Borgo 20

04 Settembre 2014 - 18:27

Ci sei stato? Vota anche tu!

Nella media

TIPOLOGIA / TYPE: Trattoria
LOCALITÀ / WHERE: Parma
INDIRIZZO / ADDRESS: Borgo XX Marzo, 43121 Parma PR, Italia
TELEFONO / TELEPHONE: 0521234565
CHIUSURA / CLOSED: Lunedì e Giovedì sera/Monday and Thursday evenings

Ricevi gratis le news

commenta 2 A A A

La recensione di Chichibio / Chichibio's review

EN
Legenda

CUCINA / FOOD: **CANTINA / WINE:** **PREZZO / PRICE:** €€€

Bistrot contemporaneo e caffetteria: sembra essere la formula felice per questi tempi difficili e dunque bisognosi di inventiva e fantasia. Dopo il ristorante di ricerca e di pesce (la "Cantinetta", ai vertici della ristorazione parmigiana e regionale), dopo la trattoria con formula più semplice e pizza-gourmet (la "Cucina di Roberto") e l'arrivo a Parma con una formula ibrida mutuata dalla precedenti esperienze (la "Cantinetta-Santa Croce"), Roberto Pongolini approda ora, si spera stabilmente, in questo piccolo locale, semplice e moderno, nella parte finale (verso il Duomo) di borgo XX Marzo intelligentemente pedonalizzata. Ingresso con bancone del caffè, cucina parzialmente a vista, saletta con tavoli ravvicinati, tovagliette, travi e mattoni al soffitto, legno a metà parete, qualche tavolino sulla strada. Piccola carta dei vini, tutti di qualità dalle regioni italiane e a buon prezzo, ricca lista di birre.

La cucina, i piatti

Preparazioni moderne, come nello stile del cuoco, di stagione, leggere, materie prime di qualità lavorate sempre con una buone percentuale di fantasia e la cultura di chi cucina da molti anni. In ogni piatto c'è l'aggiunta di una spezie, di una verdura, d'un erba aromatica, un tocco di sapore spiazzante e personale. La prima metà del menu è occupata dalla lista delle pizze (6-10 euro), in realtà focacce con un impasto originale, lievitato lungamente che, dopo essere stato cotto, viene ricoperto con ingredienti di qualità: sono le pizze-gourmet, di grande successo in questi tempi. Qui gli ingredienti sono realmente di alto livello: il prosciutto è il "Secretum" di 30 mesi di Devodier, la mortadella è Pasquini, il prosciutto cotto è di maiale nero, l'olio bio di Brisighella, le verdure biologiche. La pizza alle acciughe, leggerissima e croccante, aveva carnose acciughe di Monterosso, dolci e minuscoli capperi di Pantelleria, fiordilatte e crema di peperone a legare il tutto. Nell'altra metà del menu, i piatti (7-9 euro; piattone di "salume e Parmigiano", 13 euro), senza distinzione tra primi, secondi ecc, con alcuni fuori menu del giorno. Quattro pezzi di baccalà crudo, alti due dita per assaporarne appieno la qualità, accompagnati rispettivamente da erbette, peperoni, capperi e pomodori, olive. I sapori della parmigiana di melanzane nelle tagliatelle (lunghe strisce di mozzarella), melanzane, concentrato di basilico, passata di pomodoro e crostini di pane; semplicemente il buon pesto di basilico a condire le trofie liguri. Lieve tacchinella tonnata (la salsa accompagna l'insalata), sapore deciso nel baccalà mantecato su gazpacho di verdure.

Per finire

Un tuffo nell'infanzia col gelato di banana, cioccolato e maracuja (5 euro). Piccole attenzioni: due fette di salame infilate in un bicchiere («Così anche i turisti capiscono che il salame va mangiato con le mani») e ciotolina d'acqua e crocchette per il cagnolino pazientemente accucciato sotto il tavolo vicino. Ottimo caffè e un conto per quattro piatti di circa 30 euro, bevande escluse. Menu esposto, coperto 1,50 euro, bagni e ingresso comodi, tavoli all'aperto, parcheggio Toschi.

English version below

A contemporary bistro and cafeteria: this appears to be a happy formula for this difficult times that cry out for invention and imagination. After the research restaurant serving fish (Cantinetta, at the very peak of Parma's and regional catering), after the trattoria with the simplest gourmet pizza formula (Cucina di Roberto) and arrival in Parma with a hybrid formula borrowed from previous experience (Cantinetta-Santa Croce), Roberto Pongolini has now arrived – for good, it is to be hoped – in these small, simple and modern premises, at the end (towards the Cathedral – the Duomo) of the intelligently pedestrianized Borgo XX Marzo. Entrance with bar for coffee, kitchen partially visible, dining room with closely packed tables, place mats, ceiling with beams and bricks, half wood-panelled walls, a few tables on the street. A small wine list, all of quality from the regions of Italy at a bargain price, an extensive list of beers.

The cuisine, the dishes

Modern recipes, as is the chef's wont, seasonal, light, quality raw materials always processed with a good dose of imagination and the insight of someone who has cooked for many years. Every dish contains an added spice, a vegetable, a herb, the hint of a flavour that is unexpected and totally personal. The first half of the menu is occupied by the list of pizzas (€6-10), in reality focaccia made from an original dough with long proving which, after baking, is topped with quality ingredients: these are the gourmet pizzas, currently enjoying huge success. Here the ingredients really are of a high level: the ham is 30-month-old "Secretum"from Devodier, the Mortadella is from Pasquini, the cooked ham from black pigs, the oil organic from Brisighella, and the vegetables are also organic. The anchovy pizzas, feather light and crisp, feature fleshy anchovies from Monterosso, tiny sweet capers from Pantelleria, a fiordilatte and bell pepper cream tying everything together. On the other half of the menu, the dishes (€7-9; a generous selections of "cold meats and Parmesan", €13), without distinguishing between first courses, second courses etc., with a few specials of the day. Four pieces of raw salt cod (baccalà), two fingers high to fully appreciate its quality, accompanied respectively by Swiss chard, bell peppers, capers and tomatoes, and olives. The flavours of Parma-style aubergines in the tagliatelle (with long strips of Mozzarella), aubergines, basil concentrate, tomato purée and croutons; a simple basil pesto dressing the Ligurian trofie. Turkey hen with tuna sauce (Tacchinella Tonnata – with the sauce accompanying the salad), a decisive flavour in the creamed salt cod on a bed of vegetable gazpacho.

To finish off

A plunge back into childhood with banana, chocolate and maracuja ice cream (€5). Attention to small details: two slices of salami inserted into a glass ("That way also the tourists can understand that salami is to be eaten with the hands"), and a bowl of water plus crunchy nuggets for the small dog patiently curled up under a nearby table. Delicious coffee and a bill for four courses around 30 Euro, drinks excluded. Menu on display, cover charge €1.50, easy-access toilets and entrance, tables outside, parking at Toschi.