

*Dalla rivista*

## **Onda TV**

*3 Aprile 2005*

**LA META DI QUESTA SETTIMANA » VIUSTINO, UN PICCOLO PAESE IN PROVINCIA DI PIACENZA, DOVE GALLETTI, CAPPONI E ANATRE VENGONO ALLEVATI IN MODO RUSPANTE, SECONDO LA TRADIZIONE.**

**L'AUTORE DELLA PUNTATA » FABRIZIO BERUNCIONI,  
LA REGIA » A CURA DI MICHELE ZITO**

### **LA RICERCA DEL GUSTO PERDUTO**

**Edoardo Raspelli, questa settimana siete in Emilia Romagna. In quale piccolo e nascosto borgo?**

«Nella bassa piacentina tra San Giorgio Piacentino a Carpaneto. Esattamente a Viustino: è una piccola frazione con un gruppo di case».

**Ha una storia curiosa da raccontarci?**

«Ho conosciuto un signore che ha fatto diversi mestieri, ma il suo pallino era quello di riscoprire i sapori ormai dimenticati».

**Quindi mangiare "come una volta"?**

«Sì. Ha voluto recuperare gli antichi sapori e lo ha fatto partendo da Viustino, il paese dove è nato il nonno e dove il padre gli ha lasciato una casa antica e un appezzamento».

**E in questo terreno ...**

«Da un po' di anni alleva animali di bassa corte: galletti, capponi, polli, anatre ... Circa cinquemila animali e ogni esemplare ha a disposizione dieci metri cubi di terreno».

**Sono liberi di razzolare?**

«Sono liberi all'interno di spazi recintati che li proteggono dagli attacchi delle volpi o altro. C'è una casettina dove si possono riparare dal sole, dalla pioggia e per la notte».

**Dove nascono gli animali?**

«In futuro nasceranno qui, ma per il momento vengono presi i piccoli che hanno solo un giorno di vita e messi nella stalla adibita a nursery. Comunque sono tutti nati in Italia».

**Come vengono nutriti?**

«A seconda della razza con erba e granaglie. Rimangono nella nursery il doppio del tempo rispetto a quelli allevati a livello industriale».

**I costi?**

«Decisamente superiori per l'allevamento e successivamente per l'acquisto da parte del consumatore. Ma li valgono».

## **Dove sono venduti?**

«Il proprietario ha un piccolo macello e vengono venduti al dettaglio nella sua azienda, a Viustino. Prepara sottovuoto l'anatra, il galletto farcito e altre delizie».

## **Consigli per il consumatore?**

“Facciamo vedere come distinguere un animale allevato in modo ruspante dagli altri. Osservando le zampe, la consistenza della carne, il colore, la cresta e i bargigli».

## **La gag finale?**

«Per un goloso come me è inevitabile che non mi piacciono i polli...».

Barbara Gubellini invece ci insegna qualcosa di utile sul riciclo.

«Darà una risposta alle domande sul riciclo completo della carta, dal cassonetto fino alla sua nuova destinazione, una volta lavorata. Ci farà quindi scoprire tutte le fasi, che vanno dalla piattaforma, dove la carta viene raccolta e ripulita, alla cartiera, dove avviene il riciclo vero e proprio, per finire alla cartotecnica, cioè l'azienda che prepara la carta riciclata per la sua nuova funzione».

# ONDA

MAGAZINE

# TIVU'

PROGRAMMI TV DAL 3 AL 9 APRILE

€ 1,00

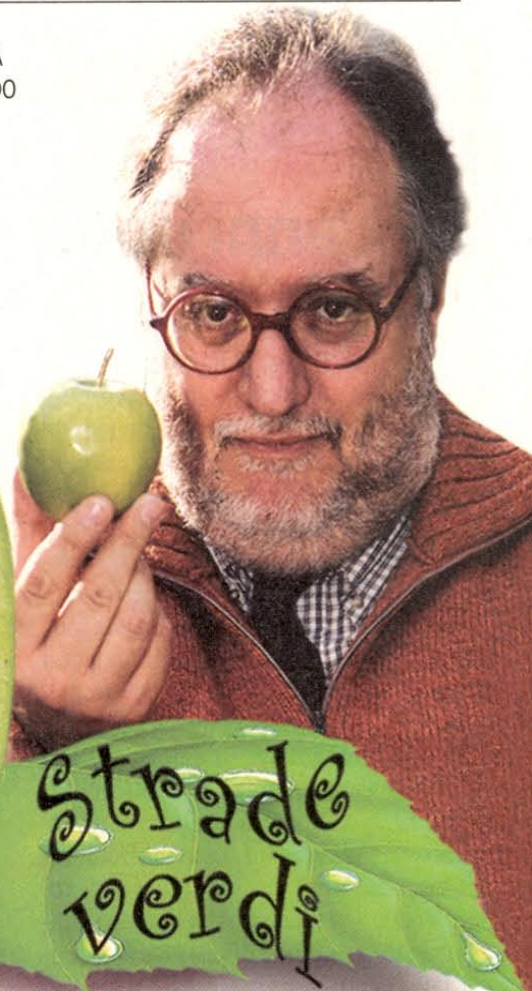
Periodico settimanale - Anno XV - N° 14 - Sped. in A.P. - 45% - Art. 2 comma 20/b Legge 662/96 MI - Euro 1,00 - Italy only - Canton Ticino CHF 4  
In abbonamento facoltativo con il Resto del Carlino/La Nazione a Euro 1,00 più il prezzo del quotidiano

**RULA JEBREAL**

# Islam: pianeta donna



LA META DI QUESTA SETTIMANA È VIUSTINO, UN PICCOLO PAESE IN PROVINCIA DI PIACENZA, DOVE GALLETTI, CAPPONI E ANATRE VENGONO ALLEVATI IN MODO RUSPANTE, SECONDO LA TRADIZIONE. L'AUTORE DELLA PUNTATA È FABRIZIO BERLINCIONI, LA REGIA È A CURA DI MICHELE ZITO



**La sosta**

Nella poco conosciuta campagna piacentina, dopo essersi fatti spiegare bene la strada, in un angolo agreste, di fronte alla pesa pubblica lungo la stradella, una casotta annosa è stata rimessa a nuovo con intelligente mano leggera lasciando alle intime salette il fascino della semplicità. In un ambiente di tono rustico elegante, i frutti del lavoro di tutta una famiglia: salumi locali, baccalà in presentazioni originali, capesante arrostiti, tortelli di erbette, i classici pisarei e fasoi, batù d'oca, guancia di manzo. ANTICA OSTERIA DELLA PESA, via Valle 195, Travazzano di Carpaneto (PC), tel. 0523.852875. Chiuso lunedì e martedì.

**I sapori**

Nel centro di questa frazioncina da nulla, tra case vecchiotte, prati e campi coltivati, una semplice trattoria di paese con le TV accesa e gli operai dallo stuzzicadenti in bocca. Eppure, in questa chiave dimessa (con gabinetti da ristrutturare e vini da dimenticare), i salumi fatti in casa sono eccezionali, i tortelli di ricotta e spinaci conditi con burro fuso e Parmigiano Reggiano assolutamente da fine del mondo. Carni "normali" e carrellino dei dolci casalinghi da non perdere. Conto piccolino e tanta voglia di tornare. TRATTORIA PAGANUZZI LORENZO, Viustino di San Giorgio Piacentino (PC), tel. 0523.530124. Chiuso tutto lunedì. Aperto solo a mezzogiorno e nelle sere di venerdì, sabato e domenica.

Strade verdi

a cura di Edoardo Raspelli



# La ricerca del gusto perduto

**E**doardo Raspelli, questa settimana siete in Emilia Romagna. In quale piccolo e nascosto borgo?

«Nella bassa piacentina tra San Giorgio Piacentino a Carpaneto. Esattamente a Viustino: è una piccola frazione con un gruppo di case».

**Ha una storia curiosa da raccontarci?**

«Ho conosciuto un signore che ha fatto diversi mestieri, ma il suo pallino era quello di riscoprire i sapori ormai dimenticati».

**Quindi mangiare "come una volta"?**

«Sì. Ha voluto recuperare gli antichi sapori e lo ha fatto partendo da Viustino, il paese dove è nato il nonno e dove il padre gli ha lasciato una casa antica e un appezzamento».

**E in questo terreno...**

«Da un po' di anni alleva animali di bassa corte: galletti, capponi, polli, anatre... Circa cinquemila animali e ogni esemplare ha a disposizione dieci metri cubi di terreno».

**Sono liberi di razzolare?**

«Sono liberi all'interno di spazi recintati che li proteggono dagli attacchi delle volpi o altro. C'è

una casettina dove si possono riparare dal sole, dalla pioggia e per la notte».

**Dove nascono gli animali?**

«In futuro nasceranno qui, ma per il momento vengono presi i piccoli che hanno solo un giorno di vita e messi nella stalla adibita a nursery. Comunque sono tutti nati in Italia».

**Come vengono nutriti?**

«A seconda della razza con erba e granaglie. Rimangono nella nursery il doppio del tempo rispetto a quelli allevati a livello industriale».

**I costi?**

«Decisamente superiori per l'allevamento e successivamente per l'acquisto da parte del consumatore. Ma li valgono».

**Dove sono venduti?**

«Il proprietario ha un piccolo macello e vengono venduti al dettaglio nella sua azienda, a

Viustino. Prepara sottovuoto l'anatra, il galletto farcito e altre delizie».

**Consigli per il consumatore?**

«Facciamo vedere come distinguere un animale allevato in modo ruspante dagli altri. Osservando le zampe, la consistenza della carne, il colore, la cresta e i bargigli».

**La gag finale?**

«Per un goloso come me è inevitabile che non mi piacciono i polli...».

**Barbara Gubellini invece ci insegna qualcosa di utile sul riciclo.**

«Darà una risposta alle domande sul riciclo completo della carta, dal cassetto fino alla sua nuova destinazione, una volta lavorata. Ci farà quindi scoprire tutte le fasi, che vanno dalla piattaforma, dove la carta viene raccolta e ripulita, alla cartiera, dove avviene il riciclo vero e proprio, per finire alla cartotecnica, cioè l'azienda che prepara la carta riciclata per la sua nuova funzione».

(intervista raccolta da Alessandra Capato)

