



Prodotti Gastronomici Tutelati

DOP

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP (a)
 ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP (a)
 AGLIO DI VOGHIERA DOP (po)
 COPPA PIACENTINA DOP (s)
 CULATELLO DI ZIBELLO DOP (s)
 FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP (f)
 GRANA PADANO DOP (f)
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BRISIGHELLA DOP (o)
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE DI ROMAGNA DOP (o)
 PANCETTA PIACENTINA DOP (s)
 PARMIGIANO REGGIANO DOP (f)
 PATATA DI BOLOGNA DOP (po)
 PROSCIUTTO DI MODENA DOP (s)
 PROSCIUTTO DI PARMADAOP (s)
 PROVOLONE VALPADANA DOP (f)
 SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP (s)
 SALAME PIACENTINO DOP (s)
 SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP (f)

IGP

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP (a)
 AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP (c)
 AMARENE BRUSCHE DI MODENA IGP (ff)
 ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP (po)
 CILIEGIA DI VIGNOLA IGP (ff)
 COPPA DI PARMA IGP (s)
 COPPIA FERRARESE IGP (pp)
 COTECHINO MODENA IGP (s)
 FUNGO DI BORGOTARO IGP (po)
 MARRONE DI CASTEL DEL RIO IGP (ff)
 MORTADELLA BOLOGNA IGP (s)
 MELONE MANTOVANO IGP (ff)
 PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP (ff)
 PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA IGP (ff)
 RISO DEL DELTA DEL PO IGP (po)
 SALAME CREMONA IGP (s)
 SALAME FELINO IGP (s)
 SCALOGNO DI ROMAGNA IGP (po)
 VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP (c)
 ZAMPONE DI MODENA IGP (s)

Tutele vinicole del territorio

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

1. Bosco Eliceo DOC
2. Colli Bolognesi DOC
3. Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOCG
4. Colli di Faenza DOC
5. Colli di Imola DOC
6. Colli di Parma DOC
7. Colli di Rimini DOC
8. Colli Romagna Centrale DOC
9. Colli di Scandiano e di Canossa DOC
10. Colli Piacentini DOC
11. Gutturnio DOC
12. Lambrusco di Sorbara DOC
13. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
14. Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC
15. Modena o di Modena DOC
16. Ortrugo DOC
17. Reggiano DOC
18. Reno DOC
19. Romagna DOC
20. Romagna Albana DOCG

INFO:

www.emiliaromagnaturismo.it

Emilia Romagna



Ravenna - i mosaici del Duomo

L'Emilia Romagna è un unico territorio che dal Monte Cimone corre fino alle spiagge dell'Adriatico. In una regione ricca di luoghi culturali ed artistici è arduo scegliere l'emblema che la caratterizza: da Bologna, la "Dotta" con le Due Torri, alla "ciclabile" Ferrara con il Castello Estense oppure alla "golosa" Parma con il Duomo ed il battistero dell'Antelami; da Modena con il Duomo romanico del XII secolo, dichiarato dall'Unesco patrimonio mondiale a Piacenza con Palazzo Farnese. Se ci spostiamo verso il mare, ecco la magica Ravenna dai mosaici dorati di San Vitale, Sant'Apollinare Nuovo, Sant'Apollinare in Classe e Galla Placidia che affiancano il fascino della Biblioteca Malatestiana che troviamo a Cesena. Rimini che oltre all'immagine di spensierata capitale delle vacanze, conserva gioielli romani e rinascimentali come il Tempio Malatestiano. La riviera conserva il fulcro d'attrazione del turismo, dalla modaiola Riccione alla verde Cervia, passando per Cesenatico col suo porto leonardesco. L'Emilia Romagna dai mille volti, racchiude anche zone naturalistiche come il Parco del Delta del Po, senza trascurare l'area appenninica che offre luoghi di impareggiabile bellezza. In questa regione la cucina è di casa, basti pensare che a Forlì nacque Pellegrino Artusi, vate dell'arte culinaria italiana. Come nel paesaggio e nella cultura, anche nella gastronomia esistono differenze tra Emilia e Romagna, entrambe comunque convergono sicuramente su un punto, la pasta all'uovo fatta in casa, tirata con il matterello e arricchita con gustosi ripieni, quali i tortellini, i cappelletti o le lasagne alla bolognese. Tra le minestre in brodo un posto d'eccellenza lo meritano i passatelli romagnoli; nei condimenti gustosi il ragù di carne e sull'Appennino sughi di selvaggina e funghi. Nei secondi piatti predomina la carne rossa alla griglia e la cacciagione, mentre nelle zone più a sud la porchetta. In Emilia si

apprezzano bolliti e stracotti, il capretto, la trippa alla reggiana, il polpettone di tacchino e le crocchette di pollo, oltre a secondi di manzo o vitello. Punto di forza della gastronomia emiliana sono i salumi, dal prosciutto di Parma, al Culatello di Zibello fino alla Mortadella di Bologna, dallo zampone alla coppa piacentina ed al cappello del prete tipico del parmense. Sulla costa invece specialità marinare: nella zona di Comacchio protagonista è l'anguilla mentre lungo il litorale troviamo le "rustide" di pesce azzurro alla griglia e il brodetto alla romagnola. Immane sulla tavola romagnola è senza dubbio la Piadina, universalmente famosa, speciale con i salumi o con lo squacquerone, tipico formaggio fresco romagnolo a pasta molle. Altra preziosa specialità regionale è l'Aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio Emilia, mentre l'olio extra vergine d'oliva trova la sua eccellenza a Brisighella con la sua DOP. Tra i formaggi insieme al Parmigiano Reggiano ed al Grana Padano, ha conquistato fama crescente il formaggio di fossa prodotto nella zona di Sogliano al Rubicone. Nei dolci la Romagna è semplice e casalinga, come la tipica e classica ciambella, nel periodo di carnevale invece si trovano le Castagnole. Un po' più ricco il panorama dolciario emiliano, tra cui Spongata e Briscone nel reggiano, il Panpepato a Ferrara, le chiacchiere della suora a Parma e le sfrappole a Modena. Altro prodotto immagine della regione è la frutta: dalle ciliegie di Vignola alle pesche e nettarine di Romagna, tutte di ottima qualità. Nella produzione vinicola l'Emilia predilige i vini frizzanti e vivaci mentre la Romagna è più rivolta a vini fermi. Nella zona dei Colli Piacentini troviamo vitigni di Barbera e Croatina, il vino più illustre di questa area è il Gutturino, affiancato dai vini bianchi come l'Ortrugo. Nel parmense la Malvasia ed il Colli di Parma Rosso. In provincia di Reggio Emilia si trova il Bianco Classico dei colli di Scandiano e Canossa oltre al noto Lambrusco la cui patria è nel vicino modenese con il Lambrusco di Sorbara, il Lambrusco Grasparossa ed il Salamino. Il re dei colli bolognesi è il Pignoletto che fa compagnia al Reno Montuni. La Romagna è il regno del Sangiovese che la rappresenta insieme all'Albana, Pagadebit e Trebbiano. Nelle province di Forlì-Cesena e Ravenna nasce la Cagnina, tipico vitigno da cui si ottiene l'omonimo vino, ottimo con le castagne dell'appennino, da gustare soprattutto nel periodo da ottobre a Natale. In queste zone così come nelle province di Rimini e Bologna è il bianco Trebbiano che si abbina spesso alle pietanze tradizionali.



Cotecchino emiliano

I VINI DELLE SABBIE

di Fausto Delegà



Una vigna del Bosco Eliceo

La sabbia, nel nostro immaginario vegetale, si lega spesso ai deserti privi di coltivazioni e di piante. Luoghi comunque privi di essenze verdi o che tali si possano chiamare. Ma esistono strani "terroir" nel nostro paese che, nelle e dalle sabbie, esprimono una produzione di vini straordinari.

Basti pensare alla Piana Rotaliana e ai suoi Teroldeghi, ad alcuni vini Sardi e infine a quei vini, meno noti, ma unici, che nascono vicino al mare con il contributo del grande fiume, il Po, e quello di altri più modesti fiumi appenninici. Questi fiumi, nei secoli, hanno dato vita a dune mosse, come diceva Zuccherò in una sua celebre canzone. Sì dune sabbiose mobili sulle cui sommità, dal 1300 e con alterne vicende, alti e bassi della storia, nascono vini dai nomi affascinanti. Fortana, Candia, Vini del Bosco Eliceo. Questa è una delle piccole D.O.C. italiane. Pur trattandosi di una "limitata" D.O.C. in termini di superficie coltivata e conse-

guentemente di volumi prodotti, il miglioramento tecnologico ed il lavoro svolto dal Consorzio di Tutela a partire dalla sua fondazione nel 1991 hanno garantito una buona collocazione sul mercato dei propri prodotti, soprattutto in un'ottica che tenda a privilegiare l'abbinamento fra questi vini e gli altri prodotti agroalimentari della zona.

Ma questo Bosco Eliceo cos'è? Perché questo strano nome?

Il nome trae origine da quello dell'omonimo bosco in provincia di Ferrara che fino al XVII secolo copriva l'area compresa fra il Reno ed il Volano da sud a Nord, ed il mare e le valli da est ad ovest.

Un antico marmo portava una iscrizione dedicata al Dio Silvano, che aveva tempio a Vaccolino, cui era consacrata quella gran selva di Elici (Quercus ilex, il leccio). Chi piantò l'elisea furono certamente gli antichi Pelasgi, che fondarono la famosissima Spina di cui Comacchio sostiene le veci.

Fu con l'avvento della signoria Estense che il Bosco conobbe il suo massimo splendore, in virtù soprattutto del fatto che i duchi crearono in esso la loro

riserva di caccia. La vite quasi sicuramente è sempre esistita in questa zona, anche se diverse fonti citano che nel 1528, Renata di Francia, figlia di Luigi XII e moglie di Ercole II d'Este, presa da nostalgia delle sue terre, ordinò il trapianto del celebre vitigno "Cote d'Or", Uva d'oro, nei terreni più adatti, che gli esperti del tempo ritennero essere quelli sabbiosi a lato delle Valli di Comacchio. Oggi l'unica testimonianza dell'esistenza di quel Bosco è il Boscone della Mesola, riserva naturalistica importante in quanto situata nel cuore del Parco del Delta del Po.

Altro termine che appare nel parlare dei Vini delle Sabbie è un termine geologico: le "paleodune" sabbiose, dislivelli del terreno che influirono e influiscono molto sulla produzione di questi vigneti. Il riscontro geologico potrebbe divenire importante se in un prossimo futuro si volesse affrontare il discorso della zonazione.

La zona del "Bosco Eliceo" poi, data la conformazione sabbiosa dei propri suoli, non è stata attaccata dalla fillossera ad inizio secolo e quindi non solo è possibile trovare a tutt'oggi nei vigneti piante centenarie, ma è anche possibile piantare le talee senza portinnesto, cioè franco di piede (questa caratteristica costituisce un importante aspetto identificativo del prodotto ot-



Una vigna ... sulla sabbia

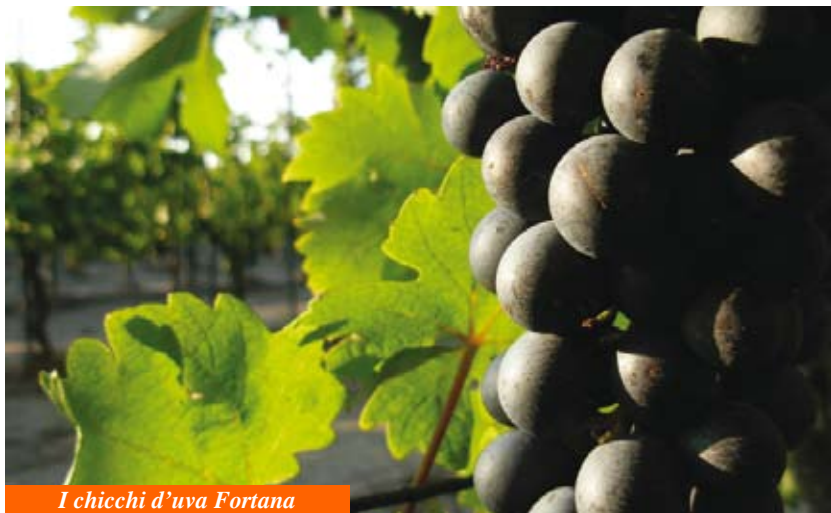
tenuto.

"Dai diamanti non nasce niente dal letame nascono i fior" diceva il grande De Andrè, ma dalle sabbie del Bosco Eliceo, provincia di Ferrara, nascono grandi vini. Vini che meritano una visita di queste zone tra mare e terra.

Un week end dal fascino particolare, salmastro e buono.

Come scriveva il noto musicista del movimento Futurista, Francesco Balilla Pratella: "vin di bosco o vin di Comacchio: rosso scuro, sottile al palato, salato come la duna materna, odoroso, frizzante, nulla avendo da invidiare al Borgogna francese!".

Meditate gente, meditate.



I chicchi d'uva Fortana



TIGELLA!

Il gusto nella semplicità

di Giorgia Cannarella

L'Emilia Romagna è una terra ricchissima di prodotti tipici, alimenti ricchi di storia, di tradizione e di sapore. L'appennino modenese non fa eccezione alla regola della regione e offre ai visitatori una grande scelta in ambito culinario: e, nella gastronomia modenese, un posto d'onore spetta sicuramente alle tigelle.

Ben pochi lo sanno, ma il nome originario di queste focaccine morbide e saporite è crescentine: ormai però vengono chiamate così solo nel modenese, mentre nel resto d'Italia è diventato di uso comune l'appellativo tigella (e crescentina sta invece a indicare quello che nel modenese è lo gnocco fritto). Il nome tigella (che con ogni probabilità deriva dal latino tegere, coprire) indicava in origine lo strumento con il quale si cuoceva l'impasto delle crescentine, dischi di terra arroventati di circa dieci centimetri di diametro. Le tigelle

venivano impilate l'una sull'altra di fianco al camino e tra di esse venivano infilate palline di pasta alternate, per evitare che si bruciassero, a foglie di castagno. Queste particolari formelle erano fatti di argilla che, prima di essere essiccata e cotta, veniva modellata in uno stampo tondo di legno con incisioni in bassorilievo, decorazioni geometriche o floreali che poi rimanevano stampate sulla pasta: le famiglie nobili spesso usavano gli stemmi della loro casata.

La più diffusa di queste decorazioni era una rosa a sei punte, la "Rosa Comacina", un simbolo di buon auspicio che è ora il disegno più usato per decorare la superficie delle crescentine.

Con il passare del tempo a questo originalissimo metodo di cottura "a strati" si è sostituita una cottura decisamente più semplice: oggi la pasta viene infilata tra due piastre di pietra refrattaria o di metallo appositamente realizzate per lo scopo, alimentate a gas o a elettricità.

Anche la ricetta delle crescentine si è modificata: se all'inizio erano fatte solo di acqua e farina di grano tenero, ora viene usato anche il lievito di birra per renderle più soffici e, a discrezione,

anche piccole quantità di latte, sale, olio e strutto.

Il modo più comune di mangiarle è quello di tagliarle a metà e farcirle di affettati, di formaggi o, ancora meglio, del pesto o cunza modenese, un saporitissimo trito di lardo di maiale, aglio e rosmarino. Negli ultimi anni si è diffusa l'abitudine di spalmarle di marmellate o cioccolata: è superfluo dire che questa versione dolce non riscuote assolutamente l'approvazione dei "puristi" della crescentina! Non va sottovalutata invece l'idea di usare le crescentine, morbide, leggere e digeribilissime, anche come semplice pane da tavola.

Sono numerosissimi nel bolognese e nel modenese gli agriturismi, le trattorie e, a volte, anche i ristoranti, che servono le crescentine – o le tigelle, a seconda di come vengono chiamate. Possono essere ordinate come antipasto o anche come portata principale: normalmente vengono accompagnate a vassoi di formaggi e salumi, a sottaceti e all'immancabile pesto, magari in abbinamento allo gnocco fritto; un'idea simpatica ed economica (i prezzi di solito non superano i venti euro, compresi acqua e coperto) per una cena conviviale tra amici.

Da non perdere, a Pavullo sul Frignano, la "Festa della Crescentina", l'ultima domenica di agosto le strade del paese, da molti considerato la vera e propria patria di questo prodotto, si riempiono



di stand che sfornano crescentine senza interruzioni, accompagnati da altre iniziative come spettacoli musicali e laboratori creativi per bambini.

Chi invece fosse interessato alla storia delle crescentine, tra l'altro dichiarate prodotto agroalimentare tradizionale, può visitare la "Mostra permanente della tigella" nel borgo antico di Samone di Guiglia, all'interno del Parco Regionale dei Sassi di Rocca Malatina. Nella "Sala degli Stemmi" del borgo un percorso espositivo illustra il ciclo dei lavori connessi alla produzione delle crescentine, mostrando, oltre a tigelle antiche, attrezzi tipici della cucina contadina e della lavorazione del grano.

