

# GAZZETTA DI PARMA

G|GUSTO

GIOVEDÌ 2 LUGLIO 2020 | 1

# G

# GUSTO

G|GUSTO

IL CUOCO | **Gian Pietro Castellini**  
(ristorante Unicornò)

## Esperienza e attenzione ai prodotti

di Chiara De Carli



«**N**on esiste il ricetta-  
rio perfetto perché  
cucinare non è cuo-  
cere, è una combi-  
nazione di sapere e di passione. Il  
cuoco, secondo me, è quello che il  
piatto lo "vede" mentre lo prepara».  
E' questa la conclusione a cui Gian  
Pietro Castellini, da tredici anni al  
timone del ristorante Unicornò di  
Monticelli insieme alla moglie Val-  
leria («il mio braccio destro e anche  
sinistro: siamo sposati da 6 anni,  
ma prima siamo stati fidanzati per  
33»), è arrivato tirando le somme di  
sessant'anni tra sala e fornelli e una  
vita intera passata ad assaggiare,  
sperimentare e imparare.  
La sua strada nella ristorazione ini-  
zia nei primi anni '60 alla scuola  
alberghiera di Stresa e a portarlo  
nel parmense per la prima volta  
sarà uno stage estivo. Nonostante le  
successive stagioni lo abbiano por-

tato in giro per le cucine dei ri-  
storanti delle località di villeggia-  
tura di tutta Italia, è nella nostra  
provincia che la sua visione di ospi-  
talità si può esprimere al meglio.  
Così, negli anni '80, arriva alla  
Guardiola di Guardasone, poi due  
anni a Fontanellato e, da ultimo,  
all'Unicornò, ristorante con solo ot-  
to tavoli dove fare della cura per i  
clienti la cifra distintiva. «Il rappor-  
to con le persone è quello che ogni  
giorno ci fa aprire il ristorante an-  
che se il lavoro è di quelli duri: que-  
sto strano "effetto" lo abbiamo av-  
vertito chiaramente durante il loc-  
kdown anche se molti ci chiama-  
vano per salutarci. A noi ristoratori  
i clienti affidano i momenti felici e  
quindi ci troviamo a gestire il loro  
"tempo bello": è una responsabilità  
far sì che escano soddisfatti».  
E la scelta è quella di proporre, va-  
lorizzandolo, il grande «patrimo-

nio» culinario del parmense con ri-  
cette della tradizione preparate con  
ingredienti selezionati con cura.  
«L'esperienza aiuta a scegliere il  
meglio. Per alcuni prodotti ho gli  
stessi fornitori da trent'anni perché  
per ogni cosa ci vuole il prodotto  
giusto: un uovo non è solo un uovo.  
Il nostro approccio è quello del ri-  
storante "classico" in cui ci sono sì  
innovazioni rispetto alla tradizione  
ma come base c'è il massimo ri-  
spetto per le materie prime». Una  
visione che ha fatto sì che lui e la  
moglie decidessero, tra i primi, di  
sposare la «mission» del Consorzio  
Parma Quality Restaurants. «Cer-  
chiamo di far conoscere un certo  
tipo di ristorazione ma non siamo  
una "casta": se si lavora bene si  
lavora tutti. Se questa la chiamano  
la food valley ci sarà una ragione, o  
no?».

# PETTO DI QUAGLIA DISOSSATO CON RIDUZIONE DI LIMONE, MALVASIA COLLI DI PARMA DOC E SFERE DI GELATINA DI FORTANA DEL TARO



## INGREDIENTI

- tre petti di quaglia da circa 40-50 g l'uno
- farina q.b.
- olio evo q.b.
- sale
- 2 noci di burro
- un bicchiere di malvasia

- 1 limone spremuto
- mezzo bicchiere di brodo vegetale

- 375 ml di fortana
- 3 g Agar Agar o 1 foglio di colla di pesce

## PREPARAZIONE

Prendere i petti di quaglia disossati e passarli nella farina. In una padella, fare scaldare olio evo e una noce di burro e rosolarli da ambo le parti. Salare e pepare a piacimento e sfumare con mezzo bicchiere di malvasia. Quasi al termine della cottura, aggiungere direttamente nella padella una noce di burro infarinata, il succo di limone

spremuta, mezzo bicchiere di malvasia e lasciare sobbollire a fuoco lento. Dopo qualche minuto, aggiungere il brodo vegetale e fare ridurre fino a che non si forma una crema. Portare ad ebollizione la Fortana, e aggiungere l'Agar Agar in polvere. Lasciare bollire per altri 10 minuti poi mettere negli stampini a sfera e lasciare

raffreddare in frigorifero fino a quando le sfere si saranno ben solidificate. L'Agar Agar puo' essere sostituito con un foglio di colla di pesce aggiunto, già ammollato in acqua, quando il liquido si è raffreddato un po'. Disporre i petti di quaglia in un piatto con le sfere di gelatina e servire con verdure di stagione tagliate a julienne.