All’Hostaria da Ivan: tra echi di Guareschi e sapori della Bassa Parmense

Un viaggio sensoriale nell’Emilia-Romagna rurale, tra le pagine di Guareschi e la tavola dell’Hostaria da Ivan a Roccabianca. Un luogo dove la tradizione culinaria si fonde con la narrazione, creando un mosaico unico di storie, sapori e autenticità

Fontanelle di Roccabianca, tutt’altro che una metropoli, lontana anche dall’idea di centro urbanizzato che, lungi dal sembrare un’offesa, ingentilisce e ammanta di tepore casalingo persino l’odore di stallatico, persino l’indistinto vociare di usignoli e passerotti.

Il viale di tigli che porta all'**Hostaria da Ivan** si percorre in bianco e nero e, accanto all'auto in corsa, non si fatica troppo ad immaginare un malmostoso don Camillo che si slancia in un pericoloso sorpasso, intento a recarsi in Comune per un'intemerata contro Peppone.

Non solo perché, con un filtro di grigi, lo scenario potrebbe essere ancora quello, ma perché qui ebbe i natali il grande **Giovannino Guareschi**, genio indiscusso della letteratura italiana, creatore di mondi e personaggi che ancora oggi risuonano tra le mura delle case, nei campi arati, tra le risate nei bar del paese.

Esterno dell'Hostaria da Ivan (Foto © Gabriele Pasca).

Hostaria da Ivan a Roccabianca: echi di Guareschi e di sapori

Immersa in questa cornice, l'**Hostaria da Ivan** è un luogo che incarna lo spirito del tempo. Quest'antica dimora, trasformata in rifugio per i palati raffinati, è un luogo dove il cibo si eleva a balsamo per l'anima. Un mondo dove ogni dettaglio è una narrazione, ogni sapore un richiamo di ricordi.

Ivan e Barbara: maestri dell'Hostaria e custodi di tradizione

Al centro di questo quadro dipinto a toni intensi, troverete **Ivan Albertelli**, l'oste. Un personaggio che potrebbe saltare fuori da un romanzo di **Garcia Marquez**, irradiante di una personalità

teatrale e schietta. Ivan non è un semplice oste, è un maestro di cerimonie, un attore che sa come far sentire ogni ospite il protagonista del suo palcoscenico. Dispensa perle di saggezza e risate come fosse un Socrate dell'era moderna.

Ma non fatevi illudere dal suo atteggiamento bonario: sotto la maschera di oste spensierato si cela un **gourmet**, un esploratore di sapori, un narratore di storie e ricette. Ivan è l'**anima di questo luogo**, il motore che lo anima.

L'interno della sala (Foto © Gabriele Pasca).

L'Hostaria trova il suo cuore pulsante in **Barbara**, l'abile regista della cucina. Non la stregoneria gastronomica incarnata, piuttosto la realizzazione viva dell'ingegnosità contadina; semplice, fedele alle radici, ma pur sempre brillante.

Le sue pietanze, lungi dall'essere opere d'arte da museo, sono piuttosto delle **lettere d'amore all'Emilia-Romagna**, scritte con i colori dei prodotti locali e il linguaggio delle stagioni. Non cerca di reinventare la ruota – a cosa servirebbe, quando quella originale gira così bene? – ma piuttosto affina, rifinisce, scopre nuovi sentieri all'interno di un paesaggio culinario già ben noto.

Insomma, l'**anello di congiunzione tra passato e presente** che dimostra con sapienza come la tradizione possa essere al contempo un rifugio confortevole e un terreno fertile per nuove interpretazioni.

La proposta gastronomica dell’Hostaria da Ivan

Dagli antipasti alla **degustazione di salumi** tipici come il ***Culatello del Consorzio di Zibello*** (15 euro) e la ***Mortadella “Favola” con cotenna Mec Palmieri*** (8 euro), ogni piatto è un omaggio ai prodotti e ai sapori del territorio.

I **primi piatti**, da un lato, sono un trionfo di pasta fresca e sughi ricchi, come la ***Lasagnetta ai tre ragù*** (13 euro) e i ***Tortelli intrecciati di erbetta e ricotta*** (13 euro); dall’altro, sperimentano con combinazioni più audaci come gli ***Stracci di pasta alle biete con sugo ai peperoni e acciughe del Cantabrico, su salsa delicata di taleggio*** (13 euro).

Tortelli intrecciati di erbetta e ricotta, al burro di Occelli, salvia e parmigiano reggiano (Foto © Gabriele Pasca).

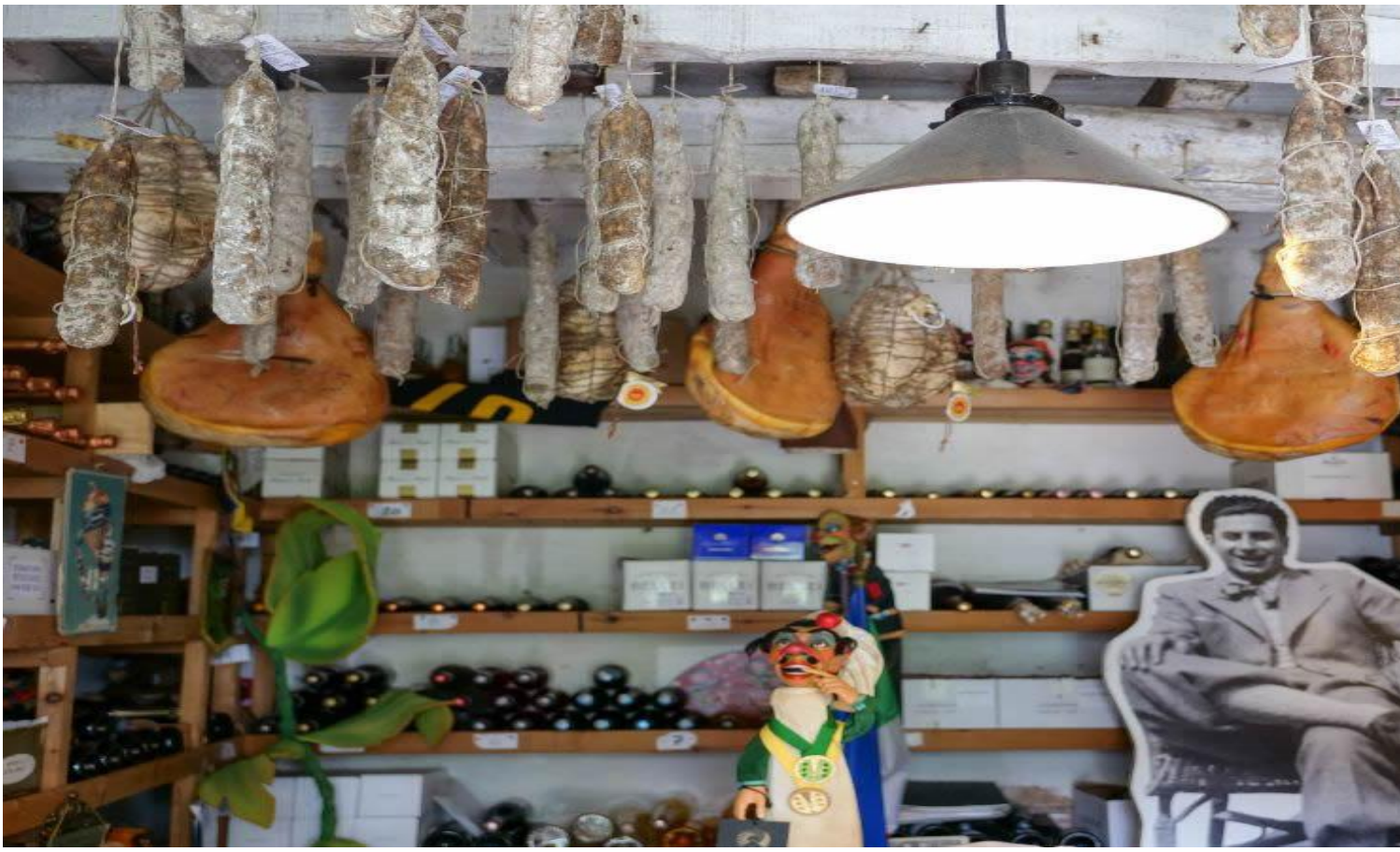
Trippa antica alla parmigiana (Foto © Gabriele Pasca).

Tosone fritto avvolto in pancetta (Foto © Gabriele Pasca).

Nei **secondi piatti**, ***la Mariola della Bassa artigianale con purea di patate e mostarda di frutta bio cremonese*** e il ***Guanciale di manzo al Barolo con polenta gratinata agli aromi*** (entrambi a 16 euro) sono esempi di come la cucina di Ivan riesce a bilanciare tradizione e innovazione. La selezione di dolci è altrettanto invitante, con opzioni che vanno dal classico ***Zabaione cotto al Marsala*** ai più moderni ***Cremino ghiacciato alla nocciola*** e ***Stracciatella soffice al caffè*** (tutti a 8 euro).

La Salumoterapia: un viaggio sensoriale nella tradizione dei salumi italiani

Un’esperienza unica offerta da Hostaria da Ivan è la **Salumoterapia**, un percorso sensoriale pensato per i veri amanti dei salumi artigianali italiani che si svolge secondo un rituale preciso che coinvolge vista, olfatto e gusto in modo giocoso, offrendo una nuova prospettiva sulla convivialità e la degustazione.



La cantina in cui va in scena la Salumoterapia (Foto © Gabriele Pasca).

Il rito inizia con una presentazione curata dei salumi, volta a stimolare la vista e a mettere in risalto colori e forme. Successivamente, la **fase olfattiva** introduce i partecipanti a una gamma di profumi, dalle speziature più lievi a quelle più penetranti, invogliando a concentrarsi sulle sfumature e a imbarcarsi in un viaggio tra gli aromi più nascosti. Infine, la **fase del gusto** soddisfa l'attesa con un'ampia gamma di sapori e consistenze, generando l'appagamento ricercato nel rituale e raggiungendo un perfetto equilibrio sensoriale.

Degustazione di salumi (Foto © Gabriele Pasca).

La cantina di Ivan: un luogo di culto

E per completare il quadro, c’è la cantina. Un **santuario del vino**, dove riposano preziose bottiglie pronte per essere scoperte. Dalle bollicine fresche e vivaci del Franciacorta ai rossi intensi e corposi del Barolo, la cantina dell’Hostaria da Ivan è un tesoro da esplorare, un viaggio nel mondo del vino perfettamente intrecciato con l’avventura culinaria del ristorante.

Ivan con uno dei suoi preziosi vini (Foto © Gabriele Pasca).

Un melodioso incontro tra convivialità, semplicità e tradizione

E così, come nelle storie di Guareschi, il sapore della vita a tratti si confonde con quello dei piatti. Ogni risata, ogni discorso animato attorno a un tavolo, ogni brindisi elevato al cielo diventa parte di una sinfonia di sapori e sensazioni che risuonano nel cuore dell'osteria.

La **convivialità**, quel rituale antico che riunisce le persone attorno al cibo, non è semplicemente un elemento decorativo. Qui si tinge di malinconia per le storie passate, e di speranza per quelle future. Qui si colora di ricordi condivisi, di racconti tramandati da una generazione all'altra, di ritratti di un tempo che sembra sospeso tra le mura dell'osteria.

La semplicità, poi, non è solo un valore, ma una filosofia, una rivoluzione silenziosa che si fa strada tra i piatti. È la capacità di trasformare i prodotti della terra in delizie per il palato, di condensare in un piatto le storie, i saperi, le emozioni di una terra ricca come l'Emilia-Romagna.

L'Hostaria da Ivan diventa portavoce di una tradizione che va oltre il cibo, in un luogo dove l'eredità di un grande territorio continua a vivere, a evolversi, a raccontarsi. Un luogo dove la tradizione non è solo un retaggio del passato, ma il seme di un futuro ricco di sapori, di storie e di incontri.

Hostaria da Ivan
Via Villa 24 – Fontanelle di Roccabianca (Parma)
www.hostariadaivan.it

Data di creazione
23/05/2023
Autore
gabriele-pasca