

E il ministro lasciò la corte insieme alla "giardiniera"

Apprezzamento speciale per le verdure sott'aceto

■ L'ultima istantanea del ministro **Dario Franceschini** in quel di Piacenza è tenera e deliziosa. Eccolo che lascia la Corte de La Faggiola fuggendo di fretta per gli impegni romani pressanti e prima ancora che gli altri ospiti si alzino dal tavolo per un ultimo omaggio, per l'ultima stretta di mano, inforca la porticina d'uscita, ma l'occhio vigile del fotografo lo sorprende mentre se ne va con la "giardiniera". Beccato in flagrante non sorride, ma se la tiene ben stretta.

Nessun gossip, stavolta. La "giardiniera" null'altro è se non il vasetto di prelibatezze curato dai Fratelli Pavesi, che alla Faggiola hanno aperto il loro ristorante. La giardiniera è quel mix croccante di sott'aceti *light* fatto di verdure fresche, cimette di cavolo, peperoni rossi e gialli, carotine, cipolle rosse da volar via, il tutto trattato a mano, artigianalmente. Sembra di mangiarle fresche, appena un po' insaporite.

I piacentini la conoscono bene, la giardiniera è di rito insieme a bolliti e soprattutto con gli antipasti di salumi. **Franceschini**, messo sulla buona strada da un ospite e già

conquistato dal primo assaggio, lo si è visto alzarsi a metà del pranzo per andar a prendere prima il pane per tutti, poi l'intero vassoio della giardiniera, lui personalmente, da offrire ai commensali: l'onorevole Paola De Micheli, Attilia Jesini di Confindustria, il sindaco Paolo Dosi, l'assessore Silvio Bisotti, il sindaco di Podenzano Alessandro Piva, Filippo Arata presidente della Faggiola, la vice questore Elisa Mei e l'assessore regionale Paola Gazzolo, che gli sedevano vicino. Regalargliene una confezione è stato un attimo.

Ma tutto al buffet era superlativo e ruspante, servito sulle tovaglette a scacchi bianchi e marron: il vino delle Cantine Romagnoli, il gutturnio frizzante, l'ortugo Sasso Nero, il pane con farine piacentine e lievito madre sfornato da Tassi di Bettola, l'olio extravergine di Gropparello e tanti formaggi diversi, dalla ricottina a tutte le consistenze del creato e tutti di vacca dell'azienda Mulino del Fuoco di Podenzano. Si è mangiato anche del buon risotto con carciofi. Massima semplicità e massima qualità. Mancava solo il caffè.

pat.sof.



Salame piacentino per **Franceschini**

