

# TEMPO

ATTUALITÀ, CULTURA, SPETTACOLO, MUSICA, SPORT E APPUNTAMENTI

www.temponews.it

@Tempo\_di\_Carpi

tempo.carpi

**VIVO**  
• Edizione di Carpi •

mercoledì 19 luglio 2017

anno XVIII - n. 28

**TEMPO**  
SEMPRE CON TE

Scarica gratis la app  
per iPhone, iPad  
e dispositivi Android!



Cerca negli store "il Tempo News".

Carlo Gozzi,  
Luciana Toni  
e Gianfranco  
Zinani



## L'antica mostarda dei Pio

● SIN DAL 1500 CARPI VANTA UN PRODOTTO TIPICO STRAORDINARIO, SEPPUR POCO CONOSCIUTO: LA MOSTARDA FINA. UNA TRADIZIONE MILLENARIA GIUNTA NUOVAMENTE A SOLLETICARE CON LA SUA DELICATEZZA IL NOSTRO PALATO, GRAZIE ALL'ENTUSIASMO, LA PASSIONE E LA DETERMINAZIONE DI GIANFRANCO ZINANI, LUCIANA TONI E DELLO CHEF CARLO GOZZI DEL RINOMATO RISTORANTE L'INCONTRO.

**CI RIVEDIAMO IL 30 AGOSTO. BUONE VACANZE!**



● AL VIA L'ITER PER LA NUOVA SEDE  
COMUNALE



● UN PALLONCINO DEI BIMBI DELLA  
SCUOLA ARCA DI NOÈ È GIUNTO IN CORSICA



● LE STORIE DI UJU, ELVIS E IBRAHIMA TRE  
PROFUGHI RESIDENTI A CARPI E SOLIERA

**centri odontoiatrici**  
**Victoria**

Direttore Sanitario:  
**DOTT.SSA GIUSEPPINA SARCONI**

Preventivi e visite  
non impegnative

www.victoriacentroodontoiatrico.it

**VI ASPETTIAMO NELLA NUOVA SEDE A CARPI  
IN VIA CATELLANI, 10/EB**

MODENA Via Paganelli, 4 - Tel. 059-311967 • SASSUOLO Via Radici in Piano, 143 - Tel. 0536-994221  
CASTELFRANCO EMILIA Corso Mattei, 30/A - Tel. 059-923473 • REGGIO EMILIA Viale Gramsci, 54/F - Tel. 0522-515324  
VERONA Corso Milano, 113/A - Tel. 045-577871

**ALLTEC snc**

Via Torrazzi 109/113 Modena  
Tel. 059 250177  
Fax 059 250128  
www.alltecsnc.com  
info@alltecsnc.com

automazioni cancelli e porte,  
porte di garage, portoni industriali,  
porte rei, servizi manutenzione

**SICC**  
CHIUSURE INDUSTRIALI

**ballan**  
PORTE DA GARAGE  
AGENTE PER MODENA E PROVINCIA

CONCESSIONARI PER PROV. MODENA

**novoferm**

SERRAMENTI  
TAGLIAFUOCO

PREVENTIVI  
GRATUITI

Terra generosa la nostra, culla del Lambrusco, ma anche scrigno di altre tipicità e prelibatezze gastronomiche, come l'Aceto balsamico tradizionale di Modena, il Parmigiano Reggiano, i salumi e gli insaccati della tradizione, il riso... Tra queste meraviglie del palato, laddove il lento fluire delle acque del Secchia scandiva il tempo di un passato sempre più lontano, Carpi ne vanta una sin dal 1500: la mostarda fina. Una tradizione millenaria giunta nuovamente a solleticare con la sua delicatezza il nostro palato, grazie all'entusiasmo, la passione e la determinazione di **Gianfranco Zinani**, **Luciana Toni** e dello chef **Carlo Gozzi** del rinomato ristorante **L'Incontro** di Carpi. L'idea di rilanciare il solo e vero prodotto che caratterizza con forza la nostra città è nato quasi per caso. In punta di piedi. Nel 2015, quando fummo invitati a fare due show cooking in occasione di Expo a Milano - sorride **Luciana Toni** - iniziammo a domandarci cosa presentare e fu allora che decidemmo di lanciarsi in questa avventura, riportando in auge la mostarda fina di Carpi, per cercare di valorizzare le nostre radici. Le nostre tradizioni. Ci avevamo provato anche vent'anni fa ma, evidentemente, non era il momento giusto. La mostarda era una pregiata leccornia destinata alle tavole di nobiltà e papato, la cui ricetta è stata oggi riletta e, "grazie alle mani d'oro dello chef Gozzi - prosegue Luciana - oggi ha raggiunto

SIN DAL 1500 CARPI VANTA UN PRODOTTO TIPICO STRAORDINARIO, SEPPUR POCO CONOSCIUTO: LA MOSTARDA FINA. UNA TRADIZIONE MILLENARIA GIUNTA NUOVAMENTE A SOLLETICARE CON LA SUA DELICATEZZA IL NOSTRO PALATO, GRAZIE ALL'ENTUSIASMO, ALLA PASSIONE E ALLA DETERMINAZIONE DI GIANFRANCO ZINANI, LUCIANA TONI E DELLO CHEF CARLO GOZZI DEL RINOMATO RISTORANTE L'INCONTRO

## L'antica mostarda dei Pio



Da sinistra Carlo Gozzi, Luciana Toni e Gianfranco Zinani

proprio l'equilibrio che cercavamo". A base di "mele, scorza d'arancio, miele millefiori, un pizzico di senape e un mix di spezie segreto" l'Antica Mostarda dei Pio rappresenta un'esperienza sensoriale tutta da scoprire. Con lentezza. Una stilla di golosa dolcezza infatti accarezza per prima il palato,

poi piacevolmente stupito dall'aromatico profumo dell'arancia e, infine, sorpreso da una delicata nota piccante. Un'esplosione di sapore freschissima. Deliziosa. Ma come si può gustare questa ritrovata perla del nostro passato? "Al ristorante - spiega lo chef Carlo Gozzi - la abbiniamo a numerosi piatti,

dal dolce al salato: dal culatello al tortello d'anatra, da una torta fatta con farina integrale ai cioccolatini. Noi continuiamo a studiare, a cercare accostamenti innovativi... fare ricerca è fondamentale e noi siamo in evoluzione". Il packaging scelto per confezionare i vasetti de L'antica mostarda

dei Pio è prezioso: "cofanetti di legno serigrafato che rappresentano già di per sé un bel regalo", spiegano Luciana e Gianfranco. Una confezione di questa delizia



prodotta artigianalmente grazie alla maestria e alla pazienza di chef Gozzi, è stata donata anche a **Papa Francesco** nella sua visita carpigiana: "speriamo gli sia piaciuta", scherza Luciana. Tutti coloro che desiderassero scoprire il sapore della mostarda fina - dimenticate quello senapato e piccante tipico di altre mostarde - può recarsi al Ristorante L'Incontro, sedersi a tavola, lasciandosi coccolare coi piatti dello chef oppure limitarsi ad acquistare per sé o gli amici più cari un vasetto. "La nostra speranza - concludono i tre soci, nonché compagni in questa bella avventura - è che i carpigiani possano apprezzare questo prodotto del nostro territorio. Noi ci crediamo davvero moltissimo".

Jessica Bianchi

IL RISTORANTE LA CAPANNINA DI VIA PEZZANA A CARPI RIAPRIRÀ GIOVEDÌ 3 AGOSTO, DOPO AVER CHIUSO I BATTENTI PER DARE IL VIA A OPERE DI RISTRUTTURAZIONE

### "Siete tutti invitati alla riapertura"

● "Questa attività riassume bene l'impegno e la tenacia che gli abitanti di Carpi mettono nelle proprie occupazioni, ed è dunque un vero piacere poter festeggiare i 25 anni di vita": queste le parole che il vicesindaco e assessore all'Economia del Comune di Carpi **Simone Morelli** ha pronunciato domenica 2 luglio, quando, presso il ristorante **La Capannina** di via Pezzana, si è tenuta la festa per il quarto di secolo del locale. Tanti gli amici e i clienti che hanno voluto presenziare al taglio della torta, insieme ai titolari, **Carlo Giordano**, la moglie **Annunziata**, **Gabriella** e il marito **Antonio**. Il ristorante, noto in città e non solo per la bontà dei suoi piatti di pesce, oltre che per le



pizze, riaprirà, dopo aver chiuso i battenti per dare il via a opere di ristrutturazione, giovedì 3 agosto: "siamo entusiasti di come sarà il locale una volta rinnovato - commenta il titolare Carlo Giordano - più moderno e luminoso. Quello che non cambierà, tuttavia, sarà la qualità delle nostre proposte culinarie, l'attenzione che mettiamo nel preparare i piatti e la disponibilità con cui accogliamo clienti e amici. Tutti sono invitati, il prossimo obiettivo, ora, è quello di poter festeggiare mezzo secolo di attività nella bellissima Carpi".

