

La ristorazione al Labirinto

Tre declinazioni del gusto – il Bistrot, il Caffè e la Bottega – e un unico comune denominatore: la qualità. Garantita dai fratelli Spigaroli



I fratelli Massimo e Luciano Spigaroli, che hanno fatto di Polesine Parmense (PR) un tempio del gusto, gestiscono la ristorazione all'interno del Labirinto della Masone a Fontanellato (PR). Chef stellato dell'Antica Corte Pallavicina e presidente del consorzio del Culatello di Zibello il primo, patron del noto ristorante Al Cavallino Bianco il secondo, hanno ideato 3 declinazioni del gusto – il Bistrot, il Caffè e la Bottega – che guidano i buongustai fra i diversi percorsi gastronomici della tipicità. Il Bistrot del Labirinto è perfetto per una cena di qualità, ma ideale anche per un pranzo veloce, dedicato a chi desidera mangiare in maniera raffinata, nel rispetto della tradizione. La base dei menu è la cucina tipica locale e italiana. Tra le specialità da assaporare, il Culatello di Zibello e i salumi Spigaroli, stagionati nelle storiche cantine di stagionatura dell'Antica Corte Pallavicina, le più antiche attive al mondo. Le materie prime, come frutta e verdure, che regalano piatti d'autore – dagli antipasti, ai primi, ai secondi di carne e di pesce, ai dolci, fino ai menu per i più piccoli – sono coltivate sul territorio, negli orti tra Polesine e Zibello.

Nelle produzioni c'è una meticolosa ricerca della qualità e le carni provengono dagli allevamenti di

maiale di razza autoctona, tra cui i maiali neri, un'antica specie recuperata ed introdotta a fine '700, dai bovini di razza bianca della valle del Po, da oche, polli e anatre, faraone, conigli, piccioni e tacchini, allevati con cura come animali da cortile. Veloce e alla portata di tutti, in particolare del pubblico giovane, la caffetteria è stata pensata per chi desidera concedersi una pausa durante la visita: si possono gustare piatti di qualità accompagnati da un bicchiere di vino o anche solo bere un drink o un caffè. Infine nella Bottega del Labirinto sono in vendita le migliori produzioni dell'azienda agricola Spigaroli, per chi volesse portarsi a casa un prodotto di eccellenza. Tra que-

sti, il Culatello, il salame Strolghino e tutti i salumi prodotti dai fratelli Spigaroli, i formaggi, come il Parmigiano Reggiano, e i vini, che provengono dai profumati vigneti di uva Fortana, Fortanella e Lambrusco della Bassa Parmense. Tra le produzioni vinicole dei fratelli Spigaroli: Fortana del Taro, Tamburen, Rosso del Motto, Strologo, Fior Fiore di Fortana, Carlo Verdi. Gli ampi ed eleganti spazi per la ristorazione del Labirinto della Masone si possono prenotare anche per eventi e cerimonie. P.T.

