Lo sapete quando è nato il rock? Ve lo dico mentre preparo la Spongata

Sinceramente prima di partecipare alla serata gastronomica-letteraria svoltasi il 4 Dicembre a ‘**Il Garibaldi’ di Cantù**, non sapevo neanch’io quando fosse nato il rock. La risposta me l’ha data **Ezio Guaitamacchi**, giornalista e critico musicale, autore e conduttore radio-tv, fondatore dello storico mensile Jam, scrittore del primo rock thriller italiano ‘Psycho Killer’. Il suo ultimo libro, con prefazione di Renzo Arbore, è per l’appunto dedicato alla ‘Storia del rock’.

Ebbene, la nascita del rock secondo gli storici risale al 1954 nel sud degli Stati Uniti. Una musica che ha incarnato la ribellione dei giovani dell’epoca e che ha avuto diverse fasi. Quella di Lou Reed, secondo Ezio Guaitamacchi, è stata unica e particolare.

La sua intervista più emozionante quella con Ray Charles, quella che ancora gli manca con Bob Dylan. Durante la cena ispirata alle tradizioni natalizie di Parma, città degli chef del ristorante, tra una portata e l’altra si è ripercorsa la storia del rock con brani interpretati da Ezio e dalla bravissima cantante **Brunella Boschetti Ventura**.

Musica e sapori di Parma

La cena è iniziata con la classica **Culaccia**, una specialità esclusiva del Salumificio Rossi di Sanguinaro di Fontanellato. Un salame senza conservanti ne additivi prodotto solo con cosce di suino nazionale. A seguire gli **anolini** in brodo a cui io ho aggiunto, seguendo gli insegnamenti di mio nonno Giuseppe (mantovano), del **Rosso Dai Vecchi Filari** delle storiche Cantine Bergamaschi di Busseto, terra natale di Giuseppe Verdi.

Un vino prodotto con uve tipiche della Bassa Parmense: **Fortana, Lambrusco, Barbera e Croatina**. Dopo la **mariola cotta** (salume tradizionale parmense) con purè di patate e verze in agrodolce, la cena si è conclusa con la spongata, un dolce natalizio dalle antiche tradizione povero ma ricco.

E qui mi fermo, anzi, vi do la ricetta che a mia volta mi sono fatta dare.

La Spongata

- **Pasta frolla**

Iniziamo a preparare la pasta frolla impastando 400 gr. di farina, 200 gr. di burro ammorbidito, 1 bicchiere di vino bianco, 180 gr. di zucchero, 2 uova e un pizzico di sale.

Quindi lasciar riposare l’impasto per un’oretta in frigorifero e stenderlo con un mattarello infarinato formando due dischi, uno di base e uno di copertura. Usare una teglia a bordo basso.

- **Ripieno**

Scaldare a bagnomaria 400 gr. di miele. Quindi tritare 200 gr. di noci e unire 100 gr. di pane grattugiato tostato, 100 gr. di uvetta, 100 gr. di pinoli, 100 gr. di cedro candito, 10 gr. di cannella e una spolverata di noce moscata.

Mescolare il tutto col miele, versarlo sulla pasta, e infine ricoprire con il secondo disco. Bucherellare la superfice con piccoli fori, e mettere in forno caldo a 200° per circa 35 minuti.