Prodotti Tipici ed Eccellenze Enogastronomiche

del Delta del Po e dell'Appennino Romagnolo

Sommario

Introduzione: presentazione dell'autore....4
Il Delta del Po e l'Appennino Romagnolo....5

Prodotti della terra....7
Asparago verde di Altedo....7
Carota del Delta ferrarese....7
Melone dell'Emilia e Cocomero ferrarese....8
Zucca violina....8
Pesche e nettarine di Romagna IGP....8
Pera dell'Emilia-Romagna IGP....8
Riso del Delta del Po IGP....9
Tartufo....9

Prodotti dalle sapienti mani dell'uomo....10
Salama da sugo IGP....10
Salame Zia Ferrarese....10
Salame all'aglio ferrarese....11
Bel e cot....11
Squacquerone di Romagna DOP....11
Formaggio di fossa di Sogliano DOP....12
Coppia Ferrarese IGP....12
Piadina Romagnola IGP....13
Pollo di Razza romagnola....13
Olio Brisighella DOP....13
Olio Colline di Romagna DOP....14

Presidi Slow Food....14
Pera Cocomerina....14
Sale marino artigianale di Cervia....15
Raviggiolo dell'Appennino Tosco-Romagnolo....15
Razza suina mora romagnola....15
Razza bovina romagnola....15
Anguilla marinata delle valli di Comacchio....16

I vini di Romagna....16
Burson....16
I vini delle sabbie....17
I vini dell'entroterra romagnolo....17

Alcune ricette....18
Cappellacci di zucca ferraresi (o caplazz con la zucca)....18
Tartare di bovina romagnola al tartufo bianco....18
Ratatouille di pere e zucca al profumo di zenzero....18
Pera ubriaca con squacquerone di Romagna....18
Ravioli alla salamina da sugo ferrarese....19
Salame al forno....19
Cappelletti romagnoli su zabaione salato e polvere di liquirizia....19

Pubblicazione realizzata da:
GAL DELTA 2000 SOC. CONS. A R.L. e GAL L'ALTRA ROMAGNA

Responsabile del progetto:
Angela Nazzaruolo, Coordinatore GAL DELTA 2000

Coordinamento e supervisione:
Angela Nazzaruolo, Coordinatore GAL DELTA 2000 e Romano Casamenti, GAL L'ALTRA ROMAGNA

Autore e testi a cura di:
Dott. Agronomo Alessandro Mondello

Hanno collaborato:
Marzia Cavazzini, Giancarlo Malacarne

Stampato da:
La Greca Arti Grafiche, Forlì

Crediti fotografici:
AFD = Archivio fotografico DELTA 2000
AFPF = Archivio fotografico Provincia di Ferrara
AFG = Archivio Fotografico GAL L'ALTRA ROMAGNA
CB = Consorzio Il Bagnacavallo
LB = Luigi Bassi
MB = Marco Boni
MM = Michele Mazzanti
AM = Alessandro Mondello

Stampato nel mese di aprile 2015

Informazioni turistiche

www.ferraraterraeacqua.it
www.ravennaintorno.it
www.turismo.fc.it
www.riminiturismo.it
www.parcodeltapo.it
www.parcoforestecasentinesi.it
www.primaveraslow.it
www.terredifaenza.it

Bibliografia

www.collinediromagna.it
www.enotecaemiliaromagna.it
www.ferraraterraeacqua.it
www.fondazioneslowfood.it
www.mondotartufo.it
www.parcodeltapo.it
www.parcoforestecasentinesi.it
www.polloromagnolo.it
www.politicheagricole.it
www.ravennaintorno.it
www.regione.emilia-romagna.it
www.romagnadeste.it
www.sommeliersonline.it
www.winedharma.com
www.winetaste.it

Presentazione

I Gruppi di Azione Locale "L'Altra Romagna" e "Delta 2000" nell'ambito delle proprie attività a supporto dello sviluppo rurale, hanno elaborato e realizzato, il progetto di cooperazione **"Alla scoperta dei Tesori del Gusto"**.

Obiettivo generale del progetto è stata la valorizzazione di produzioni tipiche al fine di creare importanti momenti di caratterizzazione e distinzione dell'offerta complessiva dei territori Leader coinvolti; in questo ambito si è creata un'importante sinergia con l'Unione di Prodotto Costa, cofinanziatrice del progetto, che ha permesso di realizzare praticamente iniziative comuni di marketing territoriale, mettendo a sistema territori distinti ma con tematiche di sviluppo comuni ("mare e monti").

La Romagna e la zona del delta possiedono un patrimonio enogastronomico importante, da valorizzare come strumento di sviluppo sia sul piano economico che paesaggistico e ambientale; in questi contesti, la storia millenaria e le grandi tradizioni dei territori, diventano elemento in grado di esprimere e rappresentare parte dell'identità territoriale; non a caso la ricerca della vocazione colturale diventa uno strumento di tutela e valorizzazione non solo per il prodotto ma per l'intero territorio, con le sue fondamentali valenze storiche, ambientali e paesaggistiche.

Le produzioni tipiche locali rappresentano un patrimonio straordinario del sistema rurale dei territori. La loro salvaguardia rappresenta quindi un'azione di fondamentale importanza nel mantenere forti elementi di caratterizzazione, nel tutelare tipicità e tradizioni oltre che lo stesso ambiente rurale.

Lo sviluppo sostenibile dei territori rurali passa infatti anche attraverso la valorizzazione delle loro produzioni tipiche e di nicchia. Attraverso quei prodotti che tendono a caratterizzare fortemente l'offerta territoriale ed il suo sistema locale.

Il progetto "Alla scoperta dei Tesori del Gusto" trova le proprie motivazioni proprio nella consapevolezza che realtà territoriali attigue e per molti versi complementari possono sviluppare progettualità congiunte ed integrate per migliorare le proprie performances da un punto di vista della attrattività della loro offerta.

Il Presidente
GAL DELTA 2000
Lorenzo Marchesini

Il Presidente
GAL L'ALTRA ROMAGNA
Bruno Biserni

ALESSANDRO MONDELLO

Nato a Cesena (FC) il 28/04/1964, laureato in Scienze Agrarie presso la Facoltà degli studi di Bologna, svolge la libera professione in qualità di Agronomo dal 1996. Sommelier e docente ai corsi di qualificazione professionali, esperto di enogastronomia e di analisi sensoriale degli alimenti, effettua docenze e seminari di approfondimento nel settore agroalimentare. È presidente dell'Associazione Mondo Tartufo, che ha lo scopo di promuovere la cultura del tartufo le attività ad esso correlate. Scrive su riviste specializzate di enogastronomia e partecipa attivamente a progetti che promuovono e valorizzano il Territorio Emiliano-Romagnolo e le sue eccellenze.

Introduzione

Conoscere un territorio penso sia cercare di cogliere le emozioni che esso è in grado di donarci, attraverso la cultura e la bellezza dei luoghi visitati, i racconti e le storie delle persone incontrate nel nostro cammino; come in un dipinto o in una fantastica opera d'arte, possiamo ammirarle, gustarle, o viverle intensamente.

È una magia di colori e sapori, che in base alla nostra curiosità e sensibilità, ci attraversa profondamente fino ad arrivare all'essenza del nostro animo.

Questa piccola raccolta dei prodotti delle eccellenze del Delta del Po e dell'entroterra romagnolo è la dimostrazione che questo territorio può essere vissuto e raccontato anche attraverso i nostri sensi e alle emozioni che questi territori unici ci fanno scoprire.

Addentrarsi negli Appennini e nell'entroterra per andare a scoprire e degustare un formaggio come il Raviggiolo, o come il Formaggio di Fossa di Sogliano, ed incontrare tra i calanchi delle vallate romagnole un branco di caprioli o una poiana che come dal nulla appare e volteggia nel cielo sfruttando le correnti ascensionali, sono esperienze ed emozioni che possiamo vivere di frequente percorrendo questi luoghi.

Allo stesso modo, solo **chi ha avuto la fortuna di visitare il Delta del Po**, sa cosa vuol dire ammirare un tramonto solcato da stormi di fenicotteri, osservare il lavoro dei salinari e dei pescatori, assaporare il gusto e i profumi dei prodotti vallivi come l'anguilla, il pesce e i prodotti della tradizione della norcineria locale che, solo in questi luoghi umidi e salmastri, raggiungono la giusta stagionatura, o avere il piacere di condividere la magia dei trifolai che alle prime luci dell'alba, con i loro inseparabili compagni vanno alla ricerca dei preziosi tuberi.

Se a tutto ciò aggiungiamo **pievi e castelli, borghi e musei** che ci raccontano il lento passaggio del tempo e le vicissitudini dell'uomo, possiamo comprendere come solo chi viene a visitare questi territori, si arricchisce di sapori e saperi unici, amplificati dall'allegria e dalla contagiosa cordialità delle persone che vivono in questi luoghi.

Il Delta del fiume Po è un territorio unico. Non solo perché non esistono altri delta nel nostro Paese, ma perché uniche sono le sue zone umide, unica la sua ricchezza di biodiversità e di avifauna, unico il suo paesaggio tra terra ed acqua, unici i suoi prodotti nati sulle sabbie, unica infine la sua cultura e la sua gastronomia.
Un tesoro della natura conservato all'interno dello scrigno del Parco del Delta del Po, una delle aree protette più importanti d'Italia dove la conservazione e la salvaguardia di ambienti delicatissimi sta alla base di una offerta territoriale irripetibile.

PRODUZIONI TIPICHE AGROALIMENTARI

Eccezionali ed irripetibili sono anche i prodotti di questo territorio. Solo qui si può gustare l'asparago tipico di Mesola o il radicchio che nati sulla sabbia si fondono con il riso del Delta Carnaroli. Oppure l'anguilla di Comacchio regina di una cucina dalle radici millenarie che porta con sé cultura e tradizioni antichissime. Ancora la zucca con i suoi molteplici impieghi, dai classici cappellacci agli gnocchi oppure fritta. Lo straordinario pesce dell'Adriatico e le vongole di Goro, angolo incantato dove tra isole e terraferma il cielo si confonde con il mare. E tutto si sposa meravigliosamente con i Vini delle Sabbie, bianchi e rossi come il rinomato Fortana o Uva d'Oro. E sono solo alcune delle "perle" enogastronomiche che rendono ricchissima l'offerta di questa terra meravigliosa.

Il Parco del Delta del Po e tutto il delta emiliano romagnolo si possono visitare e scoprire tutto l'anno con escursioni in barca, in bici, a piedi e attraverso forme di turismo slow, cioè un turismo lento e di qualità che si muove nel rispetto dell'ambiente e del paesaggio, degli abitanti, dei territori, delle tradizioni e degli usi locali, delle tipicità.

IL DELTA DEL PO

Appennino Romagnolo

Il territorio interessato dal **GAL (Gruppo di Azione Locale) L'Altra Romagna** è costituito da aree pedecollinari, collinari e montane delle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini. Foreste di castagni e faggi, parchi, riserve naturali, sorgenti termali come le antichissime e preziose le qualità benefiche delle acque termali di Bagno di Romagna, Brisighella e Riolo Terme, piccoli borghi e casolari di campagna sono i paesaggi che incontrerete percorrendo i crinali dell'Appennino faentino, forlivese e riminese.

PRODUZIONI TIPICHE AGROALIMENTARI

Castagne funghi, tartufi, frutti di bosco, frutti dimenticati come la pera cocomerina sono la componente preziosa di rare confetture e composte che noi possiamo acquistare presso le aziende delle località montane, direttamente dal produttore o sui banchi di vendita delle numerose Sagre; formaggi, salumi e soprattutto carne di razza Romagnola, (polli, suini e bovini) di altissima qualità; troverete anche ovini e caprini, dai quali grazie al lavoro dei sapienti casari si ottengono formaggi di grande gusto e personalità, caratteristiche che diventano uniche quando le forme vengono lasciate a maturare nelle grotte, come nel caso del Formaggio di Fossa di Sogliano, dei formaggi di grotta di Predappio o quelli sotto la cenere di Montefiore in Valconca; nelle prime colline potremmo camminare tra gli uliveti da cui si ricava un olio piacevolmente fruttato che dà origine all'olio extra vergine di Oliva Colline di Romagna DOP, a Brisighella invece troviamo un olio più intenso e deciso che rientra nella DOP olio extra vergine di Oliva di Brisighella. Sangiovese, Albana, Trebbiano, Cagnina e Pagadebit sono invece i vini che insieme a cortesia e buon umore vi verranno serviti dalle osterie ai ristoranti più raffinati di questo incantevole territorio.

Nell'Appennino Romagnolo e nelle zone dell'Entroterra Romagnolo, attraverserai foreste, parchi e riserve naturali ospitanti numerose specie vegetali e animali tra cui i grandi mammiferi quali cervi e lupi, su cammini millenari o zone incontaminate.
Troverai anche sorgenti termali fonte di benessere e relax e giacimenti di produzioni agricole, in una delle zone italiane più ricca di biodiversità, indice di integrità territoriale e salubrità; sia con il sole che con la pioggia 365 giorni all'anno, nel rispetto dell'ambiente, della gente,degli usi, delle tradizioni locali e delle tipicità, con una grandissima scelta di eccellenze enogastronomiche, in ottica di un turismo di qualità.

I Prodotti della terra

I prodotti della terra si differenziano profondamente in relazione al territorio da cui provengono. Le coltivazioni effettuate lungo il Delta del Po si caratterizzano per i grandi benefici dati dai detriti trasportati con le acque di questo fiume che sono stati depositati, nel corso degli anni, nei terreni adiacenti le sponde del fiume stesso. Con le bonifiche dei primi del novecento questi terreni sono stati progressivamente destinati a coltivazioni ortofrutticole specializzate.

I prodotti provenienti dall'Appennino Romagnolo sono invece caratterizzati da terreni meno fertili, dove le colture frutticole vengono spesso affiancate dai prodotti del bosco come castagne, funghi, tartufi e frutti dimenticati che insieme alla vite, e ai terreni destinati a pascolo per l'allevamento degli animali, caratterizzano il paesaggio rurale di questi incantevoli luoghi.

ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP

Nei terreni sabbiosi e in quelli ben drenati vengono coltivati la maggior parte degli asparagi del Delta del Po. I comuni rivieraschi in provincia di Ferrara, da Mesola fino a Bondeno, sono quelli compresi nell'area di produzione dell'Asparago Verde di Altedo IGP. La parte edibile di questo buonissimo prodotto della terra è rappresentata dai turioni, molto carnosi, in grado di regalarci intensi e gradevoli sentori, aromi e sapori decisi e caratteristici, consumati lessati (metodo comunemente utilizzato), a crudo in misticanza di verdure o accompagnati da altri ingredienti in numerose preparazioni gastronomiche come frittate, zuppe, primi piatti e risotti. L'asparago è un ortaggio ipocalorico composto principalmente di acqua (circa il 90%), apporta quantità equilibrate di vitamine, sali minerali ed oligoelementi essenziali al nostro organismo, ha un elevato contenuto in potassio stimola l'attività diuretica ed è consigliato nelle diete ipocaloriche. Recenti studi hanno dimostrato che l'asparago possiede anche attività antitumorali dovuto alla sua azione inibitrice nei confronti delle cellule cancerogene per la presenza di numerose sostanze antiossidanti.

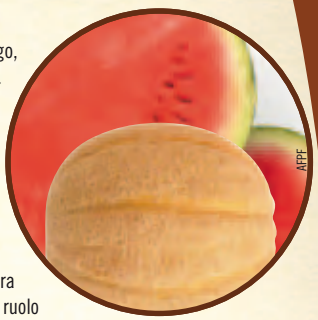
Al gusto gli asparagi hanno buona carnosità e una piacevole sensazione burrosa che, specialmente in quelli più freschi e teneri, permette di esaltarne le caratteristiche sensoriali anche se abbinati ad altri ingredienti: sono infatti sempre di più utilizzati da grandi Cuochi, Chef e Gourmet internazionali.

I vini in abbinamento dovranno tenere in considerazione la preparazione gastronomica nella quale gli asparagi sono stati impiegati: si prediligono vini di media struttura con una intensità olfattiva adeguata ad accompagnarsi a questa prelibatezza della terra, piacevole anche l'abbinamento con vini effervescenti e vini spumanti.

CAROTA DEL DELTA FERRARESE

Le origini della carota sono antichissime, ma solo dal Rinascimento si inizia a coltivarla costantemente e ad ottenere varietà dolci e saporite. Predilige un clima temperato e terreni sciolti di pianura. Prima dell'opera di bonifica la carota veniva coltivata in consociazione con altre colture tradizionali; a partire dagli anni '70 è cominciata una produzione più estesa di questo ortaggio. Le colture di carota erano protette dall'erosione del vento con frangivento di canne palustri e con la distribuzione di un leggero strato di letame maturo con effetto pacciamante. Lentamente si è passati alla specializzazione di questo ortaggio diventato molto importante per l'economia agricola delle pianure ferraresi ed in particolare per i Comuni di Mesola, Goro, Codigoro, Lagosanto e Comacchio e si è cominciato ad inserirla nei menu e nelle preparazioni a base di carne e di pesce della bassa padana, come ad esempio la zuppa di anguille che prevede nella sua ricetta tradizionale un condimento a base di carote, sedano, cipolla e scorza di limone.

MELONE DELL'EMILIA E COCOMERO FERRARESE

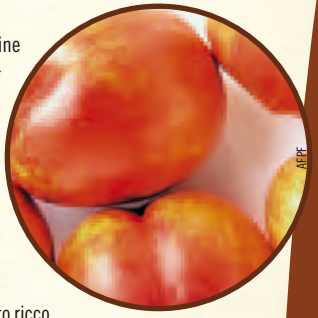


Le notizie sulla presenza del melone nelle campagne ferraresi giungono da Cristoforo da Messisbugo, il quale racconta che il frutto era tra i più diffusi negli orti che sorgevano in città e nelle campagne. È caratterizzato da un contenuto rilevante di zucchero che, unito ad una buona presenza di sali minerali e potassio, garantiscono un gusto molto apprezzato dai consumatori. Il melone è un alimento ricco di carotenoidi che sono dei pigmenti naturali che conferiscono il colore tipico alla frutta e verdura giallo-rossa e che il corpo converte in vitamina A, un potente antiossidante. La vitamina A aiuta a prevenire numerose malattie e a ritardare l'invecchiamento cellulare contrastando i radicali liberi. Il melone contiene inoltre un'altra vitamina ad azione antiossidante che è la vitamina C utile per la guarigione da ferite, tagli, ustioni e traumi.
Il cocomero ha fatto parte delle pietanze servite nei ricchi banchetti della Corte Estense di Ferrara dall'inizio del 1300 fino alla metà del 1500. Nel ferrarese la coltivazione del cocomero riveste un ruolo molto importante ed è estesa su tutto il territorio. È molto apprezzato per la sua polpa fresca e dissetante; ultimamente sono state selezionate nuove varietà senza semi, molto dolci e di pezzatura molto contenuta (mignon).

ZUCCA VIOLINA

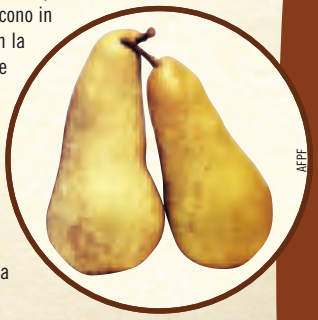
Nella provincia di Ferrara, la zucca "violina" cresce nei terreni sciolti di pianura del delta ferrarese che conferiscono una qualità eccelsa e riconoscibile a questo prodotto della terra; polpa di colore intenso, compatta, dolce e soda che bene si adatta alla cucina tradizionale del territorio. Questo ha permesso, negli anni, uno sviluppo crescente del prodotto a livello economico e gastronomico; famosissimi sono ad esempio i cappellacci di zucca, ma la grande versatilità della zucca violina, la vede protagonista in moltissime ricette della cucina di casa, o in quelle più elaborate, frutto della creatività dei grandi cuochi che sempre più frequentemente la propongono nei loro ristoranti. La zucca è ottima nella torta di mandorle, per la preparazione di vellutate, a fettine cotta al forno, fritta e spolverata di zucchero, in moltissimi risotti e primi piatti, negli preparazione degli gnocchi o per impreziosire il minestrone di verdure.

PESCHE E NETTARINE DI ROMAGNA IGP



Vengono coltivate nelle province di Ferrara, Bologna, Forlì, Rimini, Ravenna. Le pesche e nettarine sono dissetanti, diuretiche e ricche di sostanze importanti per quanto riguarda il profilo nutrizionale. Le origini della peschicoltura risalgono al XIX secolo: l'Emilia-Romagna ha una grande vocazione per le produzioni frutticole specializzate ed è diventata leader a livello nazionale per le produzioni di qualità.
La frutta fresca, se viene raccolta matura, ha profumi intensi e sapori dolcissimi, che vengono apprezzati da grandi e piccini, ma questi prodotti si prestano anche alla trasformazione in succhi, confetture o sciroppate e conservate in vasetti.

PERA DELL'EMILIA-ROMAGNA IGP



L'Emilia Romagna è una delle principali regioni per la produzione di pere a livello europeo. È un frutto ricco di zuccheri, sali minerali, potassio e vitamine. Grazie al suo moderato apporto calorico (100 calorie per un frutto di circa 160 gr), la pera è consigliata nelle diete ed anche ai diabetici che non devono così rinunciare al piacere di un frutto dolce e succoso. Le pere contengono mediamente 210 mg di potassio, essi contribuiscono in maniera consistente al reintegro dei sali minerali che il nostro organismo naturalmente perde con la sudorazione e l'attività fisica. La vitamina C, presente in questo frutto, svolge una preziosa azione antiossidante, fondamentale sia per garantire il normale metabolismo cellulare sia la ristrutturazione dei tessuti, aiutando a mantenere la pelle levigata e giovane. Da sempre coltivate nelle pianure fertili di questi incantevoli territori, è stata oggetto di detti e modi di dire che fanno capire quanto fosse apprezzata anche da chi la coltivava. Il famosissimo detto "al contadin non far saper quanto è buono il formaggio con le pere", testimonia la bontà dei prodotti e dei piacevoli abbinamenti che venivano proposti, ma nel caso del contadino, se li avesse mangiati lui, non avrebbe poi avuto la possibilità di venderli.
Le varietà coltivate provengono dalle seguenti cultivar: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, William.

AFPF

RISO DEL DELTA DEL PO IGP

Le prime testimonianze sulla coltivazione del riso in quest'area risalgono 1475 quando Gian Galeazzo Sforza, duca di Milano inviò in dono ai duchi di Ferrara seme di riso: egli mise in evidenza la capacità di moltiplicazione di questo cereale di origine orientale dichiarando che ogni sacco di semente si trasformava in dodici sacchi di riso. Lo sviluppo di questa coltivazione fu quindi merito degli Estensi che valorizzarono le aree acquitrinose inutilizzate per le altre colture. Ci vollero decenni prima che la risicoltura diventasse veramente importante nella Pianura Padana. A metà del 1500 la coltivazione di riso passò da 5 mila a 50 mila ettari.

Oggi l'Italia è il maggior produttore europeo di riso e il territorio del Delta del Po è un fra i più vocati. In questo territorio le varietà più diffuse sono: Baldo, Arborio, Carnaroli, Volano.

Il riso è costituito per il 90% da sostanze amidacee; è ricco di proteine, esse sono qualitativamente superiori a quelle di ogni altro cereale in quanto contengono tutti e 18 gli amminoacidi da cui dipende il regolare metabolismo umano e sono facilmente assimilabili. Un etto di riso fornisce circa 350 calorie.

I tempi di cottura dipendono dalle varietà e dal tipo di lavorazione che hanno avuto (più o meno raffinati). Un piatto di riso è considerato pronto quando l'amido dei suoi chicchi si è gelatinizzato per il 75%; normalmente occorrono dai 13 ai 20 minuti.

I tempi indicativi sono:

- riso comune 12 - 13 minuti
- riso semifino 13 - 15 minuti
- riso fino 14 - 16 minuti
- riso superfino 16 - 18 minuti.

Per il riso al dente i tempi sono leggermente ridotti.

AM

TARTUFO

Le prime notizie certe su questo pregiato prodotto della terra si rintracciano nella Naturalis Historia di Plinio il Vecchio. Risalendo ad epoche più remote, pare certo che già tremila anni prima di Cristo i Babilonesi lo conoscessero. Si sa per certo, poi, che i greci usavano i tartufi nella loro cucina. A proposito di greci, il filosofo Plutarco tramandò l'idea, nel I secolo d.C., che il tartufo nascesse dal combinarsi di acqua, calore e fulmini, facendo accrescere ulteriormente questa aurea di mistero e magia.

Nel nostro territorio si trovano tante tipologie di tartufi, il bianchetto o marzuolo (*Tuber borchi*) un tartufo primaverile che ha contribuito a rendere nobile un piatto della tradizione come il pasticcio alla ferrarese. La sua preparazione è piuttosto laboriosa ma il risultato finale è una esplosione di sapori con un piacevole contrasto dolce e salato. Si tratta infatti di una crosta di pasta frolla dolce ripiena di maccheroni pasticciati con un ragù bianco, besciamella e tartufo. Il tutto cotto al forno su di uno speciale piatto in rame stagnato.

Il tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum*) è la tipologia di tartufo più pregiata e preziosa in assoluto dal punto di vista alimentare. Il suo aroma caratteristico ricorda sentori dolci di muschio e vaniglia in armonia con le sue note che ne contraddistinguono il profumo caratteristico di idrocarburi e sensazioni vagamente agliacee. Tali sentori sono spesso integrati da aromi che ricordano profumi di sottobosco, di fungo, di miele e di spezie varie che nel loro insieme danno al tartufo bianco pregiato il primato di eleganza, forza e finezza sensoriale fra tutti i tartufi utilizzati in gastronomia.

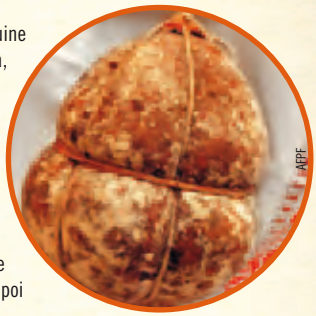
AM

Nel periodo estivo il tartufo estivo (*Tuber aestivum*) o scorzone si trova in abbondanza in Romagna nella vallata del Savio, cosi come il tartufo uncinato (*Tuber uncinatum*) nel periodo autunnale.

Buoni risultati si sono avuti anche in molte zone dell'Emilia-Romagna con la realizzazione di tartufaie controllate di tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*), altre specie particolari di tartufo si possono trovare in tutte le aree dell'alto ferrarese nel periodo invernale, come il tartufo nero "invernale" (*Tuber Brumale*).

Prodotti dalle mani sapienti dell'uomo

SALAMA DA SUGO IGP



La "Salama da sugo" (o salamina) è un prodotto di salumeria costituito da una miscela di carni suine aromatizzate e successivamente insaccate. Il prodotto, dopo un opportuno periodo di stagionatura, può essere commercializzato crudo o come prodotto cotto.
La zona di lavorazione, condizionamento e confezionamento della IGP comprende il territorio della provincia di Ferrara con esclusione dei comuni di Goro, Codigoro, Lagosanto e Comacchio.
Ha forma sferica, detta a "melone", legata con spago in 6/8 spicchi caratterizzati da una strozzatura mediana al centro che le conferiscono la forma caratteristica. La salama da sugo ha un sapore netto e deciso e al contempo elegante e intrigante che ne fanno uno dei prodotti di eccellenza della norcineria italiana. Si prepara utilizzando carni provenienti da goletta, capocollo, pancetta, spalla, lingua e fegato (in piccole quantità) che vengono macinate e alle quali viene aggiunto vino rosso, sale, pepe nero, noce moscata, cannella e chiodi di garofano; ogni artigiano poi la personalizza aggiungendo qualche altro ingrediente segreto.
Le origini della "Salama da sugo" vedono la città di Ferrara come grande protagonista e sono riconducibili all'epoca rinascimentale, in particolare troviamo informazioni sulla tecnica di insaccatura dei salumi e sull'utilizzo del vino rosso, nei ricettari del 1549 di Cristoforo da Messisbugo, scalco (gran cerimoniere) alla corte degli Estensi.
Viene cotta in pentola per diverse ore, possibilmente avvolta in un telo, immergendola in acqua bollente, ma senza farle toccare il fondo, utilizzando un cucchiaio in legno o un bastoncino appoggiato ai bordi della pentola che sosterrà la salama.
Ottima accompagnata da puree di patate o di zucca, che si abbinano molto bene alla polpa granulosa e al suo sugo dal sapore intenso e leggermente piccante.

SALAME ZIA FERRARESE

La Zia Ferrarese fa parte dei salumi tradizionali e caratteristici delle campagne ferraresi. Viene preparata con carne suina, aromatizzata con sale, pepe ed aglio fresco, che viene lasciato precedentemente macerare nel vino bianco. L'aggiunta di questo ultimo ingrediente, da sempre coltivato con successo nelle campagne ferraresi, lega questo prodotto al territorio della città estense.
Infatti le origini della "Zia ferrarese" o "Zzié ferrarese" sono antiche e riconducibili principalmente al periodo tardo rinascimentale. Curioso ad esempio lo scritto di Don Domenico Chendi da Tresigallo, comune all'interno della provincia di Ferrara, il quale nel 1775 pubblica un manuale dal titolo "Il vero campagnolo ferrarese" nel quale descrive con cura le pratiche per la "domestica beccaria", ovvero l'uccisione casalinga dei suini e la preparazione dei salumi.
Il metodo riportato dall'autore è perfettamente assimilabile alle tecniche odierne per la lavorazione della "Zia ferrarese" che anche oggi conserva, in alcune fasi della lavorazione, una buona parte di artigianalità. Viene insaccata in un particolare budello tondeggiante detto "Zia" che, una volta legato con uno spago fine, è messo a stagionare in cantine fresche e umide per diversi mesi.
Il legame del prodotto con l'ambiente è determinato dalle caratteristiche climatiche e del territorio. Lo studio dei suoli della provincia di Ferrara presenta aspetti unici in quanto, nel passato, gran parte dei suoi territori erano completamente ricoperti dal mare. Queste condizioni sono rimaste pressoché inalterate fino ai primi del XX secolo quando è stata realizzata la Grande Bonifica ferrarese. La situazione ambientale, tuttora caratterizzata dalla presenza di vaste aree umide oltre che dalla vicinanza del fiume Po, esercita una notevole influenza sul clima locale che si connota per un livello di umidità costante durante tutto l'anno. Ciò favorisce valori ottimali di temperatura, umidità relativa e ventilazione, indispensabili per una buona maturazione di questi salumi.

SALAME ALL'AGLIO FERRARESE

AFPF

Il salame all'aglio, citato già in testi del Rinascimento, nel ferrarese si prepara tradizionalmente a partire dal 30 novembre, giorno di S. Andrea, e si prosegue, se il tempo è favorevole, fino agli ultimi del mese di gennaio, seguendo la tradizione della "beccaria", ovvero l'uccisione casalinga dei suini e la preparazione dei salumi tramandata dai norcini locali. L'utilizzo dell'aglio come ingrediente caratteristico dei salumi di questi luoghi era citato nei ricettari del maestro Cristoforo da Messisbugo, scalco alla corte dei Duchi d'Este, ed in particolare nel suo ricettario "*Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale*" del 1549. Il salame con l'aglio viene prodotto utilizzando le parti più nobili del maiale quali, ad esempio, il lombo, la spalla, il prosciutto. Alla coscia vengono poi aggiunti il sale e una lunga teoria di sapori la cui composizione varia da famiglia a famiglia e a seconda dell'estro del norcino. La stagionatura si protrae per tutta la stagione invernale in stanze non riscaldate, ma con un discreto grado di umidità affinché si possano formare le muffe sulla superficie esterna del salame. Solo in primavera il salame è pronto per l'assaggio, la cosiddetta "prova della fetta". Per la preparazione del salame all'aglio secondo la tradizione casalinga si selezionano tagli di carne di suini adulti. I tagli magri sono circa il 70%, mentre i tagli grassi (grasso dorsale e guanciale) o semigrassi (pancia) sono complessivamente circa il 30%. Vengono macinati conditi con sale, pepe nero, noce moscata e vino rosso. Questo deve avere un sapore robusto come il vino "uva d'oro" (o Fortana) che è un vitigno coltivato nelle sabbie del Delta del Po e nell'entroterra ferrarese. La quantità d'aglio da aggiungere dipende dal gusto personale, mediamente è di circa 2-3 spicchi ogni 10 kg di carne macinata e deve essere finemente tritato quasi a formare una poltiglia, successivamente va incorporato nell'impasto. Un altro metodo largamente praticato prevede di schiacciare l'aglio con un attrezzo di legno fino a ridurlo in poltiglia e quindi introdurlo in una parte del vino rosso da usare per la concia perché rilasci in esso l'aroma e si distribuisca meglio nell'impasto.

BËL-E-CÖT

MM

Questo insaccato tradizionale, originario nella Provincia di Ravenna, prende il nome dal fatto che nelle botteghe veniva venduto in grandi paioli "già cotto" da cui il nome dialettale "Bël-e-cöt". Le testimonianze storiche ne danno la paternità alla città di Russi (Ra) dove ancora oggi durante la "Fira di Sët Dulur" (Fiera dei sette dolori), che si svolge a Russi la terza domenica di settembre, è consuetudine proporre questo prodotto della tradizione romagnola. Per evitare che questa prelibatezza potesse essere confusa con il cotechino è stato stilato un vero e proprio disciplinare che specifica la tipologia e la quantità di prodotti da utilizzare per la sua preparazione, specificando con precisione le parti anatomiche del maiale che devono essere utilizzate per la preparazione dell'impasto che sono: i muscoli della testa, della coscia e della spalla, goletta e cotenna la quale ha la proprietà di conferire al prodotto la caratteristica collosità, chiamata nel dialetto locale "inciach". Queste parti vengono utilizzate nelle seguenti proporzioni: 40% di muscoli e 30% rispettivamente di goletta e cotenna alle quali vengono aggiunti sale, pepe, aromi naturali e vino. L'impasto così ottenuto viene impastato per amalgamare i vari ingredienti e infine insaccato in budella naturali di bovino che vengono forate per agevolare l'uscita del grasso e prevenire la rottura della pelle in fase di cottura che si protrarrà per 3-4. Le ricette che lo vedono protagonista sono numerose e spesso molto fantasiose ma, la tradizione a Russi predilige che il Bël-e-cöt venga accompagnato ad una fetta di pane insipido, purè di patate o fagioli stufati, naturalmente accompagnandolo con un buon bicchiere di "canéna nuova" (il vitigno è Refosco, localmente denominato Terrano), meglio se nella versione frizzante.

SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

AM

Lo Squacquerone di Romagna DOP è un formaggio a pasta molle, morbido e cremoso di colore bianco perla, prodotto con latte vaccino nel territorio che comprende le province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna e parte di quella di Ferrara. È il classico compagno della piadina Romagnola, in dialetto è chiamato *squaquaròn* per indicare che, per l'elevata quantità di acqua che contiene ed essendo molto molle, tende ad assumere la forma dell'oggetto in cui è contenuto e deve quindi *squacquerare*. È composto per circa il 60% di acqua ed è privo di crosta. La tradizione popolare fa risalire la sua origine al I secolo d.C. Ha ottenuto il marchio DOP nel luglio del 2012, viene prodotto con latte, sale, caglio di vitello e fermenti lattici che trasformano il latte conferendogli la cremosità che lo ha reso famoso e molto apprezzato anche fuori regione. Matura in 4-5 giorni in ambiente refrigerato a 3-4 °C, non si effettua stagionatura e va consumato entro 8-10 giorni dal momento della preparazione. Le aziende virtuose utilizzano per la salatura solo il "sale dolce di Cervia". Il suo matrimonio, come detto precedentemente, viene di solito effettuato con la piadina romagnola e la rucola, ma i buon gustai sanno che le ricette tradizionali prevedono l'uso di cavoli o verze, saltati con la pancetta. Ottimo è anche l'abbinamento con fichi caramellati o marmellata di arance amara. Capita raramente, ma nel caso dovesse rimanerne un pochino, viene utilizzato come ripieno per i primi piatti della tradizione contadina di Romagna.

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

L'usanza di infossare i formaggi pare che abbia origini antiche, fosse granarie venivano utilizzate fin dal tempo dei Romani per stivare cereali. Probabilmente in una di queste fosse fu stivato o nascosto del formaggio per non farselo depredare dalle razzie dei soldati o dei padroni che periodicamente passavano a prelevare una parte dei raccolti in base a quanto fosse stata la produzione, i contadini per difendersi presero l'abitudine di nascondere le provviste in queste fosse di roccia arenaria. Quando le fosse furono riaperte si scoprì, con grande sorpresa, che il formaggio rimanendo per alcuni mesi all'interno delle fosse senza aria aveva cambiato le proprie caratteristiche organolettiche acquistando un ottimo aroma e sapore. Questa potrebbe essere l'origine del Formaggio di Fossa, una delle più ghiotte rarità gastronomiche offerte dalla Romagna e dalle Marche, a livello documentale vi sono due atti notarili della fine del 1400 dai quali emerge innanzi tutto che il formaggio era un bene prezioso, tanto da far parte di un'eredità, e che le fosse venivano affittate dai produttori di formaggio e utilizzate per la conservazione dei cibi.
È anche possibile che quest'usanza fosse solo un modo per stivare il formaggio. Infatti se i contadini dovevano fare i conti con una sovrapproduzione di latte, era necessario escogitare un sistema che lo conservasse, senza farlo asciugare troppo. L'infossatura tradizionale del formaggio avviene alla fine di agosto, le forme sono preparate prevalentemente con latte di pecora, latte vaccino o misto vaccino-ovino. Agli inizi di agosto le fosse sono preparate bruciandovi la paglia della lavorazione precedente, poi dopo essere state accuratamente pulite, vengono preparate mettendo un tavolato in legno alla base per non appoggiare i formaggi direttamente sulla roccia, quindi si rivestono le pareti con paglia di orzo e paglia di grano. Le forme sono messe in appositi sacchetti che riportano il numero o codice del proprietario affinché, al momento della sfossatura, sia possibile il loro riconoscimento. Vengono riempite fino al bordo, chiuse con un coperchio di legno e sigillate con il gesso. Il formaggio resta sotto terra per 90 giorni durante i quali acquista il caratteristico aroma.
Le fosse tradizionalmente vengono aperte durante la festa di Santa Caterina, che cade il 25 novembre di ogni anno. A Talamello (RN) si festeggiano il 5 e il 12 novembre mentre Sogliano sul Rubicone (FC) propone la sagra negli ultimi due fine settimana di novembre e la prima domenica di dicembre.

COPPIA FERRARESE IGP

La *ciupèta* è il tipico pane ferrarese, rinomato per la sua bontà e per le forme accattivanti. Chiamato anche il pane dei nobili perché all'epoca della sua diffusione solamente le famiglie benestanti potevano permettersi di avere farina bianca setacciata (ottenuta con mulini a pietra).
La storia racconta che nel 1536, in occasione di una importantissima cena offerta da Messer Giglio al Duca di Ferrara si incomincia a parlare di un pane intorto e ritorto. Fu ideata da Cristoforo da Messisbugo, siniscalco o scalco (gran cerimoniere e maggiordomo) alla corte degli Estensi nel Granducato di Ferrara, per i banchetti d'onore. La coppia anche dal punto di vista della simbologia riveste un ruolo significativo, infatti la *ciupèta* presenta la caratteristica di avere quattro cornetti croccanti riuniti da una parte centrale soffice e morbida, la sua forma simbolizza il connubio fra l'essenza maschile e femminile e quindi mangiandola si pensava che donasse forza e fertilità.
La tradizione della *ciupèta* è rimasta particolarmente radicata nel territorio, tanto che è da sempre prodotta nei panifici ferraresi ed inoltre fino alla metà dello scorso secolo è sempre stata prodotta e consumata anche nei piccoli forni a legna rustici delle case coloniche nella campagna ferrarese. Il segreto del suo successo è dovuto alla qualità degli ingredienti e dell'acqua, all'ambiente di lievitazione caldo-umido, alla sapienza di una tradizione secolare degli abitanti del luogo e dei fornai ferraresi, capaci di trasformare e dare la vita a farina e acqua.
Il rito della panificazione casalinga iniziava preparando prima il lievito, lavorando la pasta madre, preparata con un impasto di sola acqua e farina, fermentato naturalmente. Il tutto era riposto nella *spartùra* (la madia), dove nel corso della notte si completava il processo di lievitazione. Per la lavorazione del giorno seguente veniva tenuta a parte una pallina dell'impasto per la lievitazione della notte seguente, la cosiddetta madre. Le donne preparavano la pasta, passandoli per la *gramadora*, una primitiva macchina di legno che "accoppava" l'impasto. Poi tutti si impegnavano nella preparazione del pane, dandogli la tradizionale forma o sbizzarrendosi in tante altre forme suggestive come la ricciolina (rizzata) e tante altre che sono oggi purtroppo dimenticate. La mezza coppia prende il nome di "vedova".

PIADINA ROMAGNOLA IGP

Prodotto povero e contadino, la piadina romagnola tradizionalmente preparata con farina, acqua e strutto, è uno dei prodotti romagnoli maggiormente conosciuti in Italia e all'estero. Ha recentemente avuto il riconoscimento di prodotto IGP. Prodotto semplicissimo che da sempre ha alimentato la "buona rivalità sanguigna tipica dei Romagnoli", infatti, in ogni borgo o rione della Romagna, dalla costa all'Appennino c'è chi sostiene di avere la paternità della vera ricetta della Piadina Romagnola "come si faceva una volta". Si tratta di piccole varianti, su impasti molto simili tra loro che a volte differiscono solamente per le dimensioni, lo spessore o, in tempi più recenti, nell'aggiunta di un pochino di lievito o di bicarbonato per renderla più soffice. Procedendo sulla via Emilia o nelle viuzze di quartiere, troverete tantissimi chioschi con le proposte e i condimenti più disparati, vi accorgerete che la piadina si differenzia anche di forma e dimensione: si passa dalla piadina del cesenate più spessa e soffice, a quella del riminese più grande e sottile. Tutto ciò non pregiudica la bontà e la fragranza di questo cibo di strada che veniva cotto nel tradizionale "testo" di terracotta. Sarete affascinati nel vedere ancora le sapienti mani delle *azdore* che impastano ancora a mano preparando tante pagnottine che saranno poi tirate (stese) con il mattarello. Non a caso Giovanni Pascoli la definì il "cibo nazionale dei romagnoli". Tantissimi gli abbinamenti per la farcitura, dal classico squacquerone e rucola, al prosciutto di mora romagnola o la porchetta arrosto, fino ad arrivare nelle zone più vicine al mare, all'utilizzo del pesce azzurro come la saraghina con scalogno o cipollina fresca.

POLLO ROMAGNOLO

Il Pollo Romagnolo è una razza autoctona un tempo molto diffusa in tutta la Romagna, questo animale è decisamente rustico, molto resistente e ha una certa tendenza al volo, per cui da sempre viene allevato all'aperto, spesso lo vediamo razzolare nelle aie delle case di campagna e dormire appollaiato sui rami degli alberi. I primi documenti che parlano del pollo romagnolo risalgono alla fine dell'ottocento. Si tratta di una razza caratterizzata dalla livrea variopinta. È un animale di taglia medio-piccola a lento accrescimento il maschio raggiunge i 2,5 chilogrammi e la femmina 2 chilogrammi in circa 8 mesi: troppo tempo per i ritmi degli allevamenti intensivi moderni, questo è probabilmente uno dei principali motivi che hanno portato all'abbandono dell'allevamento di questa razza. La carne é consistente e molto saporita. È comunemente diffuso nella zona che comprende la Romagna e parte dell'Emilia con le province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e Bologna. La livrea è alquanto varia come dimostrato anche dalle foto d'epoca, ma si può supporre fossero comuni il mantello argentato il grigio "argento fiocchi neri", rosso dorata "oro fiocchi neri", bianco e perniciato. Nelle campagne romagnole quando alle prime luci del giorno sentirete il canto del gallo, potrete trovare questi stupendi esemplari razzolare nelle aie, potrete accompagnare le *Azdore* (massaie) nel pollaio per raccogliere le uova fresche oppure potrete gustare, nei giorni di festa, le ottime carni di questi animali, sapientemente preparate dalle genti di questi luoghi, avendo la possibilità di assaporare aromi e sapori unici, uniti ad un buon calice di Sangiovese di Romagna.

OLIO BRISIGHELLA DOP

La coltivazione dell'ulivo nelle colline soleggiate di Brisighella, sul versante dell'Appennino Tosco Romagnolo lungo la Valle del fiume Lamone, risale a tempi antichissimi: nel II secolo d.C. sono stati rinvenuti negli scavi di Pieve del Thò manufatti utilizzati a scopo di rudimentale frantoio familiare. In queste zone la coltivazione dell'olivo viene praticata da millenni, su caratteristici colli e vallate protette dai venti freddi che fanno di questa zona, una delle più vocate in Italia per la produzione di olio extra vergine di qualità. È stata una delle prime zone ad ottenere il riconoscimento della DOP che è avvenuto nel luglio del 1996. La varietà predominante coltivata è la "Nostrana di Brisighella", ma possiamo trovare anche altre varietà alcune delle quali uniche come la *ghiacciola*, dalla quale si estrae un olio dalle caratteristiche facilmente riconoscibili con aromi molto intensi che ricordano note di erbe aromatiche, menta selvatica e foglia di pomodoro. Il sapore intenso e deciso, evidenzia spesso note amare e piccanti che mettono in risalto la quantità di polifenoli totali e di antiossidanti naturali presenti in questi prodotti, caratteristiche di garanzia e qualità dell'olio extra vergine di oliva proveniente da questo splendido territorio della Romagna. Gli oliveti, coprono una superficie di circa 300 ettari. Qui le olive si raccolgono ancora a mano per brucatura e la consegna al frantoio in piccole cassette avviene giornalmente.

OLIO COLLINE DI ROMAGNA DOP

L'olio Colline di Romagna viene prodotto nei territori collinari della provincia di Rimini a ridosso dell'area costiera e in provincia di Forlì-Cesena nella media e bassa collina. In questi territori l'olivo rappresenta, assieme alla viticoltura, un importante elemento del paesaggio rurale. La coltivazione dell'olivo nel territorio collinare romagnolo risale all'età Villanoviana dal Medioevo fino ad arrivare all'inizio del '900: si trovano diversi testi ecclesiastici e notarili che attestano l'importanza dell'olio d'oliva nell'economia rurale della Romagna. Le varietà maggiormente coltivate sono Correggiolo e Leccino, sono spesso presenti in misura minore anche Pendolino, Moraiolo e Rossina. L'olio ottenuto ha un colore che va dal verde al giallo oro e presenta un aroma intenso di oliva con un piacevole profumo fruttato, accompagnato da sentori di erba appena tagliata, e si caratterizza per un retrogusto che ricorda note di mandorla, carciofo e pomodoro con un sapore delicatamente amaro e piccante. Adatto in cucina per condire insalate miste e misticanza di verdure, o aggiunto a crudo su zuppe di ceci e fagioli, si presta come condimento di piatti importanti e complessi della gastronomia locale. Ottimo per preparare la maionese, per impreziosire pesce o insalate di mare delicate, per saltare carni bianche, stufare verdure, oppure per gli utilizzi dolciari quali pasticceria per preparazione di biscotti, torte lievitate o per friggere frutta, dolci e omelette.

Presidi Slow Food

PERA COCOMERINA

Viene chiamata anche pera 'Briaca, pera Cocomera, ma considerando le sue piccole dimensioni il nome più adatto è Pera Cocomerina, con il quale si definisce la piccola pera (il peso del frutto varia da 20 a 60 grammi) coltivata sull'Appennino Cesenate. Il nome si riferisce al colore della polpa che assume un intenso colore rosso come quello del cocomero. La buccia è verde e la polpa ha un colore più intenso al centro del frutto, mentre vicino ai semi diventa di un rosa brillante. Fa parte delle vecchie varietà locali coltivate essenzialmente per il consumo familiare, selezionate nel tempo dai contadini in funzione dell'ambiente del gusto e del loro utilizzo, che sono state progressivamente abbandonate con l'avvento della frutticoltura specializzata degli anni Cinquanta. Fortunatamente a Verghereto, nel cuore dell'Appennino Cesenate, in particolare nella località Le Ville di Montecoronaro erano ancora presenti alcune piante che sono state salvate e da cui si è partiti per valorizzare questo caratteristico prodotto locale. È una pera dal gusto dolce e molto profumata, con profumi che ricordano la vaniglia e il muschio bianco, normalmente viene trasformata subito in ottime confetture o in vasetti di frutta sciroppata in quanto si conserva per poco tempo ed è sensibile alla ticchiolatura. Si raccoglie dalla fine di agosto fino ad autunno inoltrato in base alle condizioni del tempo. La sagra della pera Cocomerina si svolge ogni anno a "Le Ville di Montecoronaro"di Verghereto (FC) il terzo week end di agosto.

SALE MARINO ARTIGIANALE DI CERVIA

Le origini delle saline di Cervia sono antichissime, alcuni studiosi le collegano alla presenza etrusca, altri ai greci in quanto, il vecchio toponimo di Cervia era Ficocle, di chiara origine greca. Già al tempo dei Romani la produzione del sale in queste zone era abbondante e fonte di ricchi commerci. Nel Medioevo, il sale di Cervia divenne fondamentale per l'economia di tutta la Romagna, al punto tale che per dare spazio ai bacini di estrazione del sale nel 1698 l'antico borgo di Cervia dovette essere spostato e ricostruito di sana pianta a due chilometri di distanza. I Magazzini del Sale, la torre di San Michele e le case dei salinari nel centro storico della città testimoniano come fosse importante il sale per tutta la città di Cervia. La Salina "Camillone" è l'unica superstite delle circa 150 saline a raccolta multipla cancellate con l'avvento della lavorazione secondo il metodo industriale nel 1959. La raccolta avveniva quotidianamente: ogni salinaio divideva l'ultimo bacino di raccolta in cinque piccoli settori. Ogni giorno si raccoglieva il contenuto di un settore e in cinque giorni veniva esaurito tutto il sale di quel settore, poi si passava al settore successivo. In questo modo non si aveva la formazione dei sali più "amari", come i cloruri di potassio e di magnesio, che richiedono più tempo per cristallizzare, per questo motivo la salina Camillone è famosa per il suo "Sale dolce di Cervia". Ancora in funzione, grazie all'attività volontaria svolta dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara, produce annualmente circa 1000 quintali di sale di qualità elevatissima. La raccolta avviene da giugno a settembre, in condizioni ottimali due volte alla settimana. La salina, per il suo valore naturalistico e paesaggistico, è riconosciuta come area umida di importanza internazionale e fa parte del Parco Regionale Delta del Po Emilia-Romagna.

RAVIGGIOLO DELL'APPENNINO TOSCO ROMAGNOLO

Il Raviggiolo è un formaggio fresco a pasta bianca madreperlacea, morbida e tenera dal gusto delicato e dolce. È preparato con latte vaccino crudo e caglio, più raramente con latte ovino o ovicaprino; una volta coagulato il latte, la cagliata viene fatta scolare dal siero in appositi cestelle in plastica o vimini, tradizionalmente veniva messo a scolare su felci, foglie di cavolo o di fico utili a far meglio scolare il serio e capaci di donargli un sapore particolare, e infine salato in superficie. Questo formaggio ha secoli di storia. Si trovano notizie in documenti risalenti al Rinascimento che confermano che nel 1500 il Magistrato Comunitativo della terra di Bibbiena lo portò in dono a Papa Leone X, ricoperto di felci. Nel 1910 Pellegrino Artusi nel suo libro "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene" indicava il Raviggiolo come ingrediente per il compenso dei cappelletti all'uso di Romagna.

È un formaggio dal sapore molto delicato, quasi dolce per la presenza abbondante di lattosio (lo zucchero del latte). Ha forma circolare di circa 20, 25 centimetri di diametro e uno scalzo compreso fra due e i quattro centimetri. Si consuma preferibilmente nei mesi compresi fra ottobre e marzo per via della sua breve conservabilità. Viene prodotto prevalentemente in Provincia di Forlì-Cesena nella vallata del Montone, del Rabbi, del Bidente e del Savio (parte si trovano all'interno del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Campigna e Monte Falterona). Si consuma entro pochi giorni dalla sua preparazione, ottimo come merenda su una fetta di pane montanaro e condito con un filo d'olio extra vergine di oliva e un pizzico di pepe, oppure servito a temperatura ambiente con confettura di sambuco o miele di acacia. Tradizionalmente dopo alcuni giorni dalla sua preparazione veniva utilizzato come ingrediente per il ripieno dei cappelletti di Romagna.

RAZZA SUINA MORA ROMAGNOLA

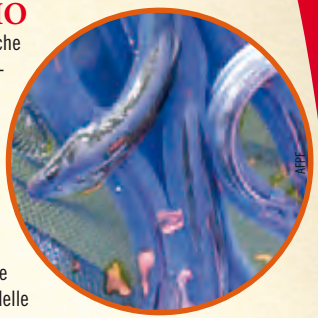
La Mora Romagnola è una razza suina autoctona, la si riconosce per il pelo marrone scuro che tende al nero, da cui il nome di "mora", testa piccola con muso lungo e sottile simile a quello dei cinghiali perché ama molto grufolare all'aperto, orecchie piegate in avanti, pelle scura con setole nere che formano lungo la linea dorso-lombare una specie di criniera denominata "linea sparta" che la contraddistingue. Con la diffusione degli allevamenti industriali era stata completamente abbandonata perché ha un accrescimento molto più lento del Large White e per la maggiore percentuale di grasso che caratterizza le sue carni rispetto ad altre razze.

La Mora è una razza vigorosa e molto rustica, si adatta quindi molto bene a sistemi di allevamento all'aperto che oggi sono quelli maggiormente praticati. Le sue carni sono molto apprezzate in quanto di buona sapidità, compatte e con quella piccola parte di grasso che in cottura si scioglie lentamente garantendo un sapore e un gusto unico. Ottima anche per la produzione di salumi di pregio. Nel periodo invernale tradizionalmente si fa la festa del maiale e, se vi trovate a passare dalle colline dell'entroterra romagnolo, potrete apprezzare la carne alla griglia e i ciccioli accompagnati da un buon calice di vino.

RAZZA BOVINA ROMAGNOLA

La storia della razza Romagnola ha origini antichissime, probabilmente i suoi antenati arrivarono in Italia con i Longobardi o i Goti, attorno al IV secolo d.C. Ha il mantello grigio-chiaro tendente al bianco (in particolare nelle femmine) con sfumature grigie in diverse regioni del corpo, la razza Romagnola ha un notevole sviluppo muscolare con testa grossa e arti forti e robusti, le corna sono ben sviluppate, a forma di lira nelle femmine e di mezzaluna nei maschi. La sua versatilità ad adattarsi a terreni difficili la rende un ottimo animale da pascolo. Il latte normalmente viene utilizzato unicamente per lo svezzamento dei vitelli. La razza anticamente veniva considerata a triplice attitudine carne-latte-lavoro, ora invece con l'avvento della meccanizzazione e con l'introduzione di razze da latte maggiormente produttive, viene utilizzata prevalentemente per le carni. Per la qualità delle sue carni la Romagnola viene considerata nel novero delle migliori razze bovine da carne esistenti. Viene macellata tra gli 11 e i 18 mesi, quando ha raggiunto un peso di 600-700 chilogrammi. I tagli migliori e in particolare le costate, ben grasse e sapide, la tartare di manzo battuta a coltello, sono prelibatezze molto considerate e apprezzate dai migliori gourmet. Date le caratteristiche di rusticità della razza, i capi vengono ancora allevati sui pascoli dell'Appennino romagnolo.

ANGUILLA MARINATA DELLE VALLI DI COMACCHIO



Le Valli di Comacchio sono una zona umida molto importante dal punto di vista ecologico, ma anche un singolare esempio di integrazione tra ambiente naturale e attività umana. Da tempo immemorabile, infatti, qui si praticano la pesca e l'allevamento estensivo di numerose specie ittiche pregiate: anguille, branzini, gamberetti di valle, etc. L'anguilla in particolar modo è stata la protagonista dello sviluppo economico delle valli di Comacchio. Questo pesce serpentiforme che nasce nel Mar dei Sargassi compie il ciclo vitale (7-10 anni) nelle acque interne della laguna di acqua salmastra delle "valli", fino a ripercorrere nuovamente il lungo viaggio verso l'oceano per andare a riprodursi quando è sessualmente maturo. È in questo periodo che le carni diventano particolarmente saporite e quindi vengono pescate.
Vengono utilizzati i "lavorieri" che sono degli sbarramenti posizionati in prossimità delle aperture a mare delle Valli e nei canali interni, studiati in modo da catturare i pesci adulti nel momento delle loro migrazioni, consentendo al tempo stesso l'entrata in valle di nuovi esemplari. Le anguille possono essere consumate fresche, ma questo prodotto è diventato famoso per la marinatura in aceto in quanto il periodo di maggior concentrazione del pescato avviene durante la pesca autunnale (prevalentemente da fine ottobre a gennaio), questa operazione consente quindi di conservarle e distribuirle in tutto il mondo.
La presenza nel Delta di fabbriche per la marinatura delle anguille è secolare. Il Parco del Delta del Po dell'Emilia-Romagna, in collaborazione con il Comune di Comacchio, ha portato a termine il recupero dell'antica Sala dei Fuochi della Manifattura dei Marinati, che a Comacchio era il centro più importante di questa lavorazione, e ora lavora le anguille secondo la più autentica tecnica tradizionale. Le anguille vengono posizionate in lunghi spiedi e cotte in girarrosti, davanti al fuoco a legna di grandi camini. Il segreto sta nella cottura e nella qualità della materia prima. La ricetta classica della salamoia prevede che ad ogni litro di aceto di vino bianco si aggiungano circa 70 grammi di sale marino di Cervia e un bicchiere d'acqua, infine si aggiunge una foglia d'alloro. L'anguilla così lavorata mantiene le sue caratteristiche organolettiche per diversi mesi, un tempo infatti veniva consumata nelle festività di Pasqua.

I VINI DI ROMAGNA

IL BURSON

Per quanto riguarda i vini, il Burson rappresenta per il territorio di Bagnacavallo, motivo di vanto per gli abitanti del luogo. Questo antico vitigno autoctono coltivato nella Provincia di Ravenna deve la sua popolarità alla famiglia Longanesi che negli anni cinquanta ebbe il merito di credere nella potenzialità di queste uve e di salvarle dall'estinzione. La storia racconta che nel 1913 Longanesi Antonio comprò, quella che diventerà la proprietà della famiglia Longanesi, in un "roccolo" (area boscosa al limite dei fondi dove veniva praticata la caccia nei caratteristici capanni); Longanesi notò una vecchia pianta di vite che cresceva abbarbicata ad una quercia. Si accorse che le sue uve, caratterizzate da una buccia spessa e coriacea, non venivano attaccate dalle più comuni malattie fungine della vite, dimostrando grandi doti di rusticità. Il vino che derivava dalla trasformazione di queste uve, riscosse notevole successo anche fra gli amici, favorendo la diffusione del vitigno anche nelle zone limitrofe. Si dice che partendo da questa pianta sia iniziato il recupero di questo apprezzato vitigno locale. A partire dal 1998, grazie al Consorzio del prodotto tipico "Il Bagnacavallo", nei vini può essere utilizzato il nome Bursôn, e nel 1999 questa uva è stata iscritta nell'albo dei vigneti come Uva Longanesi (in onore della famiglia che lo ha salvato). Il Bursôn viene *prodotto con il 100% di Uva Longanesi.*

- *Bursôn etichetta blu,* che prevede, una volta imbottigliato, un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.
- *Bursôn etichetta nera,* più corposo e strutturato del precedente in quanto il 50% delle uve raccolte vengono fatte appassire. Una volta fermentato, il vino trascorre 12 mesi in botte di rovere da 500 litri e 12 mesi in botte grande.

Questi vini si caratterizzano per la loro forte personalità regalandoci i sapori e i profumi del sottobosco delle pinete ravennati nel quale questo vitigno si è ambientato perfettamente ed è sopravvissuto per anni. Sono vini strutturati, con aromi e corposità inconfondibili, si abbinano molto bene a piatti a base di cacciagione o carni rosse, arrosti, tartufo e formaggi stagionati.

I VINI DELLE SABBIE

APPF

I vigneti della denominazione Bosco Eliceo si trovano all'interno del Parco del Delta del Po, lungo la fascia costiera che dalle foci di questo grande fiume (in territorio ferrarese) si estende fino ad oltre le saline di Cervia, in provincia di Ravenna. Si dice che la nascita della viticoltura ferrarese sia dovuta agli Etruschi che abitavano la città di Spina. In seguito un grande impulso alla coltivazione della vite in questi luoghi, è stato per merito dei frati Benedettini, che si erano insediati nella Abbazia di Pomposa.

Il Fortana, detto anche uva d'oro, venne diffuso in queste zone dagli Estensi. Si racconta che Renata di Valois di Francia, nel 1528 sposando il duca d'Este Ercole II, l'abbia portato in dote dalla Cote d'Or che si trova in Borgogna. I vigneti della costa, allevati sui dossi sabbiosi fra boschi di lecci, hanno così resistito fino ai nostri giorni senza essere attaccati dalla filossera, temibile parassita che verso la fine del 1800 distrusse la maggior parte dei vigneti presenti in tutta Europa. I vini delle sabbie, hanno la caratteristica di essere su viti dette "franche di piede", in quanto non si è dovuti ricorrere all'innesto per salvarle dalla fillossera. I vini delle sabbie si possono trovare comunemente nelle versioni ferme e frizzanti a partire da uve rosse, come il Fortana e il Merlot, e da uve bianche come Sauvignon, Malvasia e Trebbiano romagnolo. I vini rossi normalmente presentano note vinose al naso, caratterizzati da buona acidità, vivacità e sapidità, conferita dalla vicinanza del mare e dalle acque salmastre, e si accompagnano molto bene con i prodotti di queste lagune, soprattutto con l'anguilla e con i pesci fritti delle Valli.

L'ambiente particolarmente umido, l'aria salmastra e la vicinanza del mare che mitiga le stagioni sono poi altri elementi che contribuiscono alla formazione del carattere di questi vini.

I VINI DELL'ENTROTERRA ROMAGNOLO

Il Sangiovese di Romagna è il vino che riassume i colori e i sapori di questa terra ricca e ospitale. La Romagna è terra di Sangiovese, si dice che il suo nome venga dal Monte Giove, vicino a Santarcangelo di Romagna (Rn), fin dal Medioevo i monaci vi producevano un vino rosso che piacque moltissimo anche a Papa Leone XII.

AFG

Il Sangiovese è molto versatile e rispecchia la mano dell'uomo che lo produce e il territorio da cui proviene, per cui troveremo una vasta gamma di vini, da quelli di pronta beva con profumi freschi e delicati, a vini maggiormente complessi e strutturati spesso affinati per anni in botti di legno come nel caso del Sangiovese Riserva. Ad esempio nei territori dell'Imolese il Sangiovese dà origine a vini non troppo strutturati caratterizzati da una buona freschezza e sapidità. Nelle colline del faentino, specialmente in località Marzeno e Oriolo dei Fichi, abbiamo vini di grande eleganza e raffinatezza, con note acido-speziate e profumi floreali di viola. Nel territorio di Brisighella (Ra) abbiamo vini austeri e molto longevi, con piacevoli sentori erbacei e fruttati di mora e lampone dovuti alla presenza di argille nel suolo. Bertinoro (Fc) si caratterizza per vini molto sapidi, con sentori di frutta come ciliegia e mora molto intensi e con tannini vellutati e setosi, per la presenza di un suolo ricco di fossili marini. Predappio (Fc) ha un territorio ricco di argille stratificate dal quale si produce un Sangiovese importante e longevo, di grande struttura e con profumi che spesso ricordano la frutta sotto spirito e le spezie.

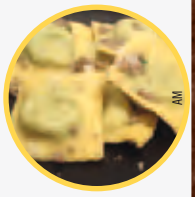
Avvicinandosi alla costa si sente l'influsso del mare, infatti nelle colline di Coriano (Rn) i vini hanno un frutto che prevale sulle altre sensazioni, con tannini vivaci e al contempo meno aggressivi, sapidità evidente e con sentori a volte salmastri e iodati. Vi sono tantissimi altri vini che caratterizzano questo territorio, a partire dall'Albana, primo bianco ad ottenere la DOCG; la Rebola presente da tempi antichi in territorio riminese. Rebola è il nome che nel riminese assume il vitigno Pignoletto dal quale si producono vini fruttati molto gradevoli, che bene si abbinano con piatti di pesce, oppure nella versione passito a fianco di grandi formaggi o pasticceria secca. Centesimino, detto anche sauvignôn rosso, per le particolari note aromatiche che conferisce al vino, questo vitigno a bacca rossa era coltivato sin dal XVII secolo sulle colline faentine, è una varietà di uva coltivata in Romagna almeno dal secondo dopoguerra. Famoso, vitigno a bacca bianca quasi estinto, che è stato recentemente riscoperto in Romagna, per la qualità e la dolcezza delle uve, veniva anticamente utilizzato anche per la produzione di uva da tavola. Il vino ha sentori piacevolmente intensi, che ricordano quelli del Moscato al quale pare sia geneticamente vicino. La Cagnina ottenuta per almeno l'85% dalle uve del vitigno "Refosco" localmente denominato "Terrano", ottima nella versione passito per abbinamenti con il cioccolato. Il Pagadebit, da uve bombino bianco, è legato alla costante produttività del vitigno che consentiva al contadino di produrre vino anche nelle annate più difficili e quindi di pagare i debiti.

Tanti altri sono i vini e i vitigni di questo territorio che vi verranno proposti quando visiterete questi territori ricchi di cultura, luoghi incantevoli e allegria e buon umore che la gente del luogo dona a tutti i visitatori con i quali hanno il piacere di chiacchierare amichevolmente.

ALCUNE RICETTE

RAVIOLI ALLA SALAMINA DA SUGO FERRARESE

Ricetta di Salvatore Calzolari

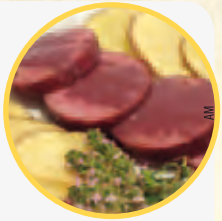


INGREDIENTI (per 4 persone)
3 uova
300 g di farina 0
2 patate
200 g di salamina da sugo già cotta
Grana q.b.

PROCEDIMENTO:
In una terrina versate la farina precedentemente pesata, aggiungete le uova e mescolate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciate riposare l'impasto coperto per almeno 20 minuti. Prendete le patate e mettetele in acqua bollente per almeno 15 minuti (senza salare l'acqua perché la salamina è abbastanza salata): a cottura ultimata scolatele e passatele in uno schiacciapatate senza sbucciarle (la buccia rimarrà dentro lo schiacciapatate): prendete la salamina ed amalgamatela alle patate ottenendo così il ripieno.
A questo punto stendete la pasta con il matterello fino ad ottenere delle strisce larghe 6 cm e tagliatela in modo da ottenere dei quadrati regolari da 6 x 6 cm. Ora non resta che unire il ripieno alla pasta e chiuderla, premendo bene sui lembi per far uscire l'aria: la forma ottenuta sarà simile a quella di un cappellaccio. Adagiamo i nostri ravioli nell'acqua bollente per la cottura (5 minuti) e nel frattempo in un'altra padella sciogliete una noce di burro. A cottura ultimata mettete i ravioli nella padella con il burro fuso e mantecate. Impiattare mettendo una leggera pioggia di formaggio grana

SALAME AL FORNO

Ricetta di Salvatore Calzolari

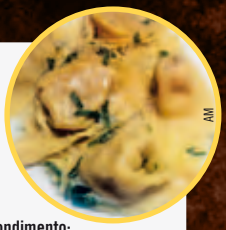


INGREDIENTI (per 4 persone)
1 salame all'aglio fresco da circa 1 kg
1 bottiglia di vino Bonarda
Mezzo cucchiaio di farina

PROCEDIMENTO:
È ricetta molto semplice ma di straordinaria bontà. Prendete un salame rigorosamente fresco (fatto in giornata) magari fatto dal vostro macellaio di fiducia e adagiatelo in una teglia da forno.
Versate una bottiglia di Bonarda, poi riponete il tutto in forno precedentemente riscaldato a 180 gradi per 20 minuti.
A cottura ultimata separate il salame dal sughetto che si è formato, versatelo in un tegamino aggiungendo mezzo cucchiaio di farina, facendolo cuocere a fuoco lento fino ad ottenere una salsa cremosa: tagliate il salame a fette versando sopra la salsa precedentemente preparata, accompagnando il tutto con un buon calice di Bonarda.

CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI

Ricetta di Cristina Fressoia



INGREDIENTI (per 4 persone)
500 g di farina
4 uova
1 kg di zucca violina
150 g di Parmigiano reggiano
40 g Formaggio di Fossa di Sogliano
Noce moscata, zenzero, cannella
1 uovo

Per il condimento:
130 g di burro
Qualche foglia di salvia
Una spolverata di noce moscata
Parmigiano Reggiano

PROCEDIMENTO:
Preparare la sfoglia avendo cura di fare riposare l'impasto per circa 40 minuti. Tagliate la zucca a spicchi togliendo i semi e i filamenti, sistematela sulla placca da forno coperta con un foglio di alluminio e infornate a 180 gradi lasciandola cuocere per circa 50 minuti. Quando la zucca si sarà intiepidita togliete la buccia, mettetela in un contenitore e riducetela in purea schiacciandola con una forchetta, oppure passandola con il passaverdure. Aggiungete un uovo, il Parmigiano reggiano, il Formaggio di Fossa di Sogliano, la noce moscata, la cannella e lo zenzero in polvere, mescolando fino ad ottenere un impasto omogeneo (dosate le spezie secondo il vostro gusto).
Procedete tirando la sfoglia con il mattarello, che per questa ricetta non dovrà essere troppo sottile. Tagliatela in quadretti grandi della dimensione di 5-6 centimetri posizionando al centro l'impasto precedentemente preparato, ripiegando i bordi diagonalmente per formare i cappellacci.
Fate cuocere i cappellacci in abbondante acqua salata, poi saltateli in padella con il burro e la salvia. Serviteli con una spolverata abbondante di formaggio, una presa di noce moscata e alcune foglioline di salvia per guarnire il piatto.

PERA UBRIACA CON SQUACQUERONE DI ROMAGNA

Ricetta di Elisa Giannini

INGREDIENTI (per 4 persone)
2 Pere dell'Emilia Romagna IGP Sangiovese dei Colli di Rimini
100 g di Squacquerone di Romagna
100 g di mascarpone e 50 g di yogurt
2 cucchiai di zucchero a velo vanigliato
1 arancia, pepe creolo
Alcuni rametti di timo cedrino fresco
Sale marino artigianale di Cervia
Zucchero di canna grezzo
Per il crumble al timo: biscotti secchi ai cereali, miele di acacia, rum, timo, lamelle di mandorle

PROCEDIMENTO:
Preparazione del crumble: in una pentola antiaderente rompete i biscotti con le mani in modo da creare pezzi irregolari, aggiungete le lamelle di mandorla e bagnate leggermente con il rum. Tostate il tutto aggiungendo timo fresco e miele che renderà il crumble croccante e dorato.
Per la crema:
Frullate insieme 100 gr di squacquerone, 100 gr di mascarpone e 50 gr di yogurt greco aggiungendo 2 cucchiai rasi di zucchero a velo vanigliato. Lavate le pere e detorsolatele dalla parte inferiore, poi mettetele in un pentolino a macerare nel Sangiovese, aggiungendo la scorza e il succo di arancia. Dopo circa mezz'ora di "ammollo" cuocete le pere nello stesso vino facendole bollire per alcuni minuti in modo che il vino si sia dealcolato. Tagliate le pere in orizzontale in modo da creare una base da scavare e un cappuccio. Appoggiatele su una teglia da forno (utilizzando come base la carta forno), spolveratele con zucchero grezzo di canna grezzo, pepe creolo, sale marino artigianale di Cervia e mettete in forno a 150 gradi per circa 30 minuti (le pere dovranno essere croccanti fuori e la polpa dovrà essere morbida). Togliete la frutta dal forno e lasciatela intiepidire, poi scavate la base della pera con un cucchiaio inserendo la crema di squacquerone preparata precedentemente. Richiudete il cappuccio e servite la pera spennellandola di sciroppo d'acero, mettendo alla base il crumble al timo e decorando con rametti di timo fresco.

TARTARE DI BOVINA ROMAGNOLA AL TARTUFO BIANCO

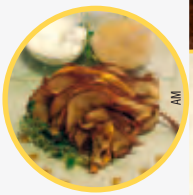
Ricetta di Simonetta Spadoni

INGREDIENTI (per 4 persone)
40 g Tartufo bianco
1 spicchio di aglio di Voghiera
Succo di 1 limone (succo)
6 cucchiai di Olio extra vergine di oliva
Verdure di stagione (colorate)
Sale di Cervia, pepe q.b.
400 g di carne macinata di Scottona Romagnola
4 fettine di pane sottili

PROCEDIMENTO:
Schiacciate l'aglio finemente e mettetelo in una ciotola con l'olio extra vergine di oliva, aggiungete il succo di limone, 2 prese di sale ed emulsionate il tutto.
Versate il condimento sulla carne e mescolate delicatamente.
Adagiate sul fondo del piatto un dischetto di pane che avrete precedentemente tagliato con un coppapasta e tostato al forno per pochi minuti per renderlo croccante.
Mettete la carne in piccoli coppapasta rotondi e guarniteli con le verdure di stagione (precedentemente saltate per pochi minuti in padella) per dare colore al piatto.
Affettate il tartufo sulla carne cercando di creare una piccola nuvoletta voluminosa e infine aggiungete un velo di olio extra vergine con un fruttato leggero.

RATATOUILLE DI PERE E ZUCCA AL PROFUMO DI ZENZERO

Ricetta di Elisa Giannini



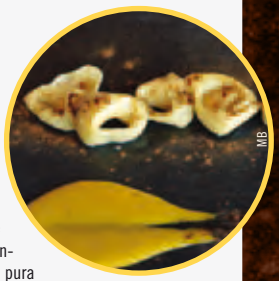
INGREDIENTI (per 4 persone)
2 Pere dell'Emilia Romagna IGP
1 fetta di circa 7 cm di zucca violina
40 g zenzero fresco
Miele di acacia biologico
4-5 foglie di menta fresca
Per le composte:
bianca- raviggiolo dell'Appennino Tosco-Romagnolo, yogurt, mascarpone, zucchero a velo vanigliato.
gialla- polpa di pera cotta al forno, lime, sciroppo d'acero (grado A)

PROCEDIMENTO:
Lavate le pere e la zucca, poi affettatele con una mandolina.
Mettetele in una placca da forno rivestita da carta oleata, spolveratele con zucchero grezzo di canna, zenzero in polvere e piccole fette di zenzero fresco a lamelle sottilissime, poi mettete in forno a 100 gradi per circa 45 minuti, mettete anche mezza pera che lascerete in forno fino a quando la polpa risulterà morbida.
Togliete la frutta a fettine dal forno quando si sarà disidratata e spennellatela con miele di acacia.
Montate la ratatouille alternando le fette di pera e zucca a pezzetti di zenzero, alternando qualche fogliolina di menta fresca.
Preparate le due cremine mescolando gli ingredienti con un frullatore in modo delicato.
Decorate a piacere la ratatouille con le erbe aromatiche utilizzate nella preparazione, servendola con le due cremine preparate precedentemente.

CAPPELLETTI ROMAGNOLI SU ZABAIONE SALATO E POLVERE DI LIQUIRIZIA

Ricetta di Marco Boni

INGREDIENTI (per 6 persone)
Per la sfoglia:
6 uova
600 g di farina 0
Per il ripieno:
100 g di Raviggiolo dell'Appennino Tosco Romagnolo
100 g di Squacquerone di Romagna
100 g Parmigiano Reggiano
20 g di Formaggio di Fossa di Sogliano
1 uovo medio
Un cucchiaio di olio extra vergine
Colline di Romagna DOP
Un pizzico di polvere di liquirizia pura al 100%
Sale e pepe nero a piacere
Per il brodo di cottura:
1 costa di sedano
1 carota del Delta Ferrarese
½ cipolla dorata
Sale
Per lo zabaione:
3 tuorli d'uovo
250 dl di panna fresca
50 g di Parmigiano Reggiano
Sale e pepe nero a piacere
Polvere di liquirizia pura al 100%



PROCEDIMENTO:
Per la sfoglia: setacciate e disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, rompete le uova che avrete tenuto a temperatura ambiente, aggiungete un pizzico di polvere di liquirizia pura al 100% e cominciando dall'interno mescolate le uova con una forchetta prendendo man mano la farina dai bordi, lavorate poi con le mani l'impasto dall'esterno verso l'interno, amalgamando tutta la farina che si trova sul piano di lavoro. Dopo avere impastato ancora un po' formate una pallina e avvolgetela in uno strappo di pellicola per alimenti e mettetela a riposare un'ora in frigorifero.
Per il ripieno: in una ciotola mescolate insieme tutti i formaggi fino a che non siano ben amalgamati fra di loro, a questo punto aggiungete l'uovo, l'olio, la liquirizia e correggete il sapore con sale e pepe.
Per lo zabaione salato: mettete in una pentola di acciaio i 3 tuorli e sbatteteli con una frusta aggiungendo un pizzico di sale. Immergete la pentola a bagnomaria in un'altra pentola più grande che la contenga, riempita per 1/3 di acqua. Lavorare il composto energicamente con una frusta; quando il composto sarà omogeneo iniziate a versare la panna a filo continuando a mescolare energicamente, fino a quando la crema comincerà ad addensarsi. Togliete quindi lo zabaione dal fuoco e aggiungete il Parmigiano Reggiano grattugiato finemente, quando si sarà sciolto e il tutto avrà una certa cremosità aggiungete una presa di pepe nero.
Mettete sul fuoco una pentola con tre litri di acqua, il sedano, la carota, la cipolla e il sale e fate il brodo vegetale che servirà alla cottura dei cappelletti. A questo punto tirate la sfoglia dello spessore di alcuni millimetri e tagliatela a quadrati di 5 cm. riempiteli col ripieno e chiudeteli della forma che più vi piace, anche se il cappelletto romagnolo dovrebbe essere come il doppio di un tortellino. Mentre aspettate che la pasta dei cappelletti si asciughi un po' all'aria preparate lo zabaione e quando sarà pronto versate i cappelletti nel brodo vegetale, appena vengono a galla, scolateli e adagiateli su un piatto dove avrete precedentemente versato un po' di zabaione tiepido, spolverare i cappelletti con un pizzico di polvere di liquirizia pura e servite.

L'***approccio LEADER*** rappresenta l'**Asse IV delle politiche di sviluppo rurale 2007-2013**, ed è finalizzato a favorire lo sviluppo dei territori rurali valorizzandone le risorse paesaggistiche, ambientali, storico-culturali e delle produzioni tipiche.

La presente pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto di cooperazione interterritoriale **"Alla scoperta dei Tesori del Gusto: valorizzazione delle produzioni agricole nei territori rurali dell'Emilia-Romagna"**.

Il progetto nasce dalla collaborazione fra il **Gruppo di azione locale DELTA 2000** e il **Gruppo di azione locale L'Altra Romagna**, due dei 5 GAL della Regione Emilia-Romagna che sono stati selezionati per l'attuazione dell'Approccio Leader nei territori rispettivamente del Delta emiliano-romagnolo e dell'area dell'Appennino romagnolo ed è finanziato con la misura 421 Cooperazione, Asse 4 Leader PSR 2007/2013 Regione Emilia-Romagna e cofinanziato dall'Unione di Prodotto Costa.

"Alla scoperta dei Tesori del Gusto" intende valorizzare e promuovere le produzioni tipiche locali, consci che lo sviluppo sostenibile dei territori rurali passa anche dalla valorizzazione delle loro produzioni tipiche e di nicchia, ovvero di quei prodotti che più distinguono e caratterizzano l'offerta territoriale ed il suo sistema locale.

DELTA 2000
Gruppo di Azione Locale

GAL DELTA 2000
Strada Mezzano, 10
44020 Ostellato (FE) - Italy
Tel. +39 0533 57693 - 57694
Fax +39 0533 57674
E-mail: deltaduemila@tin.it
Pec: deltaduemila@pec.it
Web site: www.deltaduemila.net

GAL L'ALTRA ROMAGNA
Viale Roma, 24
47027 Sarsina (FC) - Italy
Tel. +39 0547 698301
Fax +39 0547 698345
E-mail: info@altraromagna.net
Pec: amministrazione@pec.sapim.it
Web site: www.altraromagna.net

costa adriatica

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Regione Emilia-Romagna

La presente pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto **"Alla scoperta dei Tesori del Gusto: valorizzazione delle produzioni agricole nei territori rurali dell'Emilia-Romagna"**, finanziato dai GAL L'Altra Romagna e DELTA 2000 con la misura 421 Cooperazione, Asse 4 Leader PSR 2007/2013 Regione Emilia-Romagna e cofinanziato dall'Unione di Prodotto Costa.