



EMILIA ROMAGNA

Se la via Emilia separa la pianura dal rilievo; trasversalmente, all'altezza di Imola, il confine storico ha diviso l'Emilia, sotto l'influenza barbarica, dalla Romagna, rimasta fedele al mondo latino. Da ciò, una cucina dalla doppia anima. Di ascendenza nord-europea è la realtà gastronomica emiliana, basata sul maiale e sui grassi animali; mediterranea è invece quella romagnola, legata all'allevamento ovino e all'olio d'oliva. In alternativa al pane da una parte troviamo lo gnocco fritto nella padella di ghisa; dall'altra, la piada cotta sul testo di terracotta. In Emilia, una straordinaria rassegna di salumi; in Romagna, il pecorino che viene stagionato in fossa. Grandi salumi in Appennino e giacimenti gastronomici a Parma, basti pensare al Parmigiano-Reggiano, al prosciutto di Parma e al culatello di Zibello. A nord, è Ferrara, con piatti che rimandano ai tempi della corte degli Estensi. A Castel San Pietro ha inizio la Romagna, divisa tra i sapori dell'Adriatico e quelli dell'Appennino: Forlì e Cesena, dove prevale la componente appenninica, con piatti di carne e selvaggina che evocano la cucina toscana; infine Rimini, con un brodetto dal sapore intenso, avanguardia dei toni del Centro-Sud.

I prodotti, i sapori e il territorio

- **Parmigiano Reggiano**

Il suo gusto unico e inimitabile è il ritorno da un lungo viaggio in nove secoli di storia, in una campagna fertile che va dall'Appennino al Po, in allevamenti e caseifici in cui si conserva la passione per le cose fatte con cura, in magazzini di stagionatura in cui lentamente matura ciò che di meglio gli uomini sanno fare per offrirvi una parte inconfondibile della natura.

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio straordinario, sorprendente negli aromi e nel gusto, tipico nella sua struttura. Il Parmigiano Reggiano è prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte delle province di Mantova e Bologna, tra pianure, colline e montagne racchiuse tra il Po e il Reno.

E' in questo territorio che si concentrano i quattromila allevamenti in cui le bovine vengono alimentate con foraggi prodotti in quest'area.

E' da questo profondo legame con un ambiente rispettato e tutelato che cominciano a formarsi le qualità uniche che caratterizzano il "principe dei formaggi".

- **Grana Padano**

Il termine "GRANA" è nato originariamente per indicare un formaggio caratterizzato dalla struttura granulata della pasta prodotto nella Valle Padana fin dall'undicesimo secolo.

Il progressivo diffondersi di tale apprezzato formaggio causò l'affermarsi di alcune varietà di GRANA (Grana Lodigiano, Emiliano, Lombardo, Veneto ecc.), che furono tuttavia poi unificate nel termine "PADANO" quando - a seguito dell'istituzione delle denominazioni di origine dei formaggi fu chiesto il riconoscimento della denominazione d'origine GRANA PADANO. In sostanza, il termine "GRANA" costituisce parte integrante e caratterizzante della Denominazione di Origine Protetta "GRANA PADANO" e, pertanto, esso non può in nessun caso essere utilizzato disgiuntamente dall'aggettivazione "PADANO" e con riferimento a formaggio diverso da quello che può legittimamente fregiarsi della denominazione completa.

- **Formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone**

Il formaggio di fossa è un tipico prodotto ottenuto dalla fermentazione nella fossa di stagionatura, del classico formaggio prodotto nella zona compresa fra la vallata del Rubicone e del Marecchia. La fossa non è altro che un ambiente sotterraneo, scavato nel tufo, a forma di fiasco, della misura di circa 4/7 metri di profondità e 2 di diametro, di probabile origine medievale.

L'usanza di "seppellire" il formaggio viene tramandata nei secoli, quale parte integrante delle tradizioni contadine del luogo. L'origine di tale pratica (forse per nascondere durante le incursioni nemiche, forse per conservarlo in occasione di assedio) è ignorata, anche se documenti risalenti al XV secolo testimoniano in modo tangibile, che esisteva anche a quei tempi in cui Sogliano si trovava sotto il dominio dei MALATESTA (dal 1278 al 1640).

La fossa viene aperta ogni anno, i primi di Agosto; da questo giorno i contadini, commercianti o semplici privati hanno tempo sino al quindici di Agosto per portare il proprio formaggio a maturare nella fossa e chiunque voglia può fare un tuffo nel passato.

- **Zampone e Cotechino di Modena**

Lo Zampone Modena è ottenuto da carni di suino sapientemente selezionate unite a cotenna, secondo i dettami dell'antica ricetta. Il macinato può essere delicatamente aromatizzato con pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e vino.

L'impasto così ottenuto viene poi insaccato in un involucro naturale, rappresentato dalla pelle della zampa anteriore del maiale, legata all'estremità superiore, come vuole la tradizione.

Il Cotechino Modena è costituito da parti nobili del maiale e cotenna, come prescrive la tradizione.

Le carni vengono macinate e delicatamente insaporite con spezie ed erbe aromatiche (chiodi di garofano, pepe, noce moscata, cannella e vino) e in seguito insaccato in budelli.

Il prodotto precotto è confezionato in buste ermetiche e sottoposto a trattamento termico ad elevate temperature per un tempo sufficiente a garantirne la stabilità organolettica.

Il prodotto crudo, invece, viene asciugato in stufe ad aria calda. Per poterne apprezzare le caratteristiche organolettiche è necessario quindi farlo bollire preventivamente per circa 2 ore. In questo modo acquisterà il sapore tipico, il colore roseo quasi rosso e la consistenza al taglio propria del Cotechino Moden

Crudo andrà fatto bollire per 2 ore circa, mentre il precotto, confezionato all'origine a regola d'arte, richiede solo 20 minuti di bollitura.

- **Culatello di Zibello**

Il Culatello di Zibello è patrimonio, ricchezza, di quella particolare terra adagiata lungo il grande fiume Po e avvolta dalla nebbia, che è fattore determinante, regime climatico insostituibile per la maturazione e la stagionatura del Principe dei Salumi, la cui arte, tramandata da generazioni, racchiude in sé la storia di una terra, le tradizioni della sua gente e le caratteristiche del clima particolare. Dalle cantine della Bassa parmense alle tavole nazionali il percorso del Culatello è stato, storicamente, tutt'altro che breve.

Per molti secoli, infatti, il nome e il prestigio del Culatello sono rimasti circoscritti alle zone d'origine; patrimonio della gente della Bassa che sola sapeva apprezzarne il gusto e conservarne i segreti. La parte di carne ricavata dalla coscia dei suini adulti, allevati secondo metodi tradizionali, viene decotennata, sgrassata, disossata, separata dal fiocchetto e rifilata a mano, così da conferirle la caratteristica forma "a pera".

- **Mortadella di Bologna**

La Mortadella di Bologna, di puro suino, è un insaccato cotto, dalla forma cilindrica od ovale, di colore rosa e dal profumo intenso, leggermente speziato. Il sapore è pieno e ben equilibrato grazie alla presenza di pezzetti di grasso di gola del suino che conferiscono maggiore dolcezza al salume. Una volta tagliata, la superficie si presenta vellutata e di colore rosa vivo uniforme. La Mortadella Bologna emana un profumo particolare e aromatico e il suo gusto è tipico e delicato.

Il prodotto possiede un adeguato rapporto proteine/grassi e l'assenza totale di polifosfati aggiunti. La tecnica produttiva della mortadella è assolutamente particolare e unica in tutto il mondo: base di partenza sono carni attentamente selezionate (nel caso della Mortadella Bologna lavorate secondo un disciplinare europeo) che vengono triturate e ridotte ad una pasta molto fine attraverso tre diversi passaggi in apposite macchine tritacarne. La tecnica produttiva della mortadella è assolutamente particolare e unica in tutto il mondo: base di partenza sono carni attentamente selezionate (nel caso della Mortadella Bologna lavorate secondo un disciplinare europeo) che vengono triturate e ridotte ad una pasta molto fine attraverso tre diversi passaggi in apposite macchine tritacarne.

La tecnica produttiva della mortadella è assolutamente particolare e unica in tutto il mondo: base di partenza sono carni attentamente selezionate (nel caso della Mortadella Bologna lavorate secondo un disciplinare europeo) che vengono triturate e ridotte ad una pasta molto fine attraverso tre diversi passaggi in apposite macchine tritacarne.

Vengono poi preparati i cubetti di grasso, che sono ricavati esclusivamente dalla gola del suino, il più duro e il più pregiato tra i tessuti adiposi. L'impasto così ottenuto viene insaccato nella misura voluta (esistono mortadelle di tutte le pezzature, fino ad alcuni quintali) e sottoposto a cotture.

E' questa la fase più delicata, capace di dare alla mortadella tutto il suo caratteristico aroma e la sua tipica morbidezza; il procedimento prevede l' utilizzo di apposite stufe ad aria secca, con tempi di cottura che vanno da poche ore fino ad un' intera giornata.

- **Prosciutto di Parma**

La cura nei dettagli e nelle fasi di stagionatura; la passione per un lavoro antico fatto di antiche tradizioni e tramandato di generazione in generazione; l'equilibrio dei profumi e dei sapori di un terra ricca e generosa; e la qualità e l'attenzione nella scelta della materia prima impiegata. Sono questi gli elementi che fanno del Prosciutto di Parma uno dei prodotti più rappresentativi del Made in Italy e più apprezzati e conosciuti al mondo. Da sempre, non si utilizzano né conservanti, né additivi e il risultato è un prodotto gustoso e completamente naturale. A questi due soli ingredienti sono da aggiungere l'abilità dei maestri salatori e l'aria asciutta e delicata delle profumate colline parmensi della zona tipica di produzione.

- **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è frutto delle particolari caratteristiche pedoclimatiche e della varietà delle uve tipicamente coltivate nel Modenese, unitamente all'arte della cottura dei mosti e delle amorevoli procedure dei travasi annuali fra le botticelle delle acetaie. Dopo la pigiatura dell'uva e ancor prima di iniziare la fermentazione, i mosti sono sottoposti a cottura in caldaie a cielo aperto, a pressione ambiente, fino a raggiungere una concentrazione dal 30 al 50 %, (a seconda di necessità nel regime dell'acetaia). Dopo un lungo periodo di decantazione, il mosto cotto inizia una naturale e contemporanea reazione di fermentazione e biossidazione acetica ad opera di lieviti e acetobatteri. Il prodotto subisce poi una fase di trasformazione detta maturazione che è di fondamentale importanza per la formazione dei tipici profumi del Balsamico.

Segue poi la fase di invecchiamento durante la quale le caratteristiche del prodotto guadagnano l'ottimale affinamento.

Vini regionali

- **Trebbiano di Romagna**

Plinio il Vecchio, grande naturalista e scrittore romano del 1° secolo dopo Cristo, nella sua "Naturalis Historia" già parla del "Trebullanus" coltivato in Campania. Non era certo quello di oggi, secco e deciso, quanto piuttosto un vino ben più aromatizzato, ma il ceppo è sempre lo stesso. Furono però gli Etruschi a introdurlo in Romagna, come suggerisce un altro dotto latino, Terenzio Varrone quando ricorda l'arrivo di questo popolo in terra Romagnola. Nel medioevo il trebbiano era nell'elenco dei vini ammessi alle cantine del Palazzo delle Signorie a Firenze, Era quindi degno di essere gustato nei pranzi di maggior prestigio. In epoca moderna, a dimostrazione della sua polivalenza, va ricordato che le uve di un vitigno simile (Saint-Emilion) sono alla base dei più prestigiosi e raffinati cognac francesi.

- **Lambrusco Reggiano**

Il vino "Reggiano" Lambrusco nasce nell'antichità da viti selvatiche di cui narra, nel II secolo a.C., Catone nel suo "De agri cultura"; egli parla di "vitis labrusca", che nasce e cresce spontanea da semi ed i cui lunghi tralci s'intrecciano con le chiome degli olmi, degli aceri e dei pioppi. È al termine del XVI secolo che il nome "Lambrusca" non identifica più la vite selvatica, ma un particolare gruppo di vitigni dalla medesima origine e caratteristiche analoghe, il cui tradizionale taglio dà vita a tale prodotto, dallo spirito tipicamente frizzante.

- **Sangiovese di Romagna**

Il Sangiovese è vitigno autoctono, citato per la prima volta, come "Sangioghetto" o "Sangiovetto", dal Soderini nel 1600 ("La coltivazione delle viti"). Il nome, quindi, può derivare sia dai gioghi, tipici del paesaggio collinare, che dal sangue di Giove (Sanzvès nel dialetto romagnolo). Vitigno fondamentale nelle più pregiate DOC e DOCG italiane, con crescente successo internazionale, trova un habitat ideale nei comprensori collinari romagnoli, assumendo una forte personalità strutturale nel territorio Riminese.

I segreti e la tradizione culinaria nelle ricette della Calabria

- **Mousse di mortadella**
- **Tagliatelle con Ragù alla Bolognese**
- **Lasagne alla bolognese della Dotta Confraternita del Tortellino**
- **Tortellini in brodo alla Modenese**
- **Cotoletta alla Bolognese**
- **Arrosto di vitello farcito reggiano**

- **MOUSSE di MORTADELLA di BOLOGNA**

Piacevole e delicato incontro tra il sapore intenso della mortadella ed il gusto pastoso del parmigiano reggiano.

Ingredienti e dosi per 4 persone

400 gr di mortadella di Bologna

150 gr di panna fresca da montare

un cucchiaio di parmigiano reggiano grattugiato

Preparazione

Pestiamo al mortaio e frulliamo nel mixer la mortadella con il parmigiano reggiano, fino a ottenere una crema; uniamo la panna montata delicatamente e con un movimento dall'alto in basso.

La mousse è pronta per essere servita su un letto caldo di crostini oppure in una terrina.

• **TAGLIATELLE FRESCHE all'uovo con RAGU' alla BOLOGNESE**

Esiste, tra le molte versioni, una ricetta ufficiale del ragù alla bolognese, depositata il 17 ottobre 1982 dalla delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina alla Camera di commercio di questa città, che raccomanda di utilizzare un taglio di carne piuttosto grasso chiamato cartella, posto sulla pancia del bovino. Il giusto accompagnamento per il ragù alla bolognese sono sicuramente le tagliatelle fresche all'uovo, un connubio tutto emiliano!

Ingredienti e dosi per 4 persone

Per il RAGU' alla BOLOGNESE

carne di cartella di manzo macinata 150 gr
carne di maiale macinata 150 gr
pancetta fresca 50 gr
burro 50 gr
carota gialla 50 gr
costa di sedano 50 gr
cipolla 50 gr
concentrato di pomodoro 1 cucchiaio
un chiodo di garofano
olio di oliva
vino bianco secco 1 bicchiere
brodo di carne
200 gr di latte intero

Preparazione

Prepariamo con la pancetta, la cipolla, la carota ed il sedano, un battuto e poniamolo con il burro in una casseruola a soffriggere.

Aggiungiamo le carni macinate, il chiodo di garofano e lasciamo rosolare a fuoco moderato.

Uniamo il vino e continuiamo la cottura a fuoco vivo fin quando il composto diventerà dorato scuro.

Bagniamo con un bicchiere di brodo, nel quale avremo sciolto il concentrato di pomodoro.

Uniamo il latte, rimescoliamo, abbassiamo la fiamma e facciamo sobbollire adagio per 45 minuti.

Con questo ragù andremo a condire le nostre tagliatelle fresche all'uovo o le lasagne verdi, le famose

Lasagne alla bolognese della Dotta Confraternita del Tortellino.

Per la PASTA delle LASAGNE VERDI

Passiamo al frullatore 150 gr di spinaci lessati e strizzati. Mettiamo 400 gr di farina a fontana sulla spianatoia, amalgamiamo il sale, gli spinaci e rompiamo nel centro

4 uova. Impastiamo energicamente, fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, al quale daremo la forma di una palla. Mettiamola a riposare per trenta minuti in una terrina, coperta con un tovagliolo.

Dividiamo quindi l'impasto a metà, stendiamo con il mattarello e ricaviamo due sfoglie circolari non

troppo sottili. Ritagliamo le sfoglie in quadrati di circa quindici centimetri di lato e facciamole cuocere al

dente, in una pentola con abbondante acqua in ebollizione leggermente salata. Scoliamole bene,

sistemiamo la pasta su un canovaccio umido steso sul tavolo di cucina e ricopriamo con un altro canovaccio asciutto.

Imburriamo una pirofila rettangolare dai bordi alti, sistemiamo sul fondo un primo strato di lasagne,

cospargiamo con il ragù alla bolognese, quindi disponiamo un altro strato di lasagne e cospargiamole di

bechamel e di parmigiano grattugiato. Continuiamo alternando fino ad esaurimento tutti gli ingredienti.

Ricopriamo la superficie di bechamel, parmigiano e fiocchetti di burro. Passiamo in forno caldo 180° per venti minuti. Serviamo calda, ma non bollente.

• **TORTELLINI in brodo alla MODENESE**

Il 7 dicembre 1974 la Confraternita del Tortellino e l'Accademia Italiana della Cucina depositarono presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna la ricetta del ripieno dei tortellini, che prescrive, dentro a una sfoglia di farina e uova di 6/10 di mm, un ripieno preparato con fesa di tacchino e polpa di vitello, prosciutto crudo, mortadella di Bologna, Parmigiano-Reggiano, uova e noce moscata. Sull'origine di questo piatto esistono diverse leggende. Una tra queste fa nascere questo piatto a Castelfranco Emilia ad opera del proprietario della locanda Corona, il quale, sbirciando dal buco della serratura della stanza di una nobildonna sua ospite e rimasto tanto colpito dalla bellezza del suo ombelico, volle riprodurlo in una preparazione culinaria.

Un'altra variante della storia racconta di come ai quei tempi, una sera dopo una giornata di battaglia tra bolognesi e modenesi, Venere, Bacco e Marte trovarono ristoro presso la locanda Corona. La mattina seguente Marte e Bacco si allontanarono dalla locanda lasciando Venere dormiente; questa, al risveglio, chiamò qualcuno e il locandiere che accorse la sorprese discinta e rimase tanto impressionato dalle sue splendide forme che tornato in cucina con ancora in testa ciò che aveva visto, strappò un pezzo di sfoglia, lo riempì e ripiegò dandogli la forma dell'ombelico della dea.

Ingredienti e dosi per 4 persone

100 gr di fesa di tacchino a fettine
100 gr di polpa di vitello a fettine
50 gr di prosciutto crudo a fette
50 gr di mortadella di Bologna a fette
250 gr di farina bianca
20 gr di burro
Tre uova
100 gr di formaggio grana grattugiato
Vino bianco secco
Un litro e mezzo di ottimo brodo di carne
Un pizzico di noce moscata
sale e pepe

Preparazione

Mettiamo sul fuoco un largo tegame con il burro; appena sarà sciolto disponiamo i due tipi di carne a fettine e lasciamole cuocere a fuoco vivace per venti minuti circa, bagnandole con il vino bianco. A cottura ultimata togliamo le carni (lasciando nel tegame il fondo di cottura formatosi) e passiamole nel tritatutto insieme alla mortadella e al prosciutto. Rimettiamo il composto nel tegame col fondo di cottura; uniamo metà formaggio, un uovo intero, un pizzico di noce moscata, il sale e il pepe, amalgamiamo bene il tutto. Versiamo la farina a fontana sulla spianatoia, rompiamo al centro due uova, uniamo un pizzico di sale e un cucchiaio di acqua fredda; impastiamo e lavoriamo per circa quindici minuti, sino ad ottenere una pasta piuttosto soda. Stendiamo con un mattarello in una sfoglia sottile, dalla quale ricaveremo col tagliapasta tanti dischi sui quali disporremo piccole quantità di composto. Ripieghiamo la pasta, formando delle mezzelune e premendo con le punte delle dita tutto intorno al bordo. Avvolgiamo le mezzelune intorno all'indice, in modo da sovrapporre le estremità e premiamo bene affinché restino unite. Versiamo in una pentola il brodo di carne; portiamo ad ebollizione a fuoco vivace, versiamo i tortellini e lasciamoli cuocere a ebollizione bassa. Versiamoli in un zuppiera e serviamo con formaggio grana grattugiato.

• COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Un sogno proibito. Un piatto sostanzioso, opulento, emblema di quella Bologna definita "la grassa", ma profondamente appagante. Un piatto sconosciuto ai più, che una volta assaggiato è difficile da dimenticare e che ti farà spesso provare il desiderio di poterlo assaporare ancora per un lungo istante.

Ingredienti e dosi per 4 persone

4 fette di fesa di vitello

uovo e pangrattato

50-60g di burro

Parmigiano Reggiano (meglio se poco stagionato)

prosciutto crudo

brodo di carne

Preparazione

Battiamo le fettine di vitello, passiamole nell'uovo, che avremo sbattuto con parmigiano, sale e pepe, poi nel pangrattato.

Procediamo con una seconda impanatura.

In una padella facciamo sciogliere il burro e friggiamo le fette di vitello impanate per circa 6 minuti.

Poniamo le cotolette in una teglia da forno ben distese, sovrapponiamo su ciascuna una fettina di prosciutto crudo e delle scaglie di parmigiano reggiano (se è non molto stagionato fonde meglio).

Aggiungiamo sul fondo della teglia il brodo in quantità tale da costituire poco più di un velo sul fondo.

Passate al forno a 250°C per 5 minuti. Le cotolette sono pronte quando il formaggio si è fuso e il fondo di cottura è stato assorbito.

• **ARROSTO di VITELLO FARCITO REGGIANO**

Un arrotolato di vitello di grande effetto e molto ricco, come tutta la cucina emiliana – romagnola, sapore dolce e soave ma lungo e intenso.

Ingredienti e dosi per 4 persone

800 g in una fetta di polpa di vitello

100 g di mortadella

500 g di spinaci

2 uova

parmigiano grattugiato

burro quanto basta

olio extravergine d'oliva

aglio

rosmarino

sale e pepe

Preparazione

Puliamo bene gli spinaci e lessateli in acqua bollente.

Scoliamoli e strizziamoli.

Passiamoli in padella con un po' di burro, un pizzico di sale e del parmigiano reggiano grattugiato.

Prepariamo, ora, una frittatina con le uova, un pizzico di sale e parmigiano reggiano grattugiato.

Stendiamo la carne e disponiamo sopra la mortadella in fette, aggiungiamo la frittatina e gli spinaci.

Arrotoliamo con cura e leghiamo bene la carne con uno spago da cucina.

Prendiamo una padella, aggiungiamo un pochino d'olio e adagiamo il rotolo di carne insieme ad un battuto di aglio e rosmarino, sale e pepe.

Portiamo la carne a cottura, lasciamo intiepidire e tagliamo a fette.

Scaldiamo le fette nel sughetto di cottura e serviamo caldo.