di trent'anni di lavoro. A sinistra con la moglie Barbara.*