

12 2588 13T 3F OS118MEA231
LA STAMPA
VIA MARENCO 32
10126 TORINO TO
quotidiano
Dir. Resp. PAOLO MIELI
Telefono 011/65681
Data: 13.12.1991

Il ristorante Cocchi di Parma

Piedino di maiale ambientato Anni 60

URASPELLI DA' IL VOTO AI RISTORANTI

Un posto all'antica, un ambiente come una volta ce n'erano tanti, una struttura modellata negli Anni Sessanta e che oggi, comunque, rimane, nonostante l'elevatissimo numero di coperti, gastronomicamente valida.

Siete alla periferia di Parma, in direzione di Piacenza, in un angolo di città popoloso e trafficato. La meta gastronomica di questa settimana è una grossa struttura che unisce il ristorante all'albergo, anche se gli ingressi sono due, indipendenti. Parcheggiate lungo la strada o di fianco (c'è qualche posto macchina, ma, soprattutto a mezzogiorno, si riempiono come niente) e poi entrate nel ristorante che porta il nome della famiglia dei titolari, tutti personalmente al lavoro.

La porta d'ingresso, come si usava un tempo, è tappezzata di patacche, distintivi e riconoscimenti di cucina e guide gastronomiche, poi, dentro, eccovi la bella esposizione di superalcolici, il frigorifero per i vini bianchi. A sinistra ed a destra le due sale da pranzo: quest'ultima, forse, è più raccolta e, come l'altra, piacevolmente «data»: una fascia di legno chiaro alla parete fino ad un metro d'altezza, una striscia color oro a scandirla, sedie in paglia di Vienna, tovaglie e coprimacchia rosa stile pizzeria, posate in acciaio, sotto un carrellino un mare di thermos e secchielli per il ghiaccio del vino bianco che, però, non vengono utilizzati.

Alcune cose sono da rivedere: a qualcuno è da togliere il tovagliolo quando se lo mette sotto l'ascella, le lampadine alle toilettes se sono bruciate vanno sostituite, se si porta via il pane avanzato dal cliente ci si deve aiutare con il cucchiaino, ma non anche con il pollicione, e poi o per tutti si porta il for-



maggio nella formaggera o per tutti lo si grattugia al momento, afferrando un pezzo con la carta alluminio: o per tutti o per nessuno.

Il servizio è cordiale, familiare, confidenziale, educato (anche se per ascoltare la «comanda» qualcuno appoggia le mani sul tavolo del cliente...).

Si comincia con una ghiottoneria che vedete all'entrata della saletta, in un angolo: una scaglia di Parmigiano Reggiano, una flûte di Franciacorta Cà del Bosco che vedete accanto agli oli diversi ed ai gherigli di noce e, poi, eccovi un inno a questa cucina, a questa terra ed ai suoi prodotti.

L'inno a Parma comincia con il misto di salumi dove si allineano culatello, prosciutto crudo, salame, cicciolata e il burro servito a riccioli come un tempo; si prosegue con i tortelli di zucca, quelli di erbe, con gli anolini in brodo. Io, al secondo, ho assaggiato prima la «vecia al pist» (peperonata con patate, fritte e poi arrostiti, accompagnata da carne di manzo macinata) e poi non ho resistito al carrello di bolliti che, con salsa verde, salsa rosa, purè (quest'ultimo, «così, così»), portava a spasso un vero ben di dio succulento, assortito, ricco e curioso (c'era anche il piedino di maiale bollito, servito intero con olio pepe e sale). Dal carrello dei dolci casalinghi (ci sono anche i gelati) io ho scelto la «patona» (un «castagnaccio»

Hotel Daniel & Ristorante Cocchi s.r.l.
Via Gramsci 16/a
41100 Parma
Phone (0521) 981.990 - 995.147
Telex 320003COCCHI
C.A.B.A. 130951
Cap. Soc. L. 40.000.000 i.a.
Reg. Soc. Trib. Parma n. 13400

INCHIESTA FISCALE
dal 10-10-1990 - dal 10-1-1991
14/11/91
N°

QUANTITÀ, MATERIA E QUALITÀ DEI BENI	CONTRIBUTO IVA INCLUSA
1 ANTIPASTO	10.000
2 PASTI E COPENO	4.000
1 ANNO E ACQUA	2.000
1 PRIMO	2.000
1 SECONDO	6.000
1 CONTORNO	6.000
1 FORMAGGIO	6.000
1 FRUTTA	2.000
1 BEVUTA	2.000
1 CAFFÈ	2.000
1 LIQUORE	2.000
1 SOSTA PRANZO	2.000
1 FLESA CASA	2.000
1 BEVANDA	2.000
TOTALE I.I.	91.000
CONTRIBUTO IVA NON PAGATO I.	

XAI N° 15851/01

senza pinoli né rosmarino) e la panna cotta.

Con il conto, avrete la possibilità di assaggiare i tre liquori della casa: «bagnolino», limoncino, nocino oppure, dalle colline venete, un interessante fragolino bianco, tanto vietato quanto buono. Un pranzo medio completo vi costerà sulle 60-70 mila lire.

(Provato il 14-11-91)

Edoardo Raspelli

Parma
RISTORANTE COCCHI
DELL'HOTEL DANIEL
Via Gramsci 16/a
Tel. (0521) 981.990-995.147
Fax (0521) 292.606
Chiuso: sabato
Ferie: dal 24 dicembre
al 4 gennaio
Carte di credito:
American Express,
Bankamericard Visa,
Cartasi, Diners.
Voto: 14/20

SOTTO I 10/20
DA PESSIMI A MEDIOCRI
DA 10 A 12/20
DA SUFFICIENTE A DISCRETO
DA 13 A 14/20
BUONO, CURATO E ORIGINALE
DA 15 A 16/20
GRANDE CUCINA, OTTIMI VINI
DA 17 A 20/20
SUPER, INDIMENTICABILE