

**SPAGNA AL FEMMINILE :  
LA RIOJA & EMILIA ROMAGNA  
26 NOVEMBRE 2025 – Ristorante la Palta, Borgonovo Val Tidone PC**



**Papel**

Libertà: “Piacenza e la Rioja: se i "caparrones" sposano i pissarei” (Giorgio Lambri)\*

**Online**

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/spagna-e-italia-incontro-da-isa-mazzocchi/>

<https://www.advtraining.it/article/destinazioni/la-spagna-al-femminile-porta-la-rioja-in-emilia-chef-mazzocchi-e-loro-in-un-evento-d-autore>

<https://www.travelquotidiano.com/estero/la-spagna-al-femminile-protagonista-la-rioja-in-un-menu-a-quattro-mani/tqid-502514>

<https://www.travelquotidiano.com/estero/la-rioja-enogastronomia-turismo-lento-ed-esperienziale-protagonista-della-spagna-al-femminile-2025/tqid-502616>

<https://neosnet.it/donne-chef-raccontano-la-rioja/>

# Piacenza e la Rioja se i “caparrones” sposano i pissarei

Una cena a quattro mani tra la stellata Isa Mazzocchi  
e la collega Mònica Loro per promuovere cibi, vini,  
tradizioni e bellezze di uno spicchio di Spagna

## PANSA E TASCA

Giorgio Lambri  
giorgio.lambri@liberta.it



I “caparrones con sus sacramentos” - cioè i fagioli tipici della Rioja, serviti con orecchia di maiale - sposano i nostri pissarei. Poi arrivano tortelli ripieni di carciofi con uovo marinato e guanciaie. La celebre pera DOP Rincón de Soto diventa scrigno di un ripieno di agnello e guanciaie, arricchito dall'aroma della pancetta piacentina: una fusione dolce e sapida che celebra la generosità delle due gastronomie. E infine un omaggio autunnale alla Sierra del Moncalvillo (catena montuosa, autentico paradiso naturale della regione): “terra” di cioccolato fondente di Piacenza (Bagai), meringhe a forma di funghi e profumi di timo, rosmarino e viole. Vi ho messo appetito? Bene! Pensate che prima di tutto questo ben di Dio sono andate in scena anche appetitose amuse bouche pia-

centino/castigliane tipo gli anolini verdi fritti, il bifidus di baccalà alla riojana, uno stufato di coda di toro con besciamella e prosciutto, presentato in forma di gelato e il batarò, celebre panino della Val Tidone, che abbracciava il chorizo (insaccato di maiale, stagionato e speziato, riconoscibile per il suo colore rosso e il sapore intenso, dato principalmente dalla paprica) in un morso capace di raccontare due terrore e due culture.

È il menù della tappa piacentina di un progetto partito nel 2022 che si intitola **La Spagna al Femminile**, ideato dall'Ente Spagnolo del Turismo per raccontare penisola iberica attraverso i suoi territori e le donne che li interpretano con la loro cucina.

Ogni edizione è un viaggio tra tradizione, territorio e sostenibilità, dove le chef protagoniste trasformano i sapori locali in un racconto di cultura, autenticità e innovazione.

Lo step piacentino ha visto ai fornelli a **La Palta di Bilegno** la chef **Isa Mazzocchi**, fresca di conferma della stella Michelin, e la sua collega **Mònica Loro**, del ristorante **El Arriero di Sorzano**, che ha portato in tavola la regione in cui è nata dove orgogliosamente lavora - **La Rioja**, cuore vitivinicolo e gastronomico del nord della Spagna - attraverso la sua visione creativa e

profondamente legata alla tradizione.

Una proposta a quattro mani che è diventata ghiotta sinergia tra i sapori di due terre generose e la sensibilità di due donne unite dalla stessa passione per la cucina come linguaggio del territorio.

Mònica Loro rappresenta la quarta generazione di una famiglia di cuochi che guida dal 2004 il ristorante **El Arriero** a Sorzano, nel cuore della Rioja. La sua cucina, radicata nella tradizione ma aperta all'innovazione, l'ha portata a vincere il prestigioso **Delantal de Oro** e a rappresentare la gastronomia riojana in numerosi eventi internazionali. La sua interpretazione

contemporanea dei piatti tradizionali unisce tecnica e sensibilità, restituendo la forza e la delicatezza della sua terra.

Una sorta di alter ego castigliano di Isa Mazzocchi, regina della Palta. La loro allegra complicità ha reso sazi e felici i commensali.

Al di là del cibo, un aspetto dell'evento che mi ha colpito e fatto riflettere è il fatto che i vini che hanno accompagnato le portate non erano di singole cantine, ma della “Bodega Institucional de La Grajera” cioè del Consorzio Vini della Rioja, a sottolineare idealmente che la proposta era quella dell'intero territorio. Un'unità di intenti e un orgoglioso senso di appartenenza dal quale c'è solo da imparare.



In alto, le due chef, le brigate e i protagonisti della cena tra Piacenza e Rioja andata in scena a La Palta di Bilegno e (a lato) due dei piatti proposti. Nella foto a destra: Betta Montesissa con i suoi "anolini di grano"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



114575