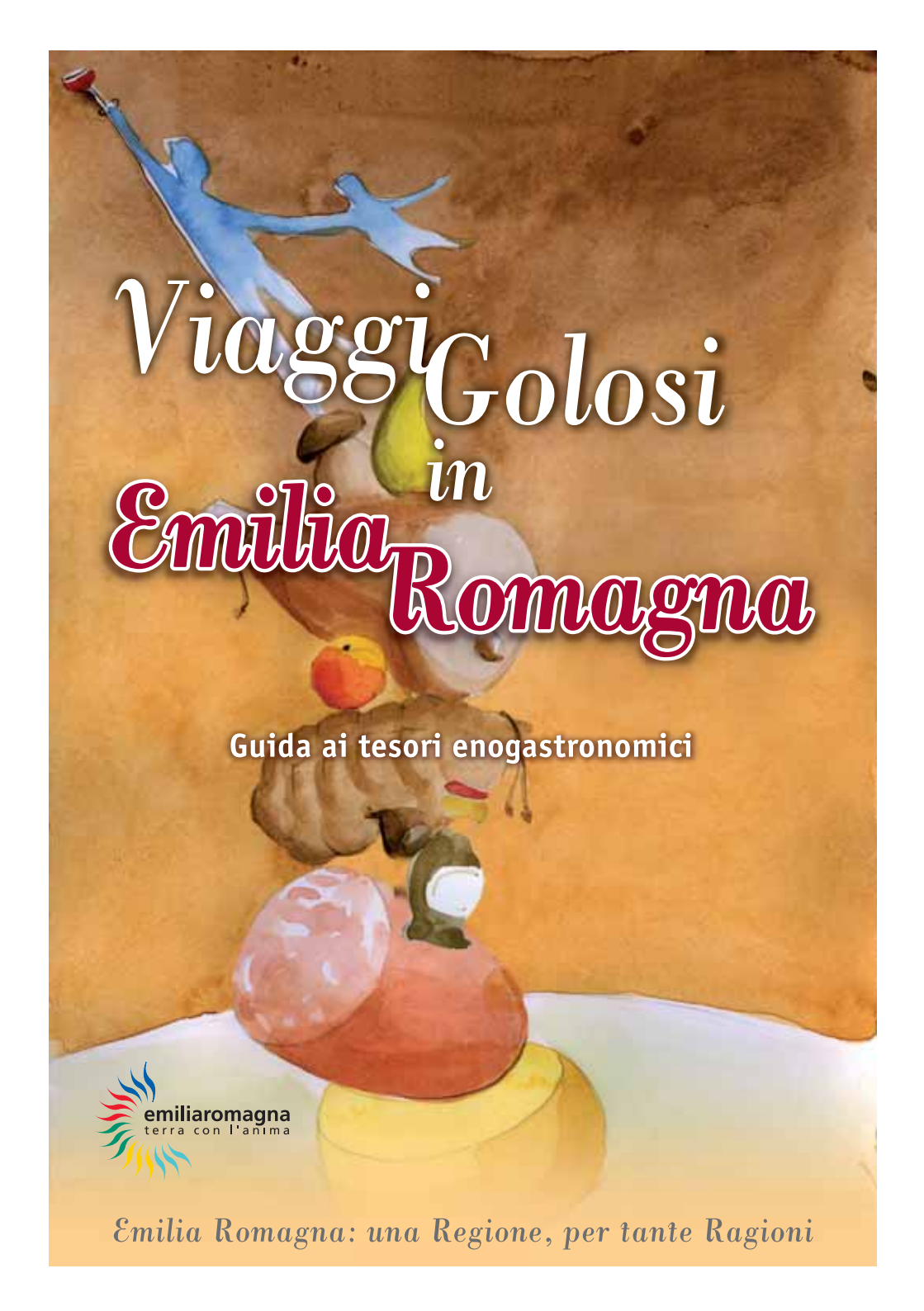


A watercolor illustration on a textured, brownish-orange background. In the upper left, a blue silhouette of the Emilia-Romagna region is shown. Below it, various food items are depicted: a pear, a tomato, a mushroom, and a piece of meat. At the bottom, a large, round, pinkish-red object, possibly a piece of meat or a vegetable, sits on a yellow base. The title 'Viaggi Golosi in Emilia Romagna' is written in a stylized font, with 'Viaggi Golosi' in white, 'in' in small white letters, 'Emilia' in red with a white outline, and 'Romagna' in red with a white outline.

Viaggi Golosi in Emilia Romagna

Guida ai tesori enogastronomici



Emilia Romagna: una Regione, per tante Regioni



Progetto editoriale:

APT Servizi Emilia Romagna

Unione di prodotto Appennino e Verde

Unione di prodotto Città d'arte, cultura, affari

Unione di prodotto Costa

Concept e progetto grafico:

Empresa Creativa

Testi:

Lorenzo Frassoldati

Traduzioni:

Link up, Rimini

Immagini:

Archivio APT Servizi

Archivi Unioni di prodotto Appennino e Verde - Città d'arte, cultura, affari - Costa

Archivi province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini

Stampato nel mese di marzo 2010 da Labanti e Nanni Industrie Grafiche - Crespellano (Bologna)

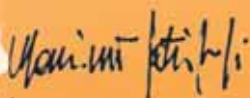


Emilia Romagna, l'isola del tesoro dei sapori

Intensi profumi e squisiti sapori. La cultura della buona tavola, per noi che abitiamo in una regione ad alta qualità di vita, l'Emilia Romagna, è sinonimo di tradizione, amicizia e ospitalità.

La natura, è vero, ci ha regalato dei microclimi perfetti per la stagionatura e dei fertili terreni per la coltivazione. Ma la chiave del nostro successo sta nell'armonico connubio tra lavoro dell'uomo ed una natura amica, tra coltivazione e produzione, trasformazione e distribuzione. Sinergie meravigliose attraverso le quali siamo riusciti, nei secoli, a garantire ai nostri figli, all'Italia e al mondo intero un'altissima punta di eccellenza nel settore dell'eno-gastronomia.

Non siamo gelosi delle nostre cose: le abbiamo sempre condivise con gli amici, con gli ospiti, con tutti. In questa piccola guida abbiamo raccolto curiosità, idee, suggerimenti per dei "viaggi golosi in Emilia Romagna", alla ricerca di fantastici prodotti eno-gastronomici da portare a casa o regalare, soggiornando in comodi hotel o in rilassanti agriturismo. Vi mostreremo antiche tecniche di produzione, vi insegneremo a ragionare di vini e formaggi, vi porteremo a visitare musei, città e colline, diventerete sommelier e cuochi, scopriremo per voi i nostri tesori.....



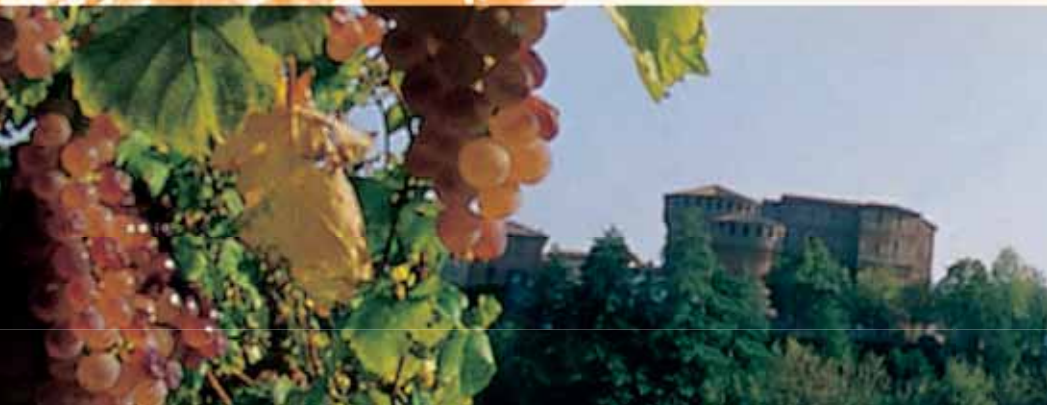
Massimo Gottifredi

Presidente
APT Servizi Emilia-Romagna



Andrea Babbi

Amministratore delegato
APT Servizi Emilia-Romagna



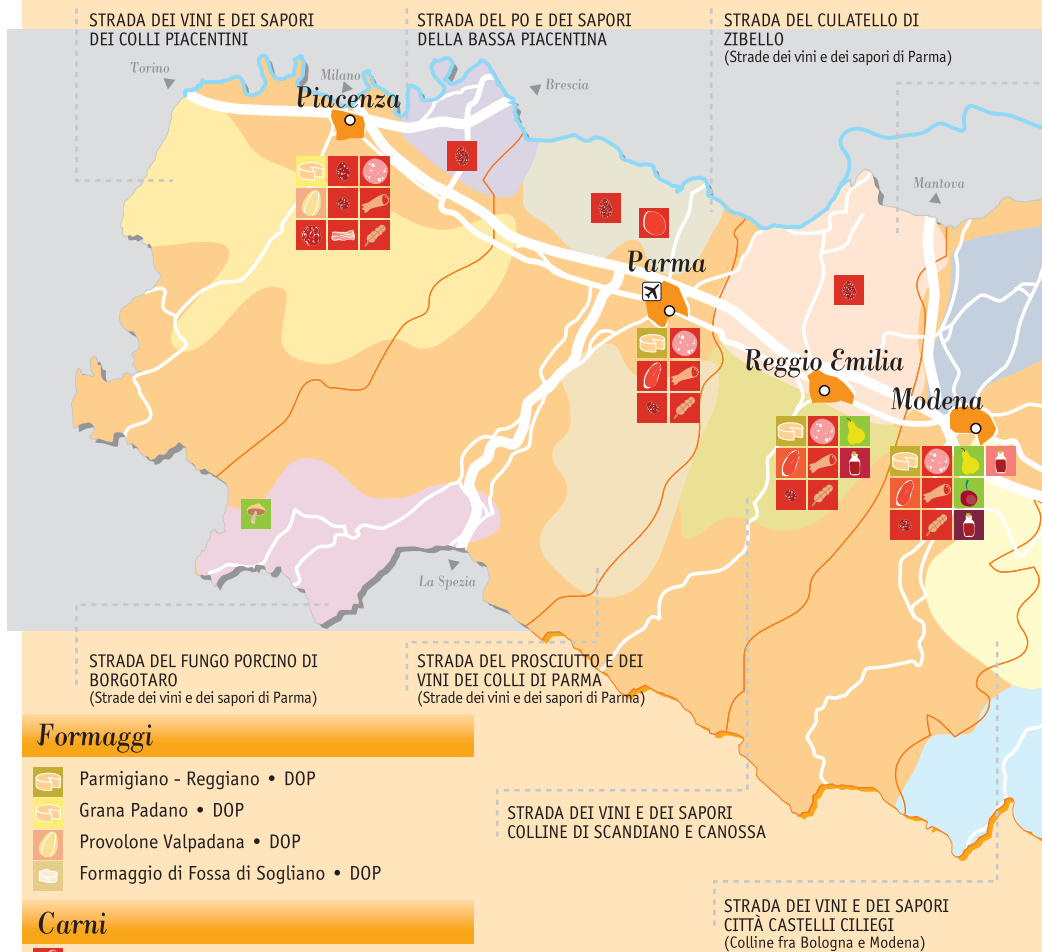




Indice

2	Introduzione
6	Mappa del Gusto
8	Piacenza e territorio
16	Parma e territorio
24	Reggio Emilia e territorio
32	Modena e territorio
40	Bologna e territorio
48	Ferrara e territorio
56	Ravenna e territorio
64	Forlì - Cesena e territorio
72	Rimini e territorio
80	Calendario del Gusto

Prodotti tipici I.G.P. e D.O.P.



Formaggi

-  Parmigiano - Reggiano • DOP
-  Grana Padano • DOP
-  Provolone Valpadana • DOP
-  Formaggio di Fossa di Sogliano • DOP

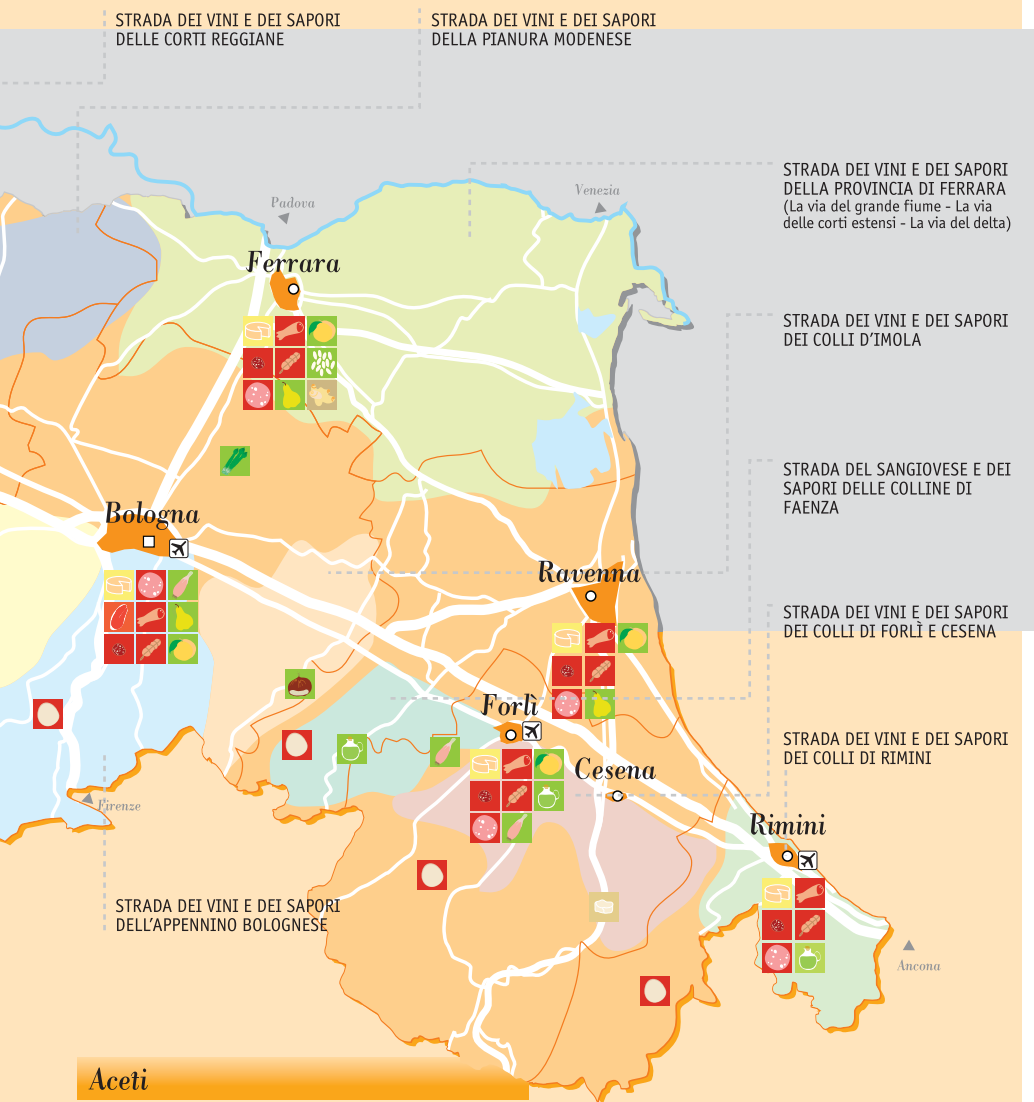
Carni

-  Prosciutto di Parma • DOP
-  Prosciutto di Modena • DOP
-  Culatello di Zibello • DOP
-  Coppa Piacentina • DOP
-  Salame Piacentino • DOP
-  Salamini italiani alla cacciatora • DOP
-  Salame Cremona • IGP
-  Pancetta Piacentina • DOP
-  Mortadella Bologna • IGP
-  Vitellone bianco dell'Appennino centrale • IGP
-  Zampone Modena • IGP
-  Cotechino Modena • IGP

Ortofrutticoli

-  Scalogno di Romagna • IGP
-  Fungo porcino di Borgotaro • IGP
-  Marrone di Castel del Rio • IGP
-  Pera dell'Emilia-Romagna • IGP
-  Pesca e Nettarina di Romagna • IGP
-  Asparago verde di Altedo • IGP
-  Amarene brusche di Modena • IGP
-  Riso del Delta del Po • IGP

e Strade dei vini e dei sapori



Aceti

-  Aceto balsamico tradizionale di Modena • DOP
-  Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia • DOP
-  Aceto balsamico di Modena • IGP

Oli d'oliva

-  Olio extra vergine d'oliva di Brisighella • DOP
-  Olio extra vergine d'oliva Colline di Romagna • DOP

Prodotti da forno

-  Coppia ferrarese • IGP

Piacenza e territorio



Eventi

GUTTURNIO FESTIVAL

Carpaneto Piacentino

Ultimo fine settimana di Aprile

UN PO' DI GUSTO

Bassa Piacentina

Novembre

Da mangiare

- Coppa piacentina DOP
- Grana Padano DOP
- Pancetta piacentina DOP
- Provolone Valpadana DOP
- Salame Cremona IGP
- Salame piacentino DOP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP

Da bere

- Colli piacentini DOC
- Emilia IGT
- Terre di Veleja IGT
- Valtidone IGT



Margherita d'Austria fece progettare una reggia sfarzosa, da favola. Nacque così Palazzo Farnese, prima tappa di un viaggio a Piacenza, la reggia-castello con pochi pari in Italia. Come non capita tutti i giorni che due sculture diano il nome ad una piazza: Piazza Cavalli, lo spazio più bello di Piacenza. Qui si erge il Gotico, simbolo della città, detto anche Palazzo del Comune, in stile gotico lombardo, tutto merli e portici. Di lato la chiesa di San Francesco, dall'interno traboccante di opere d'arte, e Piazza Duomo dove l'attenzione è attratta dalla romanica Cattedrale in marmo rosa (XII sec.). I tesori gastronomici di

Piacenza sono certamente i tre grandi salumi di eccellenza: Coppa, Pancetta e Salame. Tutti DOP. Pregiati anche i formaggi: il Grana Padano DOP e il Provolone Valpadana DOP. Di grande qualità anche la produzione dei vini dei Colli piacentini DOC, con in primo piano il rosso Gutturnio e il bianco Ortrugo. Il piatto tipico è "pisarei e fasò", invenzione della cucina povera per utilizzare il pane raffermo. Fra i secondi la coppa arrosto e la "picula ad caval", carne trita di cavallo con pomodori, cipolla e peperoni.



INFO:

IAT Piacenza - Tel 0523 329324
www.comune.piacenza.it
www.provincia.pc.it/turismo

Da non perdere

PROVOLONE VALPADANA DOP & GRANA PADANO DOP

Fila e si trasforma, viene avvolta e si modella. Ecco come è lavorata oggi la cagliata nei caseifici del Provolone Valpadana DOP. La filatura è il momento cruciale della lavorazione: ne viene fuori un nastro, poi avvolto su se stesso, e infine modellato in modo che non vi restino bolle d'aria all'interno. Formaggio versatile e moderno, che la gastronomia internazionale coccola e gli estimatori non si fanno mancare: dolce o piccante, fresco o stagionato, a mandarino o cilindrico. L'altro grande must del territorio è il Grana Padano, il formaggio italiano DOP simbolo nel mondo di tipicità e tradizione. Il Padano deve le sue caratteristiche organolettiche anche al latte col quale è prodotto, a sua volta legato ad una particolare alimentazione dei bovini.

Info: Consorzio Tutela Provolone Valpadana
www.provolonevalpadana.it
Consorzio Tutela Grana Padano
www.granapadano.com



Castel San Giovanni & la robiola

Nella zona di Castel San Giovanni, Morfasso ed altre aree dell'Appennino piacentino, con il latte intero vaccino o misto, si prepara questo formaggio fresco. Talvolta è prevista un'aggiunta di zucchero, sale, grappa o vino bianco secco. Si conserva in recipienti di vetro sott'olio. Invecchiando diventa piccante.

Info: www.stradadeicollipiacentini.it

Ponte dell'Olio & il pane con il bollo

Con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale, lievito di birra e sale, a Ponte dell'Olio si prepara il "pane col bollo", così chiamato perché nella parte centrale del pane viene messa una pallina di pasta a mo' di bollo, che lo distingue dagli altri. Il ciclo di lavorazione di questo pane è tenuto sotto controllo grazie alla conoscenza dei delicati processi microbiologici che si verificano durante la lievitazione e nessun additivo chimico viene impiegato nella lavorazione. Per acquistare questo pane, che si accompagna bene con tutti i cibi, molti vengono anche da fuori provincia.

Info: www.stradadeicollipiacentini.it



Da assaggiare

LA COPPA PIACENTINA E GLI ALTRI SALUMI DOP

L'allevamento del maiale nel Piacentino risale ad un millennio prima dell'era cristiana. Fu durante il Medioevo che si consolidò la tradizione della macellazione, della salagione e della stagionatura delle carni suine per ricavarne gustosi salumi. Oggi Piacenza vanta tre straordinarie espressioni di questa arte secolare: la Coppa, il Salame e la Pancetta piacentina DOP. I suini destinati alla produzione di questi salumi provengono dal territorio delle regioni Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di lavorazione è limitata alla sola provincia di Piacenza, le cui caratteristiche climatiche e territoriali sono fondamentali per ottenere l'inconfondibile gusto che li ha resi famosi. Il sapore di questi insaccati si caratterizza per un delicato equilibrio dolce-salato, cui fa da contorno il caratteristico aroma che

contraddistingue i prodotti stagionati.

*Info: Consorzio Salumi Tipici Piacentini
www.piacenzafoodvalley.com*

Nella Bassa piacentina ogni anno a novembre si celebrano i sapori del territorio nell'evento "Un po' di gusto".

Info: www.stradadelpo.it



Monticelli d'Ongina & l'aglio

Il prodotto simbolo di questo paese sulla riva destra del Po è l'aglio, di cui Monticelli è una delle capitali italiane. La varietà qui coltivata è il 'piacentino bianco' e, grazie alle particolari condizioni ambientali, climatiche e geofisiche, si ottiene un prodotto a polpa bianca, carnosa, profumata, ricco di vitamine e sali minerali, eccezionale per finezza di aroma e durata (si conserva da un anno all'altro).

Info: www.stradadelpo.it

Monte Lazzarina & la caciotta

La caciotta del Monte Lazzarina è prodotta unendo latte intero vaccino a latte caprino, ha un periodo di maturazione di due giorni e uno di stagionatura di circa un mese. La produzione è tipica dell'Appennino nella provincia di Piacenza e la forma finita presenta una crosta chiara caratterizzata da una pasta soda.

Info: www.stradadeicollipiacentini.it



Il brindisi

GUTTURNIO & ORTRUGO

Piacenza è da sempre terra di vini. Il Gutturnio è certamente il re dei vini piacentini. È un vino rosso, di corpo, con tannini in evidenza, un vino dal carattere spiccato e deciso, espressione di una cultura e di un territorio. Nel 1967 il Gutturnio è stato tra i primi dieci vini italiani a ricevere la DOC. L'altro vino simbolo del territorio è il bianco Ortrugo, color paglierino chiaro e sapore secco e abboccato. Viene prodotto nelle tipologie frizzante e spumante, ma si sta affermando anche la versione ferma. Alcune tra le più affermate cantine dei Colli Piacentini hanno dato vita all'associazione Mosaico piacentino.

*Info: Consorzio di Tutela Vini DOC Colli Piacentini
www.piacenzafoodvalley.it*



L'Appennino & i prodotti del sottobosco

Castagne, funghi e tartufi sono i prodotti tipici dell'Appennino piacentino e in ottobre sono diverse le manifestazioni che li celebrano. A Bobbio c'è la Mostra mercato del fungo e del tartufo.

*Info: IAT Bobbio - Tel 0523 962815
iatbobbio@libero.it*

A Castell'Arquato la Festa delle castagne

*Info: IAT Castell'Arquato - Tel 0523 803215
iatcastellarquato@gmail.com*

A Pecorara la Rassegna del tartufo e dei prodotti del sottobosco

Info: Tel 0523 09991110 - 861210

Per chi ama andare a funghi

Info: www.funghi.piacenza.it



Da vedere

IL GOTICO

L'edificio, rimasto incompiuto, di Palazzo Gotico, domina lo spazio principale del centro cittadino, piazza Cavalli, con le statue equestri di Ranuccio ed Alessandro Farnese. Fu voluto nel 1281 da Alberto Scoto, capo dei mercanti e signore ghibellino della città e fu progettato dalle maestranze locali. Di stile lombardo ogivale, ricorda nell'aspetto i tradizionali palazzi comunali dell'Italia settentrionale, col porticato basso per le adunanze popolari e i solenni finestroni con balconata per dar luce al grande ed unico salone superiore. Nel salone fu ospitato l'illustre poeta Francesco Petrarca.

*Info: IAT Piacenza - Tel 0523 329324
iat@comune.piacenza.it*



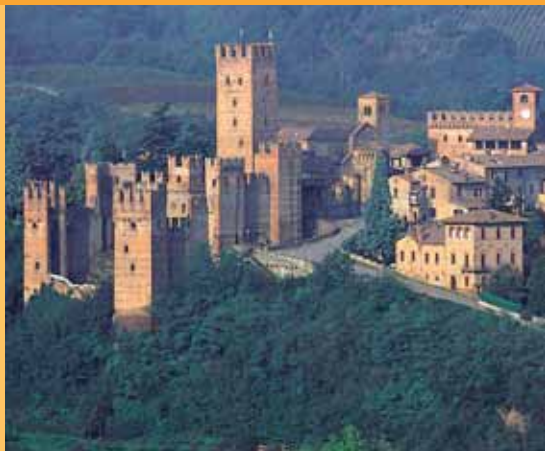


Da vedere

TERRE DI CASTELLI E DIMORE STORICHE

Disseminate sul territorio dell'antico Ducato di Parma e Piacenza si trovano molteplici testimonianze del passato millenario di queste contrade, un tempo terre di confine e di transito. Si tratta di rocche, castelli, dimore, borghi fortificati, abbazie dove vissero nobili famiglie, condottieri di fama, mecenati amanti delle arti e figure spirituali di grande levatura. Oggi questi luoghi sono riuniti e rappresentati dall'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza. I fasti e le atmosfere del passato riprendono vita nelle "Ricordanze dei Sapori", un ricco calendario di rievocazioni storiche con cene nei castelli dell'Associazione.

Info: www.castellidelducato.it





Parma e territorio



Eventi

FESTIVAL DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Comuni della zona di produzione del Prosciutto di Parma (Langhirano, Tizzano, Collecchio, Calestano, Lesignano Bagni, Neviano Arduini, Montechiarugolo, Sala Baganza e Felino).
Da fine Agosto fino al 20 Settembre circa.

AUTUNNO GASTRONOMICO VALTARESE

Comuni dell'alta Val Taro: Albareto, Bedonia, Berceto, Borgotaro, Compiano, Tornolo.
Nei mesi di Settembre, Ottobre e Novembre

NOVEMBER PORC SPERIAMO CI SIA LA NEBBIA!

Sissa, Polesine Parmense, Zibello, Roccabianca
Tutti i fine settimana di Novembre

Da mangiare

- Culatello di Zibello DOP
- Fungo di Borgotaro IGP
- Prosciutto di Parma DOP
- Parmigiano-Reggiano DOP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP

Da bere

- Colli di Parma DOC
- Emilia IGT
- Fortana del Taro IGT



Rinomata per l'arte, la musica e la qualità della vita, con un centro storico sviluppatosi intorno all'antica Piazza Grande, oggi Piazza Garibaldi, Parma è una città elegante, aperta e ospitale. Fondata nel 183 a.C., intorno al 1140 vide la costituzione del Comune, seguito dai domini dei Farnese, dei Borboni e dal Ducato di Maria Luigia d'Austria. Tra le testimonianze del passato, spiccano la Cattedrale romanica, il Battistero, in marmo rosa di Verona, l'imponente Palazzo della Pilotta e il neoclassico Teatro Regio. Il nome di Parma è legato anche a rinomate tradizioni culinarie, al gusto per il cibo raffinato e di qualità, a

prodotti eccellenti come il Parmigiano-Reggiano, il Prosciutto crudo, la Spalla cotta, il Salame felino. L'eccellenza agroalimentare a Parma vanta una tradizione secolare e sono sorti diversi musei dedicati alle eccellenze territoriali: il Museo del Parmigiano-Reggiano a Soragna, il Museo del prosciutto a Langhirano, il Museo del salame felino e il Museo del pomodoro a Collecchio.

Info: www.museidelmicio.it

INFO:

IAT Parma - Tel 0521 218889

www.turismo.comune.parma.it

www.turismo.parma.it

Da non perdere

GLI ANOLINI

Principi della cucina parmigiana, gli "Anolini" (o cappelletti) sono il classico e immancabile piatto di apertura dei pranzi di Natale e Capodanno. "Anolini" (senza la g) è termine esclusivo di Parma per denominare una pasta ripiena a forma di un dischetto senza frangia, fatto di due strati sovrapposti di pasta sfoglia. Il ghiotto ripieno è un impasto di formaggio Parmigiano-Reggiano stravecchio grattugiato, di poco pane raffermo grattato, tuorlo d'uovo e sugo ristretto di stracotto di manzo con sapore di noce moscata a piacere.



Soragna & il Parmigiano-Reggiano DOP

Nella sede di un antico caseificio a Soragna è stato aperto nel 2003 il Museo di questo formaggio, un prodotto unico e inimitabile, che tutto il mondo ci invidia. Il percorso espositivo rievoca la storia del Parmigiano-Reggiano DOP che viene prodotto solo nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (sinistra fiume Reno) e Mantova (destra fiume Po).

*Info: Museo del Parmigiano-Reggiano
Tel 0524 596129
www.museidelcibo.it*

Borgotaro & il fungo porcino IGP

Il Fungo porcino di Borgotaro IGP cresce nei boschi cedui della Val di Taro e del Magra, ed è diviso in quattro specie chiamate: *rosso, moro, magnàn, fungo del freddo*. Questo prodotto è caratterizzato da un aroma intenso e un odore pulito, non piccante. Il porcino di Borgotaro si presta ad essere utilizzato per le più svariate ricette. Ottimo da solo, crudo a fettine sottilissime, fritto, sott'olio o alla piastra, si sposa perfettamente con polenta, tagliatelle, risotti, tortelli di patate e con la carne nella preparazione di arrosti e gustose

scaloppine. Da provare, infine, anche le diverse zuppe a base di funghi porcini.

*Consorzio del Fungo di Borgotaro
www.fungodiborgotaro.com*



Nell'alta Val di Taro - comuni di Albareto, Bedonia, Berceto, Borgotaro, Compiano e Tornolo - si celebrano ogni anno in autunno i funghi e gli altri prodotti del territorio nell'Autunno gastronomico valtarese.

Info: www.stradelfungo.it

Da assaggiare

IL NOCINO

Il Nocino è un prodotto tipico di Noceto, paese in provincia di Parma, dove si coltiva questa tradizione da sempre. Preparazione importata dai Romani o forse dai Celti, che avevano appreso l'usanza di fermentare noci e miele dai Picti, in Britannia. L'uso di fare il nocino casereccio a Noceto si perde nei secoli e si confonde con numerose leggende. A settembre si svolge a Noceto il "Concorso del nocino e torte di noci".

Info: www.nocinodinoceto.it



Felino & il salame

Il borgo, centro agricolo e industriale tra i dolci rilievi della valle del torrente Baganza, deve la sua fama alla produzione del celebre salame. Il Salame di Felino viene preparato con sole carni suine, i cui tagli provengono dalle rifilature magre delle coppe, dei prosciutti o delle spalle. Il perfetto insieme di carne grassa e magra viene triturato in pasta grossa, poi vi si aggiunge sale, pepe in grani e nitrato. Al momento dell'insacco nel budello di maiale vengono aggiunti pepe e aglio pestati in un mortaio e disciolti in vino bianco

secco. La tradizione vuole che il salame venga affettato con un taglio di 60° rispetto al suo asse, per evidenziarne la grana.

Info: Associazione fra produttori per la tutela del Salame di Felino
www.salamefelino.com

A Felino si può visitare il museo dedicato al celebre salame.

Info: Museo del Salame Felino
Tel 0521 335946
www.museodelsalamefelino.org
www.museidelcibo.it



Il brindisi

LA MALVASIA DOC

Sui colli di Parma, e in modo speciale in Val Baganza e in Val Parma, si coltiva la Malvasia di Candia aromatica da cui si ricava la "Malvasia dei Colli di Parma" DOC. Si tratta di un vino tranquillo da pasto o vivace da dessert, di profumo gradevole e aromatico, sapore armonico, secco o amabile, fermo o frizzante di bassa gradazione alcolica. Ideale per accostamenti con antipasti leggeri e piatti di verdura, si sposa benissimo con i salumi tipici parmensi e con i primi piatti tradizionali, come gli anolini o i tortelli d'erbette.

Info: Consorzio volontario per la tutela dei vini colli di Parma - www.collidiparma.it





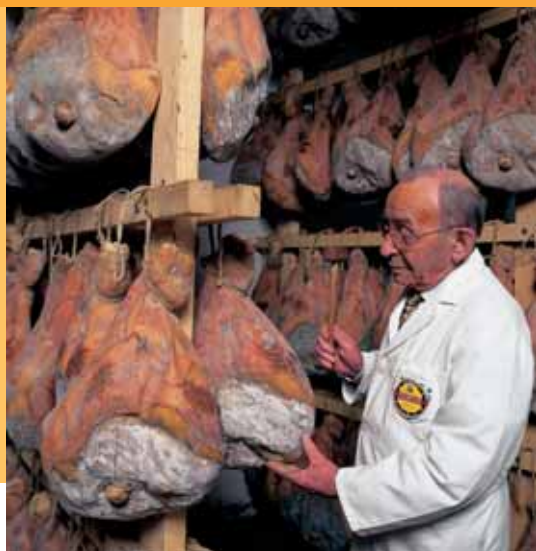
Langhirano & il prosciutto DOP

L'abitato è situato in prossimità del torrente Parma ed è circondato da numerosi stabilimenti per la lavorazione e la stagionatura del Prosciutto di Parma, salume apprezzato ed esportato in tutto il mondo. Duemila anni di storia ne testimoniano il successo: Catone il Censore, Strabone e Polibio parlano di allevamenti di suini e di cosce messe sotto sale. La parola "prosciutto" (dal latino *perexsuctum*, letteralmente "asciugato") dice già tutto: la stagionatura lenta e paziente ha origini antichissime. In un'area geografica come questa hanno luogo tutte le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura, ossia la stagionatura naturale che darà dolcezza, gusto e armonia al Prosciutto di Parma.

Info: Consorzio del Prosciutto di Parma
www.prosciuttodiparma.com

Langhirano ha dedicato a questo famoso prodotto alimentare un museo ed un festival, che si svolge ogni anno tra fine agosto e la prima metà di settembre.

Info: Museo del Prosciutto di Parma e dei salumi parmensi – Tel 0521 864324
www.museidelcibo.it
Festival del Prosciutto di Parma
www.festivaldelprosciuttodiparma.com



San Secondo & la spalla cotta

La spalla cotta di San Secondo è un prelibato salume tradizionale di Parma che viene prodotto in un'area ristretta della pianura parmense, di cui San Secondo è l'epicentro. Già apprezzato dall'epoca romana, era uno dei salumi preferiti dal grande Giuseppe Verdi. La spalla cotta di San Secondo è ricavata dalla spalla anteriore del suino, legata a mano in modo da conferire al salume l'aspetto di una grossa sfera, quindi stagionata per 25/30 giorni. Poi la cottura per varie ore a bassa temperatura in acqua, vino rosso e verdure. È ottima come antipasto, da sola o insieme ad altri salumi, accompagnata da pane casereccio caldo, o con la classica torta frita.

Info: Informazioni Turistiche San Secondo Parmense – Tel 0521 872147

turismo@comune.san-secondo-parmense.pr.it



Da vedere

LA CATTEDRALE

Dedicata all'Assunta, la Cattedrale di Parma è tra gli edifici romanico-padani più rappresentativi del periodo. La decorazione interna presenta pezzi scultorei di notevole interesse, come la "Deposizione" di Benedetto Antelami murata nel transetto. Il Correggio, tra il 1525 e il 1530, dipinse la cupola rappresentando l'Assunzione della Vergine circondata da Apostoli, efebi e angeli e, nei pennacchi, i santi patroni della città.

Info: IAT Parma – Tel 0521 218889

turismo@comune.parma.it

LA REGGIA DI COLORNO

Di forma poligonale con porticato, la Reggia di Colorno è frutto di interventi succedutisi nel tempo. All'interno gli ambienti di maggiore interesse sono quelli del piano nobile, di epoca borbonica: stanze ridotte e intime, raffinati decori, grandi camini in marmo, pavimenti intarsiati, porte a due battenti con serrature in bronzo cesellato e dorato. I recenti lavori di sistemazione del parco hanno ripristinato l'aspetto di giardino all'inglese voluto da Maria Luigia nel primo ventennio del XIX secolo.

Info: Ufficio comprensoriale Colorno

Tel 0521 313790

ufficio.turistico@comune.colorno.pr.it

La reggia ospita all'interno dei suoi storici saloni



Zibello & il culatello DOP

Il Culatello di Zibello DOP si ricava dalla coscia del suino adulto, privata dell'osso, da cui viene asportata una parte di carne, da cui si otterrà il fiocchetto. La parte rimasta, la più tenera e pregiata, viene accuratamente rifilata e formata, cosparsa di sale e massaggiata energicamente, quindi viene messa a riposare. Viene poi introdotta nella vescica del maiale e legata in modo da conferirle la classica forma "a pera". La stagionatura, con l'aiuto del clima di queste zone, regala al culatello sapori e profumi unici ed inconfondibili. La combinazione del caldo estivo e delle nebbie autunnali fa sì che il culatello di Zibello possa arrivare sulle nostre tavole, accompagnato dal suo incomparabile sapore.

Info: Consorzio del Culatello di Zibello
www.consorziodelculatellodizibello.it
www.stradadelculatello.it

I deliziosi salumi e insaccati ricavati dal maiale vengono celebrati tutti gli anni a novembre nella manifestazione "November porc" tra Sissa, Polesine Parmense, Zibello e Roccabianca.

Info: www.novemberporc.it

ALMA – autorevole centro di formazione della cucina italiana a livello internazionale - *Info: www.alma.scuolacucina.it* - e l'Università degli studi delle scienze gastronomiche, nata da un'idea di Slow Food - *Info: www.unisg.it*



Reggio Emilia

e territorio



Eventi

SLOW FESTIVAL

*Felina (Castelnuovo Ne' Monti)
Ultimo fine settimana di Luglio*

FIERA DELLA ZUCCA

*Reggiolo
L'ultima settimana di Settembre*

Da mangiare

- Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP
- Parmigiano-Reggiano DOP
- Pera dell'Emilia-Romagna IGP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP

Da bere

- Colli di Scandiano e di Canossa DOC
- Emilia IGT
- Reggiano DOC



Reggio Emilia, città ai primi posti nelle classifiche sulla qualità della vita. Realtà in continua crescita economica, grazie ai numerosi settori produttivi, è ai primi posti in Italia per tasso d'occupazione ed export. Città d'arte, accosta ad antichi monumenti opere d'arte contemporanea, come i ponti di Calatrava, lo Spazio Gerra, le opere di "Invito a" e manifestazioni come "Fotografia Europea". Patria del Tricolore, la bandiera nazionale, nata nel 1797 nell'attuale municipio, e medaglia d'oro della Resistenza, è città ricca di storia, di personaggi illustri ma soprattutto di una memoria e di un'identità collettiva. Grandissima la tradizione eno-gastronomica reggiana: la

provincia è una delle culle del Parmigiano-Reggiano DOP e dell'Aceto balsamico tradizionale DOP; a tavola trionfano i tortelli di erbette e di zucca, l'erbazzone, i salumi, le carni di maiale, con materie prime legate ad attività agricole e di allevamento tra le più specializzate del nord Italia. Si possono organizzare straordinari itinerari del gusto partendo dal cuore di Reggio Emilia verso le colline oppure in direzione del Po, alla scoperta delle gesta storiche di Matilde di Canossa e sulle tracce letterarie del Boiardo e dell'Ariosto.

INFO:

IAT Reggio Emilia – Tel 0522 451152
www.municipio.re.it/turismo
reggioemiliaturismo.provincia.re.it

Da non perdere

L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

In pochi casi come per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, la storia "è il prodotto". Sono infatti molti secoli che questo frutto dell'ingegno e della passione dell'uomo onora e caratterizza le tavole più fortunate e sapienti. Il primo antico scritto che se ne occupa risale all'anno 1046, quando l'imperatore di Germania Enrico III, da Piacenza, richiese a Bonifacio di omaggiargli uno speciale aceto che "aveva udito farsi colà perfettissimo". Nei secoli XII, XIII e XIV sappiamo per certo dell'esistenza a Reggio Emilia, Scandiano e nei principali centri estensi, di fabbricanti di aceto riuniti in vere e proprie consorterie, i cui affiliati dovevano tenere gelosamente custodito il segreto della pregiata produzione. Le testimonianze sull'Aceto Balsamico si infittiscono nell'Ottocento, attraverso gli elenchi

totali delle nobili famiglie reggiane.

Info: Consorzio fra produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
www.acetobalsamicotradizionale.it

Ad Albinea, sulle prime colline fuori Reggio Emilia, a novembre si festeggia sia l'aceto balsamico che i ciccioli, un gustoso salume derivato dal maiale.

Bibbiano & il Parmigiano-Reggiano DOP

Bibbiano è considerata la culla del Parmigiano Reggiano, il formaggio italiano più famoso (e imitato) al mondo. Chi ama questo formaggio, nelle sue varianti - poco stagionato (da pasto) oppure a media e lunga stagionatura - non deve perdere alcuni appuntamenti: la fiera a Bibbiano dei Saperi matildici, a inizio autunno, e la 'Due giorni' di Carpineti. Chi vuole sapere tutto sul Parmigiano-Reggiano può consultare il sito del Consorzio.

Info: www.parmigiano-reggiano.it



La Valle del Tresinaro & la pecora da carne

Ancora oggi in Appennino i prodotti della macelleria e della salumeria legati alla carne di pecora trovano un importante utilizzo. L'aspetto più caratteristico è quello del binomio carne e concia, sempre presente in questi preparati per armonizzare il gusto tipico della pecora adulta. In ristoranti e macellerie attorno al Monte Valestra è probabile imbattersi nelle prelibatissime "barzigole". Abbondantemente condite, esaltano aromi caratteristici e ricercati e incredibilmente ricchi di storia. A Valestra, nel Baisano e sino a Viano, aree anticamente bizantine, le famiglie ancora producono un prodotto autoctono per eccellenza: il prosciutto di pecora, denominato violino (o "cushöt"), particolarmente scuro e saporito.

Info: www.appenninoreggiano.it



Brescello & la Spongata

Non c'è pranzo degno di questo nome che non si concluda con un dolce e da questo punto di vista Brescello ha una tradizione che si perde nel tempo, merito della celebre "Spongata". La storia di questo dolce si perde nel XV secolo, ma venendo a tempi più recenti si apprende da uno scritto di ringraziamento per l'ospitalità ricevuta, che, nel 1951, apprezzarono il celebre dolce Giovannino Guareschi, Gino Cervi, Fernandel, assieme a tutto il cast del primo dei cinque film della saga dei Don Camillo. La spongata piace perchè, oltre ad essere un dolce particolare, un ripieno posto fra due strati di pasta frolla, rievoca alla mente il sapore delle cose di un tempo.

*Info: Informazioni turistiche Brescello
Tel 0522 482511
www.stradavinicortireggiane.it*



Da assaggiare

L'ERBAZZONE

L'Erbazzone, in dialetto detto anche "scarpazùn", è una torta salata di verdure ed è una tipica specialità gastronomica reggiana: è composto da un fondo di pasta non lievitata di farina di grano tenero (è ammesso l'impiego di farina di mais), acqua, strutto e sale che viene poi riempita da un impasto di bietole, spinaci, ripassati in un soffritto preparato con cipolla, lardo, aromatizzato a piacere con aglio, prezzemolo e altre spezie. A queste si aggiunge abbondante Parmigiano-Reggiano, con una stagionatura minima di 24 mesi e pane grattugiato. Viene poi chiuso con un altro strato di pasta azzima, punzecchiato con una forchetta, cosparso di lardelli e strutto di maiale (condimenti tipici della cultura padana) e cotto in forno. La variante montanara contiene anche il riso. E' nato un Consorzio per valorizzare l'autentico erbazzone reggiano e chiedere il riconoscimento

d'origine comunitaria IGP.



La pianura & i tortelli di zucca e di erbette

I tortelli di zucca, primo piatto di pasta fresca da condire con burro e salvia oppure con ragù di carne, per gran parte della provincia di Reggio Emilia (soprattutto per la zona di pianura) hanno rappresentato per secoli il piatto della festa per i contadini, anche i più poveri, a differenza del cappelletto di carne che è un cibo riconducibile in origine a una cucina padronale. La zucca era diffusa ovunque (e costava poco), non solo nel territorio reggiano ma in una vasta area dove il tortello di zucca è ancora - con le sue varianti locali - un piatto apprezzato e popolare, per esempio nel Mantovano e nel Ferrarese. È giusto avvertire che il gusto dolce del tortello di zucca, effettivamente insolito, può non piacere a tutti.

Accanto al tortello di zucca, tipicamente reggiano è il tortello di erbette, cui Scandiano dedica, a novembre, un festival che vede in competizione ristoranti e trattorie e anche casalinghe per aggiudicarsi il tortello d'oro, d'argento o di bronzo.

Info: www.fierasandiano.it
www.stradaviniesapori.re.it



Il brindisi

IL LAMBRUSCO REGGIANO DOC

Il vino Lambrusco Reggiano DOC nasce nell'antichità da viti selvatiche di cui narra, nel II secolo a.C., Catone nel suo "De agri cultura". Se "rosato" il Lambrusco Reggiano risulta adorato per spuntini e antipasti a base di salume (ottimo con la mortadella), erbazzone, primi piatti, pasta fresca anche ripiena, frittture di carni bianche e pesce, e anche con la pizza; nelle versioni più colorate, è l'ideale con cappelletti e lasagne al forno, inoltre si abbina ai salumi, alla carne rossa ed in particolar modo a quella di maiale, arrosti e bolliti serviti con salse saporite, grigliate e pesci grassi sia fritti che in umido; nella versione "amabile" è ottimo con la cucina emiliana delicata e tendente al dolce; nella versione "dolce" è indicato per accompagnare frutta, e pasticceria secca.





Da vedere

*Info: Consorzio Promozione e Tutela Vini Reggiani
www.vinireggiani.it*

In pianura, a Correggio, si celebra ogni anno a ottobre il Lambrusco ne "Il Raccontavino" all'interno della Fiera di San Luca.

*Info: IAT Correggio - Tel 0522 631770
iatguast@libero.it*

A Montecchio Emilia, a 30 km da Reggio Emilia, si può visitare un museo del vino tutto dedicato al lambrusco 'dalla campagna alla cantina' allestito presso l'azienda agricola 'Tenuta Rampata'.

*Info: Museo del vino - Tel 0522 942135
www.acetaiamedici.it*

CASTELLO DI CANOSSA

La posizione strategica di questo castello ha costituito un caposaldo naturale fin dai tempi più remoti. Canossa divenne il centro fortificato del potere feudale degli Attonidi, la potente famiglia di origine longobarda che con la Contessa Matilde ebbe il periodo di maggiore splendore. L'immagine più famosa legata alla storia del castello è quella dell'Imperatore Enrico IV, supplice ai piedi del castello, in attesa di essere ricevuto da Papa Gregorio VII, nel gennaio del 1077. Nel 1115 con la morte di Matilde per il castello inizia un periodo di declino, segnato dalla sua distruzione avvenuta nel 1255 ad opera del Comune di Reggio. Nel 1557 Ottavio Farnese, alla guida di cinquemila fanti e ottocento cavalieri, attaccò la rocca a cannonate e la distrusse una seconda volta. All'interno del castello si trova un piccolo Museo Nazionale,



recentemente ristrutturato, che conserva, fra l'altro, un prezioso fonte battesimale del XII secolo.

Info: Castello di Canossa

Tel 0522 877104

www.castellodicanossa.it

IAT Terre Matildiche - Tel 0522 872225

iat.terrematildiche@libero.it

www.matildedicanossa.it

BRESCELLO

Nella Bassa Reggiana furono ambientati i film tratti dai celebri racconti di Giovannino Guareschi. Proprio a Brescello si può trovare il Museo di Don Camillo e Peppone inserito in un austero palazzo a poca distanza da Piazza Maggiore, ex convento Benedettino, è nato nel 1989 ad opera di un gruppo di appassionati. Il Museo raccoglie cimeli e

ricordi della saga cinematografica: dalla bicicletta di Fernandel, alla moto di Peppone... è ricco di videocassette, libri e prodotti enogastronomici. Altri luoghi resi celebri dai film sono sparsi per il paese (la grande campana, la piazza e - soprattutto - la chiesa con il campanile e il crocefisso).

Info: Museo "Don Camillo e Peppone"

Tel 0522 962158 - 482511

g.carpi@comune.brescello.re.it

Modena e territorio



Eventi

DAMA VIVENTE

Castelvetro

2° week-end di Settembre

VETRINE MOTORI E BALSAMICI SAPORI

Spilamberto

1° week-end di Ottobre

Da mangiare

- Aceto Balsamico di Modena IGP
- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
- Amarene bruschette di Modena IGP
- Cotechino Modena IGP
- Parmigiano-Reggiano DOP
- Pera dell'Emilia-Romagna IGP
- Prosciutto di Modena DOP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP
- Zampone Modena IGP

Da bere

- Bianco di Castelfranco Emilia IGT
- Emilia IGT
- Modena o di Modena DOC
- Lambrusco di Sorbara DOC
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
- Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC
- Reno DOC



Modena nasce dalla città romana di Mutina, mentre numerose sono le testimonianze di civiltà dal paleolitico all'età del Bronzo: fra queste ultime le ormai note "terramare", i tipici villaggi sorti in Emilia attorno alla metà del 2° millennio. Il patrimonio industriale e culturale-motoristico del territorio modenese, da qui l'appellativo di "Terra dei Motori", vanta nomi quali Ferrari, Maserati, Pagani Automobili, B.G.Engineering, De Tomaso e Bugatti. Modena, è anche sinonimo di buona tavola. Qui il buon mangiare è un'arte tramandata da una cultura gastronomica colta, fiorita sulle tavole dei nobili e alla corte raffinata dei duchi Estensi. Modena è celebre per una varietà di "delikatessen"

alimentari uniche: dall'aceto balsamico ai salumi, da zampone e cotechino a tigelle, gnocchi fritti e borlenghi.

A Maranello – sede della casa automobilistica Ferrari – in ottobre si tiene il Gran premio del gusto, connubio perfetto tra i grandi sapori di Modena e i bolidi rossi che fanno sognare tutto il mondo.

Info: Info point Terra di motori
Tel 0536 073036
terradimotori@comune.maranello.mo.it
www.motorvalley.it

INFO:

IAT Modena – Tel 059 2032660

turismo.comune.modena.it

www.appenninomodenese.net

Da non perdere

COTECHINO E ZAMPONE IGP

Il Cotechino e lo Zampone IGP sono insaccati tipici modenesi, composti da un impasto di carne magra, grasso e cotenna di suino, con l'aggiunta di sale, pepe e altre spezie; mentre nel cotechino la miscela è contenuta in un budello naturale o artificiale, per ottenere lo zampone viene inserita nella pelle della zampa anteriore del suino, di cui prende la forma. Si servono dopo una cottura prolungata nell'acqua bollente, accompagnati tradizionalmente da lenticchie o purè di patate.

Info: www.traditionalfood.it



Castelfranco Emilia & i tortellini

I tortellini sono oggetto di contesa tra Modena e Bologna da sempre. Pare che questo piatto sia nato a Castelfranco Emilia (al tempo in territorio bolognese), e la leggenda narra che l'abbia ideato un locandiere, ispirandosi all'ombelico di Venere. In realtà l'origine storica del tortellino si è persa nel tempo. Questi piccoli tortelli ripieni di carne e Parmigiano-Reggiano, cotti in brodo (tradizionalmente di cappone) sono il piatto-simbolo della cucina emiliana, in tutt'Italia. A Castelfranco Emilia si celebrano i tortellini nella tradizionale Sagra di San Nicola nella seconda settimana di settembre.

Info: www.tortellinidimodena.it



Da assaggiare

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP significa da tempo immemorabile cultura e storia di Modena. Infatti la sua esistenza è dovuta alle particolari caratteristiche pedo-climatiche del territorio alle quali si sono aggiunte i saperi, le conoscenze e le competenze dei produttori. L'aceto balsamico tradizionale è ottenuto da mosto di uva cotto, maturato per lenta acetificazione, derivata da una fermentazione naturale ed una progressiva concentrazione, mediante un lunghissimo invecchiamento in una serie di botticelle (batterie) di legni diversi e di volume decrescente, senza alcuna aggiunta di sostanze aromatiche. Diversi documenti testimoniano di aceto fatto col mosto nell'antico Ducato Estense già dal '700.

Vignola & la ciliegia

Vignola è nota in tutta Europa per le sue ciliegie. La produzione inizia a maggio con la maturazione del primo "Durone Bigarreau" e prosegue con la ciliegia "Mora di Vignola", una varietà che presenta le migliori caratteristiche dal punto di vista organolettico. A giugno maturano i duroni di colore scuro come il "Nero I" e la classica "Anella". Tra le varietà tardive sono da annoverare il durone "Nero II" e il "Ciliegione", ricchi di qualità nutritive. Il Consorzio della Ciliegia, della Susina e della Frutta Tipica di Vignola è nato nel 1964 per promuovere e tutelare la ciliegia di Vignola.

Info: www.cittacastelliciliegi.it



Info: Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - www.balsamico.it

Spilamberto è la capitale dell'aceto balsamico tradizionale, dove si può visitare il Museo dedicato al prodotto.

Info: Museo del Balsamico Tradizionale
Tel 059 781614
info@museodelbalsamicotradizionale.org

Sempre a Spilamberto, in ottobre si celebra l'aceto balsamico tradizionale e non, in varie manifestazioni.

Info: www.cittacastelliciliegi.it

Zocca & il borlengo

Piatto tipico di una parte dell'Appennino modenese, la sua origine si contende tra Zocca, Montombraro, Guiglia e Vignola. È un pane molto sottile, con la consistenza quasi di una crêpe. L'impasto è estremamente semplice, a base di acqua, farina, uova e sale. Viene servito molto caldo, ripiegato in quattro e condito con la "cunza", un battuto di pancetta, lardo, aglio e rosmarino, che racchiude tutti i sapori forti di questa terra. Il borlengo è un cibo "sociale" a tutti gli effetti. Naturalmente non c'è festa di paese in cui il borlengo non la faccia da padrone. A Guiglia, a maggio, si tiene addirittura la Sagra del Borlengo. Per alimentare e tramandare la "cultura del borlengo" è nata anche una vera e propria scuola: la "Compagnia della Cunza". E c'è pure il Laboratorio del borlengo a Lame di Zocca (Info: Tel 059 985584)

*Info: Museo del castagno e Museo-laboratorio del borlengo - Tel 059 987734
Cell. 340 0073159
museodelcastagno@promoappennino.it*



L'Aceto Balsamico di Modena, il quale ha da poco ottenuto il riconoscimento IGP, è un altro prodotto tipico del modenese, con una notevole notorietà in ambito nazionale ed internazionale. Viene ottenuto da mosto cotto, mosto concentrato e aceto di vino con un processo di lavorazione decisamente più veloce rispetto all'aceto balsamico tradizionale. I mosti utilizzati per la produzione provengono esclusivamente da uve coltivate in Emilia Romagna. Il prodotto può essere affinato per un periodo anche oltre i 3 anni.

Info: www.consorzioabalsamico.it





Il brindisi

I LAMBRUSCHI MODENESI

Il Lambrusco di Modena DOC deriva dal vitigno "labrusca", già noto agli Etruschi e ai Romani. Catone ne parla nel II sec. a.C. nel "De Agri Cultura"; in un latino cui non serve traduzione afferma che è "singulare remedium ad refrigerandos in morbis corporum ardores". C'è testimonianza di un suo trasporto alla cantina ducale il 29 ottobre 1693 e mezzo secolo più tardi, la sua presenza a corte è già consolidata. Italo Cosmo, nella sua monumentale opera "Principali vitigni di vino coltivati in Italia", descrive tre diversi Lambruschi modenesi: il Grasperossa, il Salamino ed il Sorbara, che viene giudicato dallo stesso Cosmo il più importante, perchè dà un vino più pregiato.

Info: Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi - www.lambrusco.net

A Castelvetro in settembre si festeggiano le uve e il lambrusco in una grande sagra popolare.

Info: www.cittacastelliciliegi.it



Gnocchi fritti & Tigelle

Lo gnocco fritto è un impasto simile al pane, che viene tradizionalmente fritto nello strutto ed accompagnato da salumi, formaggi o marmellata. È conosciutissimo in montagna e pianura. Nasce come sostituto del pane, e una volta, in campagna, rappresentava la colazione mattutina, la pausa di mezza mattina dei lavori agricoli che iniziavano all'alba. Non c'è festa di paese che si rispetti dove lo gnocco fritto non sia previsto in menu. Altro piatto tipico del modenese è la tigella o crescentina, antico pane montanaro, cotto a legna nel camino tra due dischi di argilla, da farcire con salumi, formaggi teneri oppure un impasto di lardo e rosmarino. Si può visitare la Mostra permanente della tigella presso il centro visite del parco dei Sassi di Roccamalatina a Samone di Guiglia.

*Info: Museo delle tigelle
Tel 059 795721
parcosassi@database.it*

L'Appennino & il Parmigiano-Reggiano DOP

L'Appennino modenese è uno dei territori più celebri per la produzione del Parmigiano-Reggiano, forse il formaggio italiano più famoso al mondo. A Lama Mocogno in ottobre il re dei formaggi diventa protagonista nell'evento "Parmigiano-Reggiano da gustare".

Info: www.appenninomodenese.net



Da vedere

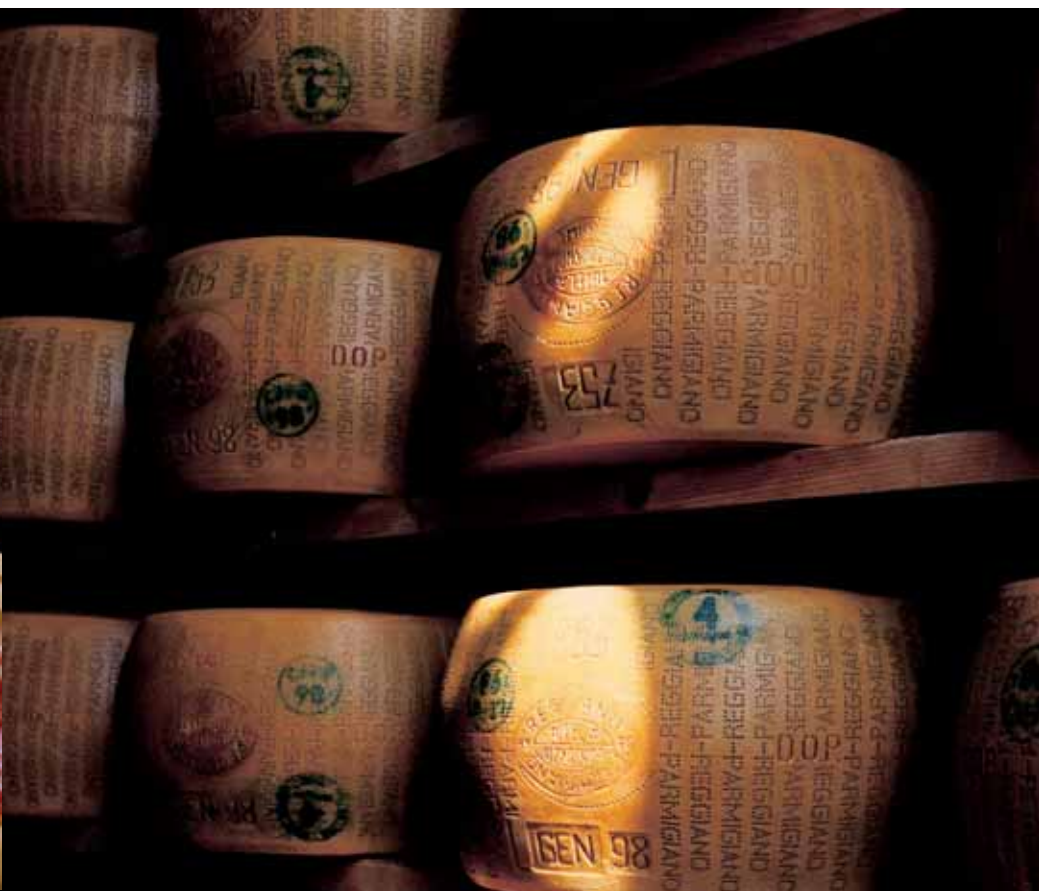
CARPI E LA BASSA MODENESE

Nelle terre basse della provincia di Modena attraversate dai fiumi Secchia e Panaro, attorno alla rinascimentale città di Carpi, si allarga un territorio ricchissimo, culla del vino Lambrusco, di Sorbara e Salamino di Santa Croce, ma anche scrigno di altre tipicità e prelibatezze gastronomiche, come l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Parmigiano-Reggiano, i salumi e gli insaccati della tradizione, la frutta e i dolci tipici.

*Info: IAT delle Terre d'Argine
Tel 059 649255
iat@carpidiem.it*

IL DUOMO E LA GHIRLANDINA

Il Duomo di Modena è uno dei maggiori monumenti del romanico. L'arte di Lanfranco, di Wiligelmo e, in seguito, dei Maestri Campionesi, ha vigorosamente contribuito a fare di questo edificio il luogo della professione e della trasmissione della fede. Costruito a tre navate, è adorno all'esterno di un elegante loggiato continuo di tripli archetti a tutto sesto, dalla facciata alle absidi. Il grande rosone e i due portali laterali della facciata, come pure la stupenda "Porta Regia" sul fianco meridionale, sono opera dei Maestri Campionesi, che dopo Lanfranco, operarono a Modena verso il 1230. La costruzione della caratteristica Torre Ghirlandina fu avviata nel 1100, e portata a termine nel 1309 sotto la direzione di Enrico da Campione. La



cuspidi fu aggiunta più tardi e ultimata nel 1587. La torre è alta m. 86,12.

Info: IAT Modena

Tel 059 206660

iatmo@comune.modena.it



Bologna e territorio



Eventi

WEEK-END DEL GUSTO A BOLOGNA

Bologna
Week-end di Ottobre

TARTUFESTA NELL'APPENNINO BOLOGNESE

Comuni dell'Appennino bolognese
Week-end di Ottobre e Novembre

IL BACCANALE

Imola
Primi tre week-end di Novembre

Da mangiare

- Asparago verde di Altedo IGP
- Marrone di Castel del Rio IGP
- Mortadella Bologna IGP
- Parmigiano-Reggiano DOP
- Pera dell'Emilia-Romagna IGP
- Pesca e Nettarina di Romagna IGP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP
- Scalogno di Romagna IGP
- Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP

Da bere

- Albana di Romagna e Romagna Albana Spumante DCG
- Bianco del Sillaro IGT
- Colli Bolognesi DOC
- Colli di Imola DOC
- Colli imolesi IGT
- Colli di Romagna centrale DOC
- Emilia IGT
- Reno DOC
- Sangiovese di Romagna e Trebbiano di Romagna DOC



Bologna è il capoluogo dell'Emilia Romagna, passaggio obbligato fra nord e sud della penisola. Centro etrusco, poi gallico, fu colonia e municipio romano, durante il Medioevo la città si eresse in libero Comune; fra le sue mura nel sec. XI sorse la prima Università del mondo. Nel suggestivo centro storico si elevano antichi palazzi e chiese, ricchi di opere d'arte che testimoniano la rilevanza culturale che Bologna ebbe nel corso dei secoli. Una passeggiata lungo i quasi 40 km di portici che ne ornano le vie permette di cogliere aspetti di vita ricca di umori, di seguire itinerari di shopping in prestigiose boutiques o presso piccoli e grandi mercati, di far conoscenza con una realtà multiforme.

INFO:

IAT Bologna – Tel 051 239660 – 251947 – 6472113

www.bolognaturismo.info

www.provincia.bologna.it/turismo

Bologna è una città ricca di arte e di storia, piacevole da visitare e estremamente densa di cultura. La fama gastronomica di Bologna risale al Medioevo, ma la tradizione bolognese è strettamente legata all'Università: la mescolanza di numerosissimi studenti provenienti da ogni parte d'Italia e d'Europa e di professori di nazionalità diverse arricchì la cultura gastronomica. Bologna la grassa va quindi a braccetto con Bologna la dotta. Da non perdere il Museo civico archeologico, il Museo diocesano, il nuovissimo museo d'arte moderna Mambo, il Museo Morandi e la casa studio, dove visse e lavorò il grande maestro del Novecento europeo.



Da non perdere

LA MORTADELLA BOLOGNA IGP

Stuzzicante e golosa, la Mortadella Bologna IGP ha una storia secolare. Le sue radici affondano nel lontano XVI secolo e le tracce e le testimonianze storico-letterarie associate a questo prodotto sono sempre più numerose. La Mortadella Bologna IGP, di puro suino, è un insaccato cotto, di colore rosa e dal profumo intenso, leggermente speziato. Una volta tagliata, la superficie si presenta vellutata e di colore rosa vivo uniforme; emana un profumo particolare e il suo gusto è delicato.

Info: Consorzio Mortadella Bologna

www.mortadellabologna.com

A Zola Predosa, sulle colline bolognesi, si tiene ogni anno ad ottobre il festival della mortadella "Mortadella please"

Imola & il castrato

Lungo la via Emilia verso la Romagna la città di Imola si caratterizza per una grande tradizione enogastronomica. Specialità locale sono le carni, tradizionalmente cotte alla brace, in particolare le braciole di castrato (ovino maschio castrato da giovane) lasciate ad aromatizzarsi in una marinata di olio, rosmarino, sale e pepe per circa un'ora prima della cottura.

*Info: IAT Imola - Tel 0542 602207
iat@comune.imola.bo.it
www.stradaviniesapori.it*

A novembre, tutti gli anni, ha luogo a Imola una grande festa, il "Baccanale", dedicata al cibo nei suoi vari aspetti: cultura, storia, tradizioni locali, gusto, prodotti tipici.

Info: www.baccanaleimola.it



Castel San Pietro Terme & il miele

Ai piedi delle verdi colline bolognesi, al confine fra Emilia e Romagna, si erge Castel San Pietro Terme. Oltre ai formaggi teneri, lo "squacquerone" ed il "Castel San Pietro", il prodotto eccellente di questa città è il miele extravergine. Qui si è inoltre stabilito l'Osservatorio del miele, che associa istituzioni e organizzazioni apistiche a livello nazionale e svolge, su incarico dell'ISMEA, una rilevazione mensile dell'andamento produttivo e dei prezzi all'ingrosso del miele.

*Info: IAT Castel San Pietro - Tel 051 6954137
iat@cspietro.it - www.stradaviniesapori.it*

A Bologna, nella sede dell'Istituto nazionale di apicoltura (Via di Saliceto 80), è possibile visitare un vero e proprio museo dedicato al miele e alle api, un allevamento da sempre praticato in Emilia Romagna.

*Info: C.R.A. Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura - Tel 051 353103
segreteria.api@entecra.it*

*Info: IAT Zola Predosa
Tel 051 752472 - info@iatzola.it*

LE TAGLIATELLE E LA PASTA FRESCA

Bologna è famosa per le tagliatelle con il ragù alla bolognese, i tortellini e tutta la pasta fatta in casa e tirata col matterello. Nella città è possibile acquistare pasta artigianale, fatta con uova, acqua e farina, in numerosi negozi specializzati in "Pasta fresca" dove operano le "sfogline". Le migliori sfogline si confrontano ogni anno in una gara di abilità "Il matterello d'oro" a Palazzo Re Enzo, nel cuore storico della città.

*Info: IAT Bologna
Tel 051 239660 - 6472113
touristoffice@comune.bologna.it*



Altedo & l'asparago verde IGP

Il "principe verde" di Altedo, cittadina fra Bologna e Ferrara, è l'asparago. Nel 1923 alcuni agricoltori di Altedo andarono a Nantes e tornarono con precise nozioni tecniche su questo ortaggio. Sono sorte importanti realtà cooperative per la promozione e la commercializzazione di questo ortaggio. Tutti gli anni a metà maggio ad Altedo si tiene la sagra dell'asparago. Altro luogo culto di questa delizia primaverile è Mesola, in provincia di Ferrara, dove tra fine aprile ed i primi giorni di maggio si svolge la Fiera dell'asparago.

*Info: Consorzio di Tutela
dell'Asparago Verde di Altedo
www.asparagoverde-altedo.it*



Da assaggiare

LA PATATA DI BOLOGNA E IL TARTUFO

Bologna è un territorio da sempre vocato alla produzione di patate di qualità. Fra gli anni 60 e 70 nel bolognese si affermò, la varietà di patate "Primura", selezionata in Olanda e buona per tutti gli usi culinari. A metà degli anni 70, nacque la prima e ancora unica "Borsa Patate", per stabilire i prezzi dei tuberi in campagna e nei magazzini di lavorazione e confezionamento. Nel 2002, nasce l'idea della Patata di Bologna DOP, oggi quasi una realtà. Ha una forma ovale, regolare, con polpa consistente e di colore tendenzialmente giallo paglierino, ha la buccia liscia con tonalità chiara. Straordinaria per tutti gli usi in cucina.

*Info: Consorzio Patata di Bologna
www.patatadibologna.it*

A settembre la patata bolognese viene celebrata con vari eventi. "Patata in Bo" coinvolge i ristoranti e numerosi negozi cittadini, mentre sull'Appennino, a Tolé, frazione di Vergato, si tiene la Sagra della patata.

Info: www.patatainbo.it

A Budrio, nella pianura, sorge un Museo della patata, che ripercorre la storia della diffusione di questo tubero dal 1600 ai giorni nostri.

*Info: Museo della Patata - Tel 051 6053391
info@ce-pa.it*

Oltre alla patata, Bologna è famosa per un altro tubero, il profumatissimo tartufo, che viene 'scavato' in autunno nei boschi attorno alla città. Il tartufo è il re della cucina autunnale e viene celebrato

Castel del Rio & il marrone

A Castel del Rio la cucina è improntata sulle sfumature di tre diverse tradizioni gastronomiche che solo un territorio di confine sa cogliere. Il prodotto locale per eccellenza è il marrone di Castel del Rio. Si distingue notevolmente dalle più comuni castagne per grandezza e per il suo gusto più dolce e profumato. Con la purea di marroni bolliti si preparano i “Capaltéz” un primo piatto tipico locale; con la farina ottenuta dai marroni essiccati si preparano il “Castagnaccio” e la “Polenta dolce”. Nelle sale di Palazzo Alidosi c’è anche un museo da visitare (*Museo del castagno*, Tel 0542 95906). A ottobre si tiene la Sagra del marrone.

Info: URP Comune di Castel del Rio

Tel 0542 95906

urp@casteldelrio.provincia.bologna.it

www.stradaviniesapori.it



Il brindisi

in diverse manifestazioni, da Tartufesta (*Info: www.provincia.bologna.it*) alla Sagra del tartufo bianco di Savigno e dei Colli bolognesi.

Info: Tel 051 6700807

turismo@comune.savigno.bo.it

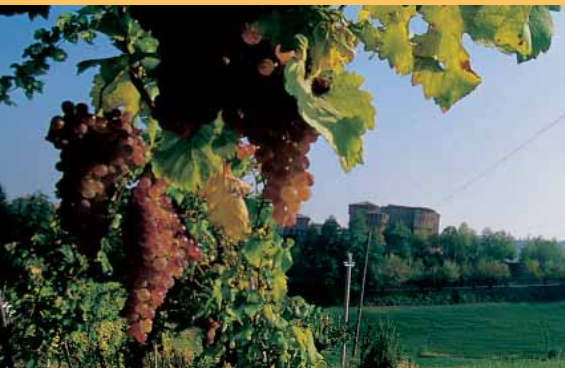
www.montagnaamica.it

IL PINOILETTO DOC

Il Pinoiletto è il nome del vitigno autoctono da cui si ottiene questo vino unico, delizioso ed esclusivo: è giustamente considerato il “Re dei Colli Bolognesi”. Già Plinio il Vecchio nella sua “Naturalis Historia” parla di un vino chiamato “Pino Lieto”. Ha un bel colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini e profumo delicato, fruttato. Secco, asciutto, di buona acidità, abbastanza persistente, può essere frizzante o fermo. Ottimo aperitivo, delicato e leggero, è da tutto pasto, indicato con carni bianche e formaggi freschi; coi tortellini in brodo è un classico! A fine settembre si tiene, a Bologna in Corte Isolani, la “Mostra assaggio dei vini dei Colli bolognesi” con degustazioni ed eventi.

Info: Consorzio Vini Colli Bolognesi

www.collibolognesi.it





Da vedere

L'ENOTECA DI DOZZA

L'Enoteca Regionale Emilia Romagna, con sede nelle cantine restaurate della Rocca Sforzesca nel borgo medievale di Dozza, opera dal 1978 per la promozione e valorizzazione dei vini emiliano-romagnoli in Italia e nel mondo. Nella mostra permanente sono in esposizione e vendita oltre 800 etichette di circa 200 produttori associati; inoltre nel suggestivo wine bar si organizzano interessanti degustazioni per far conoscere l'inebriante mondo del vino. L'ultima settimana di maggio si svolge la manifestazione "Forum del Vino".

Info: Tel 0542 678089

www.enotecaemiliaromagna.it

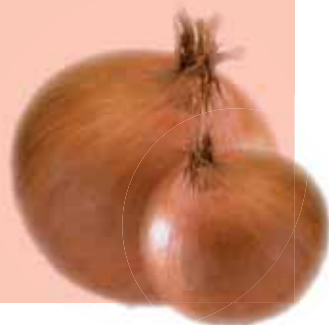




Medicina & la cipolla

Già negli anni '60 la piazza di Medicina, cittadina della Bassa bolognese, era il mercato di riferimento per la definizione dei prezzi alla produzione della cipolla per l'intera provincia di Bologna. Qui si è costituita la Confraternita della Magnifica Cipolla di Medicina che durante la tipica Fiera della Cipolla di Medicina, la seconda settimana di luglio, dedica al suo pubblico un evento speciale.

Info: www.stradaviniesapori.it



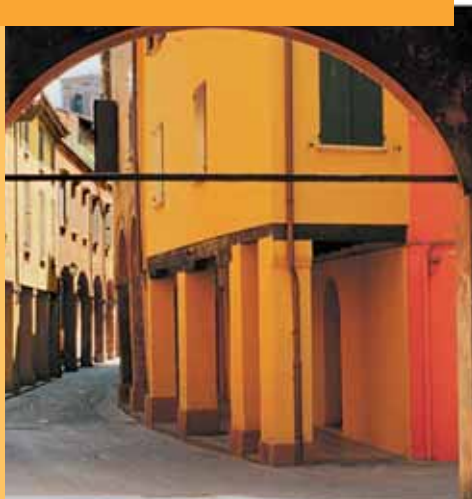
BOLOGNA MEDIEVALE

Il centro storico di Bologna ha saputo conservare nei secoli colori, proporzioni ed architetture di età medievale. A partire dalle case torri – ancora oggi simbolo cittadino. Da non perdere: la veduta dei tetti di Bologna dall'alto della Torre degli Asinelli, il complesso monumentale delle 7 chiese noto come Basilica di Santo Stefano ed il vecchio mercato medioevale, che con i suoi vicoli stretti, i banchi con i prodotti alimentari e il chiacchiericcio delle attività commerciali dona una nota viva di colore.

Info: IAT Bologna

Tel 051 239660 – 251947 – 6472113

touristoffice@comune.bologna.it



Ferrara e territorio



Eventi

LE GIORNATE DEL RISO

Jolanda di Savoia
Fine Agosto

SAGRA DELL'ANGUILLA

Comacchio
I primi due week-end di Ottobre

Da mangiare

- Asparago verde di Altedo IGP
- Coppia Ferrarese IGP
- Pera dell'Emilia-Romagna IGP
- Pesca e Nettarina di Romagna IGP
- Riso del Delta del Po IGP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP

Da bere

- Bosco Eliceo DOC
- Emilia IGT



La città di Ferrara assume con l'età estense contorni di grande prestigio e ancora oggi è un mirabile esempio di armonia e di equilibrio. Ovunque si coglie lo spirito del Rinascimento, tra le strade della città costellate da decine di edifici e chiese monumentali, tra i chiostri e i giardini e negli ampi spazi verdi. Dal 1995 il centro storico di Ferrara è stato iscritto dall'UNESCO nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità quale "mirabile esempio di città progettata nel Rinascimento che conserva il suo centro storico intatto." Accanto al patrimonio di storia e di cultura, la Corte Estense ha lasciato a Ferrara una sovrabbondante tradizione culinaria. I sapori coniugano il dolce ed il salato, il gusto nel comporre

e nel porgere i piatti è un piacere per gli occhi ancora prima che per il palato. La cucina ferrarese coniuga ancora il deciso sapore della salama da sugo con quello delicato del puré di patate, e racchiude nella crosta dolce del pasticcio ferrarese la fragranza delle carni e dei maccheroni in salsa besciamella. Straordinario esempio della cucina agrodolce ereditata dalla corte estense sono i tortelli di zucca (detti 'cappellacci') conditi con burro e salvia oppure ragù di carne. Il pampapato è il dolce tipico, ma un posto d'onore spetta al pane, la famosa "coppia", una tentazione alla quale è difficile resistere.

INFO:

IAT Ferrara - Tel 0532 209370 - 299303

www.ferrarainfo.com

www.ferraterraeacqua.it

Da non perdere

LA COPPIA FERRARESE IGP

Una grande tradizione agricola nella produzione di frumento e l'esigenza di un pane buono, ben cotto, fragrante ed originale nella forma ha dato origine alla nota "coppia ferrarese". Sulle nobili tavole comparvero le originali ed apprezzate forme di pane "intorto" per una cena ducale offerta nel 1536. Attraverso tantissime vicende si è dipanata la storia del "pane migliore del mondo", come fu definito dallo scrittore Riccardo Bacchelli. La tradizione prevede la fantasia dei maestri fornai che esprimono con passione la loro arte, lasciando inalterato nel tempo il primato della coppia ferrarese, così buona che si mangia da sola. Portabandiera della tradizione è l'Associazione per la valorizzazione del pane tipico ferrarese.

A Ro Ferrarese sorge il museo del pane "Mulino sul Po" che perpetua la cultura del tipico pane ferrarese attraverso la ricostruzione di un caratteristico mulino ad acqua.

Info: www.mulinodiro.com; www.museidelgusto.it

Segreti e ricette del pane ferrarese vengono celebrati a Bondeno ad ottobre, alla fiera del pane "PanArea".

Info: Associazione PanArea - Tel 0532 899245

A Bondeno sorge un Museo della civiltà gastronomica e della tradizione enogastronomica.

Info: www.ferrarainfo.com



Il Delta del Po & il riso IGP

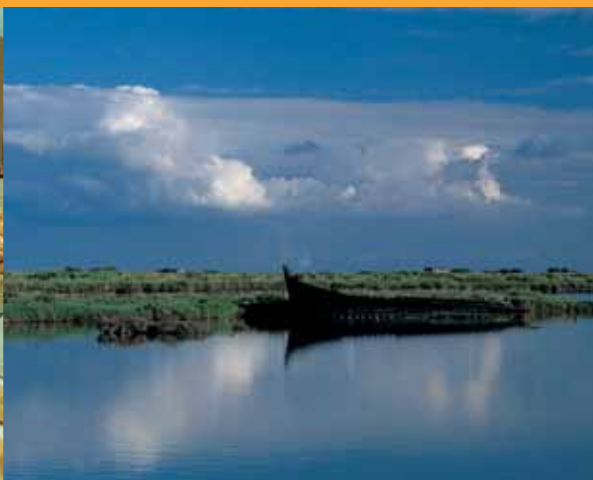
I primi documenti che citano il riso nel ferrarese sono due lettere del Duca Galeazzo Maria Sforza del 1475, mentre nel "Diario Ferrarese" di Ludovico Muratori, si legge che "nell'anno 1495 il riso si vendeva a Ferrara a soli quattro quattrini alla libbra", il che sta a dimostrare che la produzione locale era rilevantissima e che il riso era coltivato sistematicamente nei territori governati dagli Estensi. Il riso è stato una presenza costante nel paesaggio agrario del Delta del Po, dove si impose come coltura principe sui terreni bonificati. La natura dei terreni prosciugati divenne un elemento determinante per la destinazione colturale degli stessi. La meccanizzazione e l'introduzione di nuove varietà hanno permesso in tempi recenti il permanere di una risicoltura che, pur limitata nelle dimensioni, è tuttavia avanzata tecnicamente e consente di conseguire un reddito maggiore rispetto ad altre coltivazioni.

Info: Associazione Risicoltori del Delta del Po
www.risodeltadelpo.it

Voghiera & l'aglio

La presenza dell'aglio come prodotto rilevante per Voghiera sono comprovate sin dal 1928 da documenti contabili legati al commercio di "agli e cipolle" con alcuni paesi europei. Nel territorio comunale viene prodotto oltre il 60% dell'aglio ferrarese. Il prodotto presenta una pezzatura ottima ed omogenea, il colore è bianco e lucente. Attraverso una collaborazione con l'Università degli Studi di Ferrara si sono delineate le caratteristiche biomolecolari e merceologiche del prodotto e vengono testate su campi sperimentali le tre linee migliori di aglio prodotte nel territorio. E' in arrivo il riconoscimento dell'Aglio di Voghiera DOP. Tutti gli anni in estate si celebra la Fiera dell'aglio di Voghiera.

Info: Consorzio Produttori Aglio di Voghiera
www.agliodivoghiera.it
www.stradaviniesaporiferrara.it



Comacchio & l'anguilla

Per il Basso Ferrarese, e per Comacchio in particolare, l'anguilla non è solo una prelibata prima attrice in cucina. In questo ambiente umido, un tempo ostile all'uomo, è divenuta la principale fonte di sostentamento. L'anguilla resta comunque una specialità tipica comacchiese, da gustare in innumerevoli modi: dal delicato risotto al brodetto d'anguilla a "bec d'asan" (a becco d'asino) accompagnato da polenta abbrustolita. Tra i 48 differenti piatti di anguilla, non mancano soluzioni altamente ricercate, come le briciolette d'anguilla in agro-dolce, in tutto degne della nouvelle cuisine. Ma niente eguaglia l'odore intenso che sprigiona l'anguilla arrostita alla griglia.

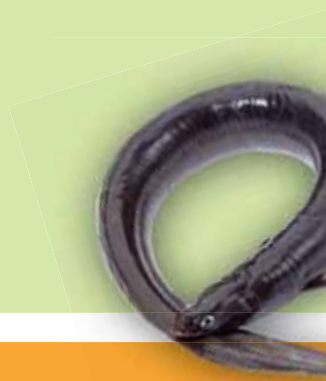
Info: www.stradaviniesaporiferrara.it

Vicino a Comacchio, in un'antica struttura per la lavorazione del pesce è oggi un museo, dove si può vedere come l'anguilla viene marinata e gustare il sapore di questo inconfondibile prodotto. La Manifattura dei Marinati è anche un negozio dove si possono acquistare l'anguilla marinata in lattina e altre specialità ittiche delle valli.

*Info: Museo dell'Anguilla
"Manifattura dei marinati" - Tel 0533 81742
www.parcodeltapo.it*

Comacchio dedica da dieci anni, i primi due fine settimana di ottobre, a lei, la "regina delle valli", un evento diventato punto cardine della tradizione, la Sagra dell'anguilla.

*Info: IAT Comacchio
Tel 0533 314154
comacchio.iat@comune.comacchio.fe.it*



Da assaggiare

LA SALAMA DA SUGO

Le origini della salama da sugo sembra risalgano ai tempi degli Estensi. Piatto forte dei pranzi ducali, si diffuse poi tra i contadini del Ferrarese, fino a diventare il piatto delle grandi occasioni. La cottura della salama da sugo è rimasta nei tempi un vero e proprio rito. Va avvolta in un canovaccio ed appesa ad un bastoncino di legno posto diagonalmente sul bordo di una pentola piena di acqua, così che né il fondo né le pareti vengano mai sfiorate da questo prezioso insaccato. Dopo 6 ore di cottura la salama viene privata dell'involucro, tagliata a spicchi ed adagiata su un morbido cuscino di purè di patate.

Info: www.stradaviniesaporiferrara.it

Tra settembre e novembre a Madonna dei Boschi di Poggio Renatico si svolge la tradizionale Sagra della salamina da sugo al cucchiaino.

Info: Pro-loco Poggio Renatico - Tel 0532 209370

A luglio la salama viene festeggiata in una grande sagra anche a Buonacompria, frazione di Cento.

*Info: IAT Cento - Tel 051 6843334
informaturismo@comune.cento.fe.it*



Il brindisi

IL FORTANA

I vini ferraresi Bosco Eliceo DOC nascono su terreni sabbiosi e magri. La particolarità dei vini delle sabbie risiede anche nell'integrità della pianta: i vitigni sono ancora in gran parte franchi di piede. Il Fortana, vino rosso rubino più o meno intenso, dall'odore salmastro, dal sapore amabile da giovane, poi secco; moderatamente tannico e acidulo, può essere fermo, tranquillo o vivace, frizzante. Sposa bene brodetti di pesce, anguille e crostacei, ma anche i cotechini, la rinomata salama da sugo e i primi piatti della grande tradizione ferrarese.

Info: Consorzio Tutela Vini DOC Bosco Eliceo
www.vinidellesabbie.com





Da vedere

L'ABBAZIA DI POMPOSA

L'odierna Abbazia di Pomposa non rappresenta altro che una parte di un monastero che era nel Medioevo grande e potente, punto di riferimento di storia e cultura, centro di spiritualità tra i più importanti. La prima metà dell'XI sec. segna il periodo di massimo splendore del monastero pomposiano, frequentato da illustri personaggi della storia del tempo. Celebre anche la biblioteca di Pomposa, che vide qui rifiorire studi classici, letterari, religiosi. Risale al 1976 l'istituzione del Museo Pomposiano che raccoglie, nel grande vano dell' ex Dormitorio dei frati, resti scultorei ed opere d'arte della storia dell'Abbazia.

*Info: IAT Codigoro - Abbazia di Pomposa
Tel 0533 719110 – iatpomposa@libero.it*



Argenta & la “brazadela”

La ciambella era il dolce delle feste. Il termine Brazadela deriva dal fatto che veniva infilata al braccio. I venditori ne portavano diverse al braccio, mentre i consumatori la infilavano nel braccio destro, e con il sinistro si versava il vino. In passato questo dolce veniva fatto nelle occasioni speciali perché era sostanzioso e non vi erano soldi per comprare cioccolato o altri dolci.

Info: IAT Argenta

Tel 0532 330276

iatargenta@comune.argenta.fe.it

Ostellato & la zucca

Ogni anno a novembre Ostellato, alle porte del Delta del Po ferrarese, celebra la zucca, generoso prodotto della terra che nella valli del Mezzano, l'ultima grande area umida del basso Ferrarese ad essere stata bonificata nel secondo dopoguerra, raggiunge caratteristiche organolettiche uniche. Qui la zucca, denominata “violina”, si presenta con una polpa arancione, compatta, dolce e soda, e diventa ingrediente prelibato per la gastronomia locale.

Info: www.stradaviniesaporiferrara.it



L'ADDIZIONE ERCULEA

Nel 1492 Ercole I d'Este dette incarico a Biagio Rossetti d'inglobare nel centro storico di Ferrara tutta quella parte di edifici costruiti a nord dell'attuale Viale Cavour – Corso Giovecca. Il grande architetto del Rinascimento ideò un piano urbano, ancora oggi conservato integro, che per la sua originalità e razionalità fece di Ferrara la “prima città moderna in Europa”. Quest'area è nota con l'appellativo di Addizione Erculea.

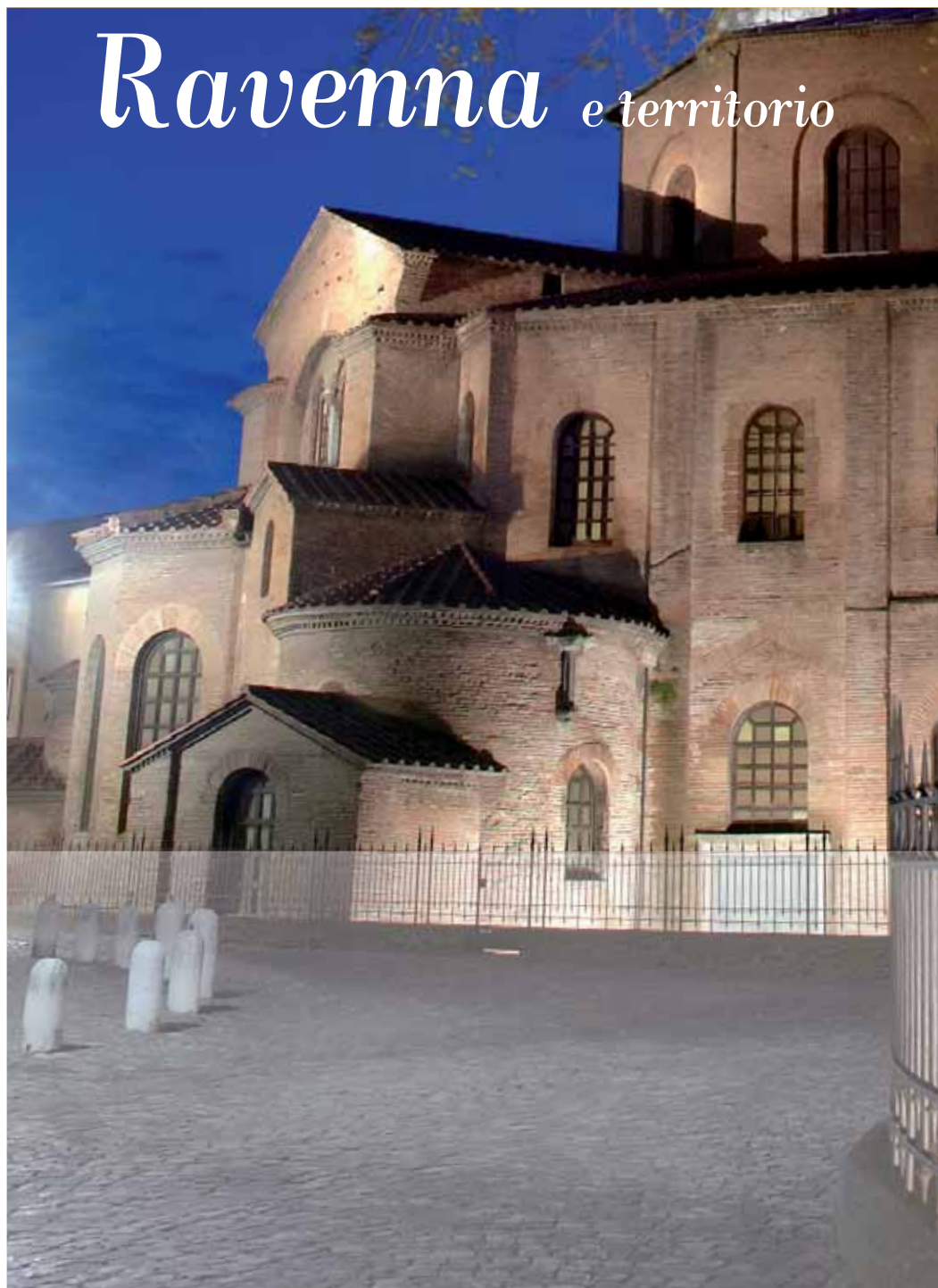
Info: IAT Ferrara

Tel 0532 209370 - 299303

infotur@provincia.fe.it



Ravenna e territorio





Eventi

ENOLOGICA E SALONE DEL PRODOTTO TIPICO DELLA ROMAGNA

Faenza, centro fieristico provinciale

3° week-end di Novembre

4 SAGRE PER 3 COLLI: LE DELIZIE DEL PORCELLO, SAGRA DELLA PERA VOPINA E DEL FORMAGGIO STAGIONATO, SAGRA DEL TARTUFO, SAGRA DELL'ULIVO E DELL'OLIO

Brisighella, centro storico

Le domeniche di Novembre



Da mangiare

- Grana Padano DOP
- Olio extra-vergine di oliva di Brisighella DOP
- Pera dell'Emilia-Romagna IGP
- Pesca e Nettarina di Romagna IGP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP
- Scalogno di Romagna IGP
- Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP

Da bere

- Albana di Romagna e Romagna Albana Spumante DOCG
- Bosco Eliceo DOC
- Cagnina di Romagna DOC
- Colli di Faenza DOC
- Colli di Romagna centrale DOC
- Pagadebit di Romagna DOC
- Ravenna IGT
- Sangiovese di Romagna e Trebbiano di Romagna DOC

Ravenna è uno scrigno d'arte, di storia e di cultura di prima grandezza, è una città di origini antiche con un passato glorioso e fu tre volte capitale: dell'Impero Romano d'Occidente, di Teodorico Re dei Goti, dell'Impero di Bisanzio in Europa. Nelle basiliche e nei battisteri della città si conserva il più ricco patrimonio di mosaici dell'umanità risalente al V e al VI secolo e otto monumenti di Ravenna sono inseriti nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. Numerose sono le piste ciclabili, che consentono di raggiungere qualsiasi punto della città, il parco Teodorico, il Planetario, il Giardino delle Erbe Dimenticate o la Basilica di Sant'Apollinare in Classe. La città offre ristoranti con gastronomia tipica della terra di Romagna, della valle e del mare Adriatico. I piatti forti della cucina sono rappresentati dai cappelletti al formaggio, passatelli, le grigliate di carne, le "rustide" di pesce

azzurro e, per i palati più curiosi, rane e anguille. La provincia ravennate esprime un'agricoltura ricchissima, dalla cerealicoltura e frutticoltura di pianura attorno ai centri di Lugo, Russi, Massalombarda, alle pesche, nettarine e kiwi del Faentino, sulle cui colline da secoli ci si dedica all'olivicoltura, all'allevamento (agnelloni e suini di razza mora romagnola), alla vitivinicoltura. La costa adriatica del Ravennate annovera importanti località balneari come Marina di Ravenna, Cervia e Milano Marittima dove trionfa la cucina di pesce, in particolare a base di pesce azzurro: sarde, alici, sgombri, specie tipiche dell'alto Adriatico e dalle straordinarie qualità nutritive e salutistiche. Pinete e zone umide sulla fascia costiera fanno parte del Parco del Delta del Po, un'area di straordinario valore ambientale tra le grandi e importanti d'Europa.

Info:

IAT Ravenna - Tel 0544 35404 - 35755

www.turismo.ravenna.it

ravennaintorno.provincia.ra.it





Brisighella & l'olio extra-vergine DOP

Di colore verde smeraldo con riflessi e tonalità dorati, l'Olio di Brisighella DOP ha un sapore piccante e piacevolmente amarognolo. Ottimo se usato crudo per insaporire verdure, pesci e per preparare salse. L'area interessata dalla denominazione "Brisighella" presenta alcune caratteristiche del tutto peculiari rispetto al resto della regione. In particolare il panorama varietale risulta costituito in maggior parte da una sola varietà: la "Nostrana di Brisighella", caratteristica che non si riscontra in altre regioni. L'olio extravergine di oliva Brisighella DOP deve essere ottenuto dalla varietà di olive "Nostrana di Brisighella" in misura non inferiore al 90%.

*Info: C.A.B. - Cooperativa Agricola Brisighellese
www.brisighello.net - www.terredifaenza.it*

A fine novembre l'olio di Brisighella viene celebrato nella Sagra dell'ulivo e dell'olio. Qui si può visitare un vero e proprio Museo dell'olio a cielo aperto.

*Info: Museo all'aperto dell'olio d'oliva
Tel 0546 81103 - info@brisighello.net*

Da non perdere

LE SALINE DI CERVIA

Il sale è da sempre l'oro bianco di questa rinomata località balneare in riva all'Adriatico. E' da sempre conosciuto come un sale "dolce" per la limitata presenza di sali amari, che danno il retrogusto amarognolo meno gradito al palato. Oggi la ripresa della sua produzione permette di farlo conoscere come un bene tradizionale della storia cervese e di riscoprirne l'uso alimentare. Il sale dolce di Cervia è uno dei 195 presidi Slow Food. Ad esso è dedicato un Museo del sale che vale una visita.

*Info: Museo del sale di Cervia
Tel 0544 977592 - 979239
www.turismo.comunecervia.it*



Casola Valsenio & il Giardino delle erbe

Casola Valsenio, sulle colline faentine, è capitale delle erbe officinali, dei prodotti del sottobosco e dei piccoli frutti dimenticati. Qui c'è un luogo straordinario dedicato alle piante officinali, il Giardino delle erbe, inserito nel circuito regionale dei Musei del gusto. Ma Casola è celebre anche per i prodotti del sottobosco come il marrone. Fino a qualche decennio fa il frutto del castagno rappresentava la risorsa fondamentale per l'alimentazione della gente di montagna. La pianta era chiamata "albero del pane" e dai suoi frutti, freschi e secchi, si ricavava per tutto l'anno un'ampia diversità di portate. Il marrone di Casola Valsenio e Brisighella ha elevati contenuti nutritivi, presenti nei frutti sia freschi che secchi. I marroni costituiscono un alimento sano, genuino, nutriente, di facile digeribilità, ottimo da inserire nelle diete alimentari mediterranee, per tutte le fasce di età.

Info:

Ufficio Informazioni Turistiche Casola Valsenio

Tel 0546 73033

proloco.casolavalsenio@gmail.com



Bagnacavallo & il Bursòn

Antiche varietà di uve come il Bursòn o il Centesimino sono state riscoperte da cantine particolarmente attente alla tradizione e al territorio. Queste varietà di uve autoctone vengono celebrate in sagre e manifestazioni come ad esempio "Figli di un Bacco minore", nel mese di giugno, a Bagnacavallo, una città d'arte a 17 km da Faenza, con un bel centro storico medioevale, dal cui territorio è partito il rilancio delle uve Bursòn.

Info: www.romagnadeste.it



Da assaggiare

PIADINA E BRODETTO DI PESCE

La classica piadina (impasto di acqua, farina, strutto e sale, tirata col matterello e cotta su una piastra rovente) fu definita dal poeta Giovanni Pascoli "il cibo nazionale dei romagnoli". Può essere utilizzata al posto del pane durante i pasti o farcita con formaggi, salumi, erbe, verdure, creme dolci o confetture. La piadina si presenta con caratteristiche diverse secondo il luogo di produzione: la piadina forlivese e ravennate solitamente è piuttosto spessa e di piccole dimensioni, mentre la piada riminese tende a essere più sottile e ad avere un diametro maggiore. Sulla costa da non perdere è il classico brodetto di pesce realizzato con pesce fresco di giornata cotto in un brodo a base di pomodoro in cui vengono immerse alla fine alcune fette di pane grigliato profumate con l'aglio.

Info: www.stradadelpesce.it



Brisighella & le sue delizie

Brisighella è un antico borgo medioevale e termale della Valle del Lamone, tra Ravenna e Firenze, ricchissimo di bellezze architettoniche, storia e tradizioni. Qui si svolgono a luglio le Feste medioevali e in autunno una serie di eventi legati alla ricchissima offerta gastronomica locale che ruota attorno alle carni pregiate del maiale di razza mora romagnola e del castrato (agnellone), senza dimenticare il tartufo, la pera volpina e il carciofo moretto. Quest'ultimo è una varietà rustica, sulla quale non sono stati fatti interventi genetici. Non un carciofo qualunque, dunque, ma una vera e propria rarità gastronomica alla quale il paese dedica un'intera giornata con la "Sagra del Carciofo Moretto".

*Info: Ufficio Informazioni Turistiche Brisighella
Tel 0546 81166
iat.brisighella@racine.ra.it*



Il brindisi

I COLLI DI FAENZA

I vini dei Colli di Faenza si identificano in diverse tipologie, tra cui eccellono Albana, Sangiovese e Trebbiano. L'Albana DOCG, vitigno autoctono della Romagna, nella versione passita diventa uno straordinario vino da fine pasto, da dessert, da consumare con dolci, biscotti ma anche da accostare a formaggi stagionati. Nei rossi trionfa il classico Sangiovese di Romagna, per accompagnare degnamente cappelletti, carni alla griglia, arrosti e salumi. I vini della provincia vengono celebrati in diverse manifestazioni novembrine: da "Giovinbacco in festa" a Ravenna ad "Enologica" a Faenza.

Info: www.stradadelsangiovese.it

Da vedere

RAVENNA E LE ERBE DIMENTICATE

Tra la piazza Arcivescovado e Piazza Kennedy, nascosto dietro possenti mura aperto al pubblico, c'è un delizioso angolo verde. Il Giardino delle Erbe Dimenticate è un luogo dove storia e natura si incontrano per offrire ai ravennati e ai turisti una meta diversa per le loro passeggiate. Negli spicchi di aiuole si alternano erbe recuperate nei ricettari degli speciali, ed erbe note di uso quotidiano nelle cucine mediterranee. Il Giardino è il luogo ideale per concedersi un momento di relax e per assaporare insolite suggestioni botaniche.

*Info: Giardino Rasponi
Piazzetta Ragazzini Severino - Ravenna
Tel 0544 34764*



Riolo Terme & lo scalogno di Romagna IGP

Questo ortaggio tipico della provincia di Ravenna, in particolare del Comune di Riolo Terme, come forma è simile all'aglio ma sapore e profumo ricordano quelli della cipolla. Lo scalogno di Romagna IGP viene coltivato senza l'utilizzo di trattamenti chimici e concimazioni. Non si riproduce attraverso incroci o manipolazioni genetiche ma solo attraverso i suoi bulbi originari che da quasi tre millenni conservano rigorosamente lo stesso corredo genetico. In cucina lo scalogno è estremamente versatile: si utilizza come base per preparare salse, sughi, zuppe, soffritti, farciture, ragù di carne e prosciutto.

*Info: IAT Riolo Terme
Tel 0546 71044
iat.rioloterme@racine.ra.it*



BASILICA DI SANT'APOLLINARE IN CLASSE

La basilica di S. Apollinare in Classe con i suoi celeberrimi mosaici è situata a circa 5 km dal centro di Ravenna. La costruzione fu eretta nella prima metà del VI sec. e venne dedicata a S. Apollinare, primo vescovo di Ravenna. La facciata si presenta con un portico, sotto il quale vi sono marmi ed iscrizioni ricavate dalla chiesa. La porta maggiore ha gli stipiti e l'architrave di marmo greco. L'interno conserva ancora il fascino del fasto originario, con le due file di dodici colonne di marmo greco venate trasversalmente. Il catino absidale è completamente occupato dalla singolare raffigurazione di S. Apollinare con le braccia in posizione di preghiera, in mezzo al suo gregge simboleggiato dalle dodici pecorelle in un vasto prato fiorito sormontato da una figurazione simbolica della Trasfigurazione. La basilica si trova

al centro di un'area di grande interesse ambientale all'interno del Parco del Delta del Po.

*Info: IAT Ravenna
Tel 0544 35404 - 473661
iatravenna@comune.ra.it
classe.iat@libero.it*



Forlì - Cesena

e territorio



Eventi

VINI E SAPORI IN STRADA A BERTINORO E LONGIANO

Bertinoro - a metà Giugno

Longiano - a metà Luglio

AUTUNNO A CESENATICO - IL PESCE FA FESTA

Cesenatico

Fine Ottobre - inizio Novembre

Da mangiare

- Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
- Olio Extravergine d'oliva Colline di Romagna DOP
- Pesca e Nettarina di Romagna IGP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP
- Scalogno di Romagna IGP
- Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP

Da bere

- Albana di Romagna e Romagna Albana Spumante DOCG
- Cagnina di Romagna DOC
- Colli di Romagna Centrale DOC
- Forlì IGT
- Pagadebit di Romagna DOC
- Rubicone IGT
- Sangiovese di Romagna e Trebbiano di Romagna DOC



La città di Forlì deve il suo nome al toponimo romano, “Forum Livii”. La posizione centrale della città sulla via Emilia ne ha segnato la storia, rendendola fervido centro di scambio, oltre che oggetto di contesa e meta di conquista. Un centro storico dall'affascinante forma irregolare, con i corsi che si irradiano dalla centrale Piazza Saffi per allargarsi in grandi vie di comunicazione. Una città che da sempre riserva uno spazio significativo alla cultura e alla storia. La provincia forlivese è terra di tradizioni agricole e dell'allevamento, in particolare di pollame e carni bianche (tacchini e conigli). Il distretto avicolo forlivese è tra i più importanti d'Italia e d'Europa e presso la fiera di Forlì si svolge, ogni due anni, la “Fieravicola”, principale salone del settore.

Attraversata dalla via Emilia, Cesena è una città con una economia molto vivace, con uno splendido centro riportato negli anni agli antichi splendori. Cesena trae la propria forza dal territorio nel quale affonda le proprie radici, dalla gente accogliente e vivace, che ha saputo coniugare la vocazione agricola con la modernità; la bellezza di questa città si può respirare anche fuori dal centro, aspettando la primavera per ammirare le colline ricamate dalla fioritura dei peschi e dei ciliegi. Sede di una fiera, che ospita il più importante salone dedicato all'ortofrutta dell'area mediterranea (Macfrut), Cesena è la capitale di un distretto ortofrutticolo tra i più importanti d'Italia, con una forte presenza di imprese di produzione, trasformazione e commercio.

Da non perdere

PIADINA E CASSONI

Un alimento sano, dagli ingredienti francescani: acqua, farina e sale. Dal sapore buono e fragrante, la “piada” tiene banco in gran parte delle sagre di pianura, della costa e della collina. In suo onore sono sorti numerosi chioschi sulle strade. È buona da sola, con lo squacquerone, ripiena con le erbe, con i salumi e in tanti altri modi. La sfoglia è rotonda fatta con farina, acqua sale e con l'aggiunta di strutto, per renderla più morbida, cotta su una piastra rovente. A questa si aggiungono i crescioni (chiamati anche “cassoni”): il disco della piadina viene ricoperto di ripieno e poi ripiegato a metà, chiuso con i rebbi di una forchetta e cotto sul testo come la piada.

Info: www.stradavinisaporific.it



**INFO:**

IAT Forlì - Tel 0543 712435

www.turismoforlivese.itwww.turismo.fc.it**INFO:**

IAT Cesena - Tel 0547 356327

www.comune.cesena.fc.it/cesena/turismowww.turismo.fc.it

Un territorio tutto da gustare

La provincia di Forlì-Cesena è uno scrigno di cultura della terra e di civiltà contadina. Da un'agricoltura specializzata nell'ortofrutta, nell'allevamento, nella vitivinicoltura nasce una gastronomia saporita e verace che affonda le sue radici nelle secolari tradizioni del territorio. Non a caso queste zone hanno dato i natali a Pellegrino Artusi, cuoco-letterato originario di Forlimpopoli, uno dei padri della cucina italiana. A tavola trionfano i primi a base di pasta sfoglia tirata a mano con farina e uova fresche: cappelletti in brodo, passatelli, strozzapreti, tortelli e tagliatelle. Straordinarie le carni dei bovini di razza Romagnola e dei suini di Mora romagnola, dal caratteristico mantello scuro. Dai pascoli dell'alto Rubicone vengono gli agnelloni per le tradizionali grigliate di castrato. Ma non c'è solo la carne. C'è anche il mare e il pesce, in particolare quello 'azzurro', nelle tradizioni gastronomiche della provincia, e Cesenatico, col suo porto-canale disegnato da Leonardo da Vinci, ne è la capitale. I prodotti tipici proseguono con il prelibato olio d'oliva delle colline di Longiano, Montiano, Roncofreddo. E con gli straordinari formaggi che ogni anno a novembre escono dalle fosse di Sogliano al Rubicone. Vasta poi la gamma dei prodotti del sottobosco: dai funghi di Predappio e

Da assaggiare

IL BUSTRENG

È difficile identificare la giusta provenienza del Bustreng, uno squisito dolce povero, la cui paternità è contesa tra la bassa Romagna e le alte Marche. Si conoscono ormai svariati tipi di bustreng: partendo dalla ricetta base del pane raffermo macerato nel latte, ognuno in ogni luogo lo impastava con vari ingredienti come il riso, l'uvetta passita, le mandorle, le noci, le mele, il formaggio, la farina di castagne, fino ad arrivare ai fichi secchi o al sangue di maiale (soprannominato dai contadini "bustreng dolce"). Ma, sotto questa denominazione, molto spesso ci si confonde con il Migliaccio. Ed ecco anche le modifiche del nome variato dal diverso dialetto: Bustreng, Bostreng, Bostrengo, Bustrengo.

Info: www.stradavinisaporifc.it



Cusercoli al tartufo bianco di Dovadola e del Bidente. Pesche e nettarine qui raggiungono l'eccellenza nelle produzioni frutticole, col marchio di origine comunitaria IGP. E poi, su tutto, il pane romagnolo per eccellenza, la piadina, da consumare calda, arricchita con salumi, erbette e squacquerone, il tipico formaggio molle, molto simile allo stracchino, ma di consistenza più liquida. Ad accompagnare una cucina così ricca di prodotti e sapori, una tradizione enologica tra le più importanti d'Italia. La fascia collinare tra Forlì e Cesena per condizioni pedo-climatiche tra mare Adriatico, pianura e Appennino e per composizione e varietà dei terreni vanta una tradizione secolare vitivinicola, tanto che si dice che "in Romagna se chiedi acqua, ti danno vino". Tre vitigni autoctoni romagnoli sono caratteristici di questo territorio: Albana, Pagadebit e Cagnina. Ma il grande rosso di territorio è il Sangiovese, che su queste colline cambia profumi e struttura in relazione all'altitudine e alle caratteristiche dei terreni.

*Info: www.turismo.fc.it
www.stradavinisaporific.it*



IL SAVOR

Il Savor (E' Savor, Saviour) è strettamente legato alla preparazione della saba. Gli ingredienti vengono scelti attentamente, ognuno in un momento stagionale diverso: bucce di melone e cocomero essiccate al sole e tagliate a listarelle sottili; carote tagliate a dadini; polpa di zucca a "tocchetti"; bucce di agrumi, limoni, cedri, arance, candite. Frutta secca, come gherigli di noce, pinoli e mandorle dolci, il tutto tritato fine. Mele, pere volpine, mele cotogne, albicocche-pesche o fichi essiccati al sole e sminuzzati, uvetta passita e ogni altra frutta fresca, a volontà. Il risultato è una marmellata dalla consistenza "sugosa", ed è l'accompagnamento ideale per le merende, le colazioni, il pane e la piadina, i formaggi freschi o stagionati. A Montegelli, sull'Appennino cesenate, ogni anno a settembre si festeggia il savor.

Info: www.stradavinisaporific.it



Predappio & il formaggio di grotta "La Solfara"

Si tratta di un prodotto unico nel suo genere che si può assaggiare ed acquistare esclusivamente alla Festa dei Vignaioli di Predappio Alta, ogni anno a novembre. Per produrre il formaggio di grotta "La Solfara", viene utilizzato il pecorino delle colline senesi. Il pecorino di Pienza, di produzione primaverile, viene stagionato per due mesi nelle grotte della Solfatara di Predappio Alta, antica miniera oggi in disuso. L'umidità e la particolare venatura di zolfo presente nelle grotte rendono questo formaggio cremoso e piccante, un gusto unico e delicato nel suo genere: per questo "La Solfara" è particolarmente ricercato. Viene prodotto in quantità limitata, perché lo spazio disponibile per la stagionatura nelle grotte è ridotto.

*Info: Informazioni turistiche pro-loco
Tel 0543 922787
info@predappioalta.org*

Santa Sofia & il ravaggiolo

Il Ravaggiolo è un sublime formaggio, morbido, da mangiare fresco. È uno dei prodotti simbolo dell'Appennino Centrale, compreso tra Romagna e Toscana, anche se la leggenda vuole che le prime voci partano proprio da Santa Sofia, alle pendici dell'Appennino toso-romagnolo. Si produce, tra ottobre e marzo, in maniera domestica e quindi limitata, aggiungendo caglio al latte intero di mucca o pecora, messo a scolare per una notte su foglie di felce dentro a un canestro di vimini. Non viene stagionato e viene usualmente presentato su rametti di felci raccolte lontano dalle strade e ben lavate.

*Info: Ufficio Turistico Santa Sofia
Tel 0543 971297
cv@parcoforestecasantinesi.it*



Il brindisi

SANGIOVESE E CAGNINA

Le colline tra Cesena e Forlì sono territori straordinariamente vocati alla viticoltura di qualità. Qui il Sangiovese di Romagna DOC trova alcune delle sue espressioni più importanti, ad accompagnare una ricca cucina di territorio. Altro vino rosso tipico è la Cagnina di Romagna DOC, primo vino pronto subito dopo la vendemmia. Per tradizione, si accompagna alle castagne arrostate, "affogate" anche nel vino e tirate poi su col cucchiaino, pronte per essere gustate. È un vino da dessert e ha un colore rosso melagrana matura, sfumato sul violaceo al bordo del bicchiere. Si accompagna anche alla pasticceria secca e alle crostate di frutta.

*Info: www.stradavinisaporifc.it
www.consorziovinidiromagna.it*



Sogliano al Rubicone & il formaggio di fossa DOP

Il Formaggio di Fossa è divenuto ormai il simbolo gastronomico di Sogliano al Rubicone; il suo sapore è ormai apprezzato in tutto il territorio nazionale. Questo prodotto unico si ottiene dalla fermentazione in fosse tufacee delle forme prodotte nelle vallate del Rubicone e del Marecchia. L'origine di tale pratica è ignota, ma documenti risalenti al XV secolo testimoniano in modo chiaro che esisteva già a quei tempi. Secondo la tradizione, l'usanza di deporre il formaggio nelle fosse nacque dalla necessità per i contadini soglianesi di difendersi dalle razzie delle truppe aragonesi, che nel XV secolo infestavano le campagne. Una volta riaperte le fosse, i contadini si accorsero che il formaggio deposto aveva acquistato un nuovo, straordinario sapore. Il Formaggio di fossa di Sogliano ha ottenuto recentemente la DOP. Le zone di produzione interessano l'intero territorio della provincia di Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno e parte del territorio della Provincia di Bologna, limitatamente ai comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio e

Pianoro. A fine novembre-inizio dicembre si svolge a Sogliano la Fiera del formaggio di fossa, in concomitanza con l'apertura delle fosse che avviene per tradizione il giorno di Santa Caterina.

*Info: Ufficio Turistico Sogliano al Rubicone
Tel 0541 948875*

*soglianoturismo@libero.it;
Consorzio di Tutela "Il Fossa" di Sogliano al Rubicone - www.agraria.it/ilfossa*

Da non perdere il Museo del formaggio di fossa presso l'azienda 'Fossa Pellegrini'.

*Info: Museo del formaggio di fossa "Fossa Pellegrini" - Tel 0541 948542 - 948409
www.formaggiodifossa.it*



Da vedere

CASA ARTUSI

Inaugurata nel 2007 in nome di Pellegrino Artusi (Forlì 1820 - Firenze 1911), autore del celebre manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", Casa Artusi è il primo centro di cultura enogastronomica dedicato alla cucina domestica italiana. Biblioteca, ristorante, scuola di cucina, cantina, museo, contenitore di eventi. Sono questi gli ingredienti che compongono Casa Artusi, ospitata negli oltre 2.800 metri quadri del complesso monumentale della Chiesa dei Servi a Forlì. Un centro di cultura gastronomica che prende le mosse dalla grande eredità di Pellegrino Artusi per rinnovare i suoi insegnamenti e trasmetterli nel segno della più viva attualità.

*Info: Casa Artusi - Tel 0543 743138 - 749273
www.casartusi.it*





BERTINORO

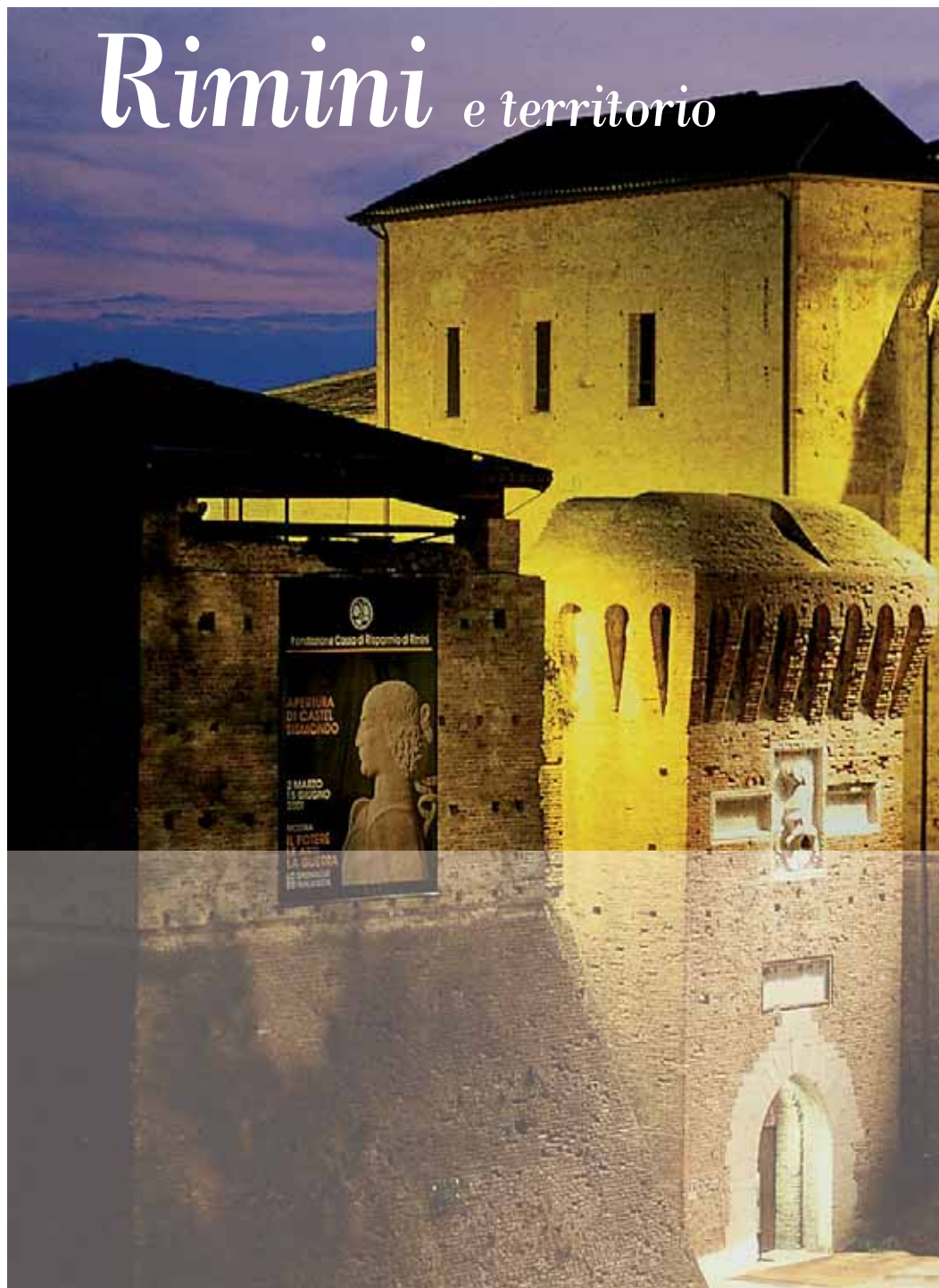
Sulle prime colline tra Forlì e Cesena si erge l'antico borgo di Bertinoro, noto con il soprannome di Balcone di Romagna. Strade acciottolate, palazzi storici, chiese, abitazioni e sentieri costeggiano i resti dell'antica cinta muraria, scoprendo ad ogni angolo scorci suggestivi. Bertinoro è famosa per la "Festa dell'Ospitalità" che si tiene il primo fine-settimana di settembre. La festa trae origine dalla tradizione di ospitalità consolidatasi attorno alla colonna delle anelle e si è nel tempo arricchita di eventi e manifestazioni collaterali. Oggi prevede una notte bianca, spettacoli di rievocazione storica ed una cerimonia molto particolare, che si svolge la domenica, in tarda mattinata, in cui chiunque lo desideri può essere ospite di una famiglia bertinorese scegliendo una delle buste appese alla colonna. Questo borgo lega il suo nome ad uno dei vini bianchi

più blasonati di Romagna: l'Albana.

*Info: UIT Bertinoro - Tel 0543 469213
turismo@comune.bertinoro.fc.it*



Rimini e territorio



Eventi

SQUISITO!

Coriano

Prima settimana di Maggio

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO

Sant'Agata Feltria

Domeniche di Ottobre

Da mangiare

- *Olio extra-vergine d'oliva colline di Romagna DOP*
- *Salamini italiani alla cacciatore DOP*
- *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP*

Da bere

- *Colli di Rimini DOC*
- *Sangiovese di Romagna e Trebbiano di Romagna DOC*



Le origini storiche della città si fanno risalire al VI secolo a.C. Approdo per l'Oriente e crocevia di strade comunicanti con il Nord Europa e l'Italia peninsulare, fu luogo d'incontro tra popolazioni etrusche, umbre, italiche, greche e celtiche. Con Sigismondo Pandolfo Malatesta, grande mecenate e cultore delle arti, la città raggiunse l'apice dello splendore, abbellita da numerosi nuovi edifici e opere d'arte. Si è guadagnata l'appellativo di capitale del turismo, ma ora è anche la regina delle fiere e dei congressi. Capitale turistica della costa romagnola, Rimini è il punto di partenza ideale per un itinerario alla scoperta delle tradizioni marinare della regione,

anche per quanto riguarda la cultura gastronomica. Ma non ci si deve limitare a guardare verso il mare: l'entroterra riminese, che sconfina ampiamente nel Montefeltro nelle Marche, riserva sorprese di non minore interesse nei numerosi incantevoli borghi che lo costellano. Il territorio riminese, tra mare e collina, sviluppa all'interno soprattutto le coltivazioni di media altitudine come la vigna e l'ulivo, che raggiungono ottimi livelli di qualità. In queste aree è la cucina di terra a farla da padrone: usi domestici e feste di paese richiamano i gusti forti del Centro Italia. La piadina, qui nella versione più sottile che si possa trovare in Romagna, viaggia in coppia non solo con i salumi ma con ogni sorta di cibi, accompagnata dal Sangiovese che trionfa nelle vigne e sulle tavole.

INFO:

IAT Rimini - Tel 0541 53399 -56902

www.riminiturismo.it

www.turismo.provincia.rimini.it

Da non perdere

LA PIADINA RIMINESE

La piadina è un cibo semplice che unifica tutta la Romagna. Questo pane non lievitato che nelle case contadine veniva cotto tradizionalmente su una pietra alla brace è un prodotto che si è ormai imposto anche fuori della regione, anche se spesso realizzato a livello industriale. In Romagna viene ancora fatto in casa mantenendo tutte le differenze da zona a zona, dove si può trovare con i nomi di pida, pida, pie o pijda. La ricetta tradizionale prevede farina bianca, strutto, sale grosso pestato al mortaio - meglio ancora se sale dolce di Cervia - latte, bicarbonato e acqua tiepida, per dar vita a un impasto che viene usato anche per il più sottile crescione o cassone. Piadina e crescione si sposano ad abbinamenti come erbe selvatiche o dell'orto, affettati, formaggi morbidi come lo squacquerone, ma sanno trasformarsi anche in dessert quando accompagnate

da creme, confetture o miele. Nel Riminese la piadina trova la sua versione più larga, sottile e sfogliata.

Info: Consorzio produttori piada fresca della Provincia di Rimini - www.consorziopiada.it



La Riviera di Rimini & il brodetto

Già un rarissimo opuscolo del Cinquecento, composto dal riminese Malatesta Fiordiano, cantava la più ricca, formidabile, principesca delle zuppe di pesce. In numerosi trattati si accendono dispute furibonde su quali pesci accogliere nel tegame e su quali espellere, se il pesce azzurro vada usato o no, se abbiano diritto di cittadinanza i molluschi e i crostacei, e se sia da preferire la conserva o il pomodoro, il vino o l'aceto, il pepe o il peperoncino, e se una punta di zafferano non guasti, e se il fuoco debba essere lento o vivace. Al di là delle diatribe sugli ingredienti d'obbligo o opzionali, sulle tecniche e tempi di cottura, il segreto del brodetto riminese è uno solo, e per giunta di Pulcinella: il pesce deve essere freschissimo.

*Info: www.turismo.provincia.rimini.it
www.stradadelpesce.it*



Sant'Agata Feltria & il tartufo bianco

Il prezioso e profumatissimo tubero trova una delle sue capitali nell'incantevole borgo medioevale di Sant'Agata Feltria che tutti gli anni in ottobre celebra la Fiera nazionale del tartufo bianco. Un'occasione unica per conoscere questo angolo del Montefeltro e le sue ricchezze agroalimentari: funghi, castagne, miele, erbe officinali, formaggi pecorini, carni ovine.

*Info: Associazione pro-loco
Tel 0541 848022
info@santagatainfiera.com*



Da assaggiare

L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

L'olio di oliva "Colline di Romagna DOP" è un olio di grande pregio, dalle rinomate capacità organolettiche, ancora poco conosciuto e apprezzato per la sua effettiva qualità. Oggi condimento principe della cucina mediterranea, l'olio di oliva era storicamente considerato un "lusso" per quel mondo fatto di freddo, fame e fatica della Romagna di un tempo, soprattutto dell'entroterra e della montagna; nella tradizione della gastronomia popolare romagnola riecheggia soprattutto l'uso (oggi diremmo... l'abuso) di lardo e strutto, prodotti così energetici da essere considerati una sorta di "secondo cappotto per l'inverno". A Coriano sulle colline riminesi si celebra in autunno la Fiera dell'oliva e dei sapori autunnali.

Info: www.stradadeivinidirimini.it



Saludecio & la porchetta

La porchetta è un maialino di piccole o medie dimensioni che viene disossato e imbottito di frattaglie sminuzzate, a cui si mescola pepe, aglio, sale, finocchio selvatico e altre erbe odorose. La carcassa viene poi ricucita "a forma di maiale" e infilata sullo spiedo, su cui lentamente cuoce nel forno a legna, generalmente per 4 o 5 ore. A cottura ultimata la cotica del dorso ha una consistenza croccante. La carne è rosea, compatta, morbida e molto saporita. Benché questo sia comunemente considerato un prodotto tipico dell'Italia centrale (Marche, Umbria e Lazio) il consumo di porchetta è assai diffuso nel territorio di Rimini. Saludecio, bella cittadina medievale nella Valconca riminese, celebra ogni anno a maggio la Festa della porchetta, che può essere degustata in piazza. I colli saludecesi, che rientrano nella Dop Olio extravergine "Colline di Romagna", ospitano anche il maggior numero di oliveti della provincia.

*Info: Informazioni Turistiche Saludecio
Tel 0541 869731
uit.saludecio@provincia.rimini.it*



Da assaggiare

PECORINI E FORMAGGI DI FOSSA

Le colline riminesi da sempre hanno ospitato greggi di pecore per la produzione di latte da trasformare in formaggio fresco o stagionato, il pecorino. Le forme di pecorino possono essere stagionate anche in profonde fosse di tufo: la stagionatura dura tre mesi, da fine agosto a novembre quando le fosse vengono aperte e ne esce un formaggio dal profumo inebriante e dalle caratteristiche nutrizionali e organolettiche straordinarie. A Mondaino ogni anno a novembre si celebra la 'sfossatura' del formaggio delle Colline riminesi.

Info: www.stradadeivinidirimini.it

La stagionatura dei formaggi nelle fosse è attestata dal lontano Quattrocento. Uno dei centri di produzione più rinomati è il piccolo borgo di Talamello

dove il formaggio di fossa viene chiamato "ambra". Appuntamento tradizionale è la Fiera dell'Ambra di Talamello che si svolge nella prima metà di novembre.

*Info: Ufficio Turistico Comunale - Tel 0541 922893
museo.gualtieri@comune.talamello.pu.it*





Il brindisi

SANGIOVESE E REBOLA

I Colli riminesi sono celebri per la produzione di vino. Tra le uve rosse, il sangiovese di Romagna è il pilastro su cui si è costruita la viticoltura riminese. Tra i terroir che sono cresciuti in questi anni, quello di Coriano è forse il più famoso, tanto da essere definito la 'Montalcino romagnola'. Tra i vini bianchi autoctoni si distingue la Rebola chiamata in dialetto 'Pignulèt'. Era usata, nel passato, anche per ottenere ottimi vini passiti, come risulta da importanti concorsi enologici di fine '800. Varietà molto interessante, rustica, di media produttività. Se ne ottiene un vino di buona gradazione alcolica, fruttato e vellutato, molto gradevole. Altre uve bianche autoctone sono il Trebbiano romagnolo e il Biancame.

Info: www.stradadeivinidirimini.it
www.consorziovinidioromagna.it





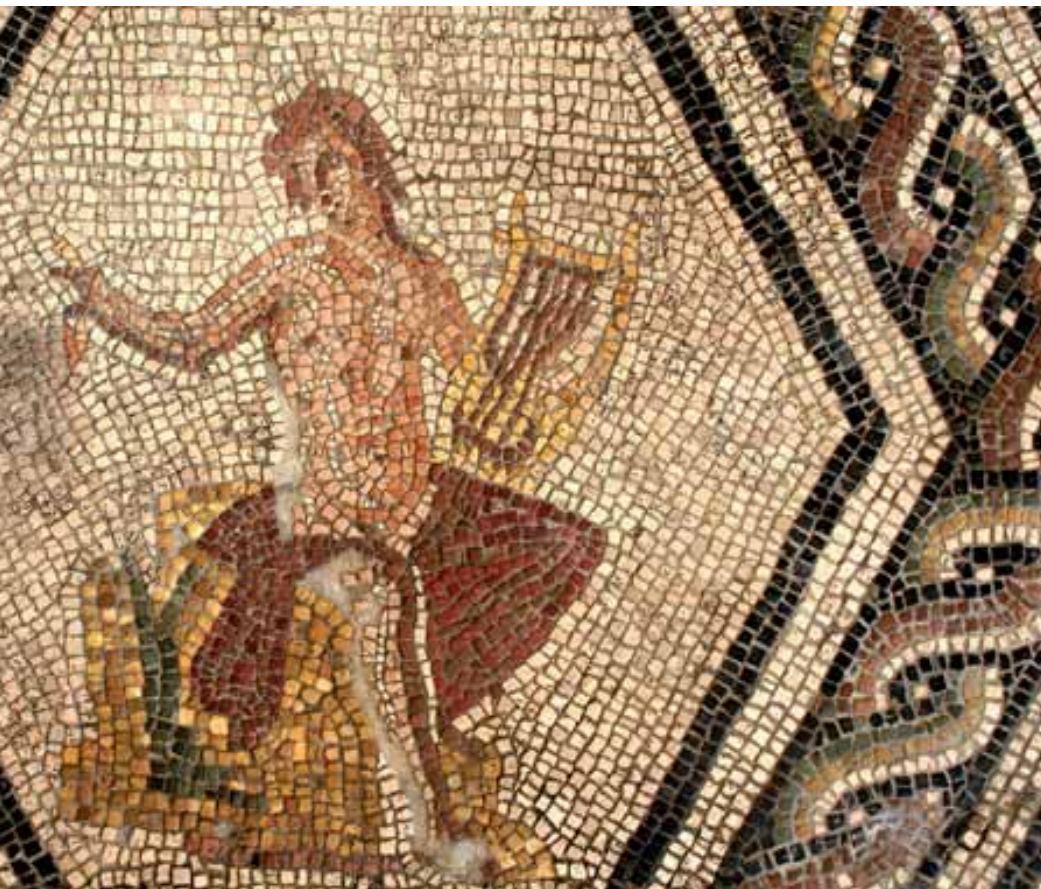
Da vedere

LA ROCCA MALATESTIANA

La Rocca Malatestiana di Montefiore è il più potente simbolo del potere malatestiano di tutta la Valle del Conca. Qualcuno dice che da qui, con l'aria chiarissima, si scorga anche il monte Velebit in Dalmazia, dall'altra parte dell'Adriatico. Poco o nulla si sa della fondazione della fortezza ma è certo che nel 1337 Malatesta Guastafamiglia ne aveva già fatto un importante complesso militare e residenziale. Nel 1347 soggiorna tra le sue mura Luigi il Grande Re d'Ungheria con tutta la sua corte. Galeotto Malatesta Ungaro volle aggiungere qualcosa alla già ricca residenza, gli straordinari affreschi con scene di battaglia e ritratti di antichi eroi. Da notare nel cortile della rocca il bel pozzo della fine del 1300.

*Info: Ufficio Turismo Montefiore Conca
Tel 0541 980035 - utribmontefiore@email.it*





LA DOMUS DEL CHIRURGO

Alla fine degli anni '80, venne alla luce, a Rimini, in pieno centro storico, un sito archeologico di straordinaria importanza, con testimonianze dall'età romana al Medioevo. Si tratta della "domus del chirurgo", cosiddetta dalla professione dell'ultimo proprietario, un medico di cultura greca. Distrutta a causa di un incendio intorno alla metà del III secolo, la domus ha rivelato mosaici, intonaci, arredi e suppellettili che offrono una "fotografia" della vita nella Rimini antica. Eccezionale è stato il ritrovamento tra le macerie di un corredo chirurgico-farmaceutico, il più ricco al mondo giunto dall'antichità. Dal 2007 la Domus è aperta al pubblico.

Info: IAT Rimini - Tel 0541 53399 - 56902
 stazione@riminireservation.it
 marinacentro@riminireservation.it



Calendario del Gusto

Gutturnio Festival

Carpaneto Piacentino

Ultimo fine settimana di Aprile

Omaggio ad uno dei vini più noti dei Colli Piacentini. Un'occasione per gli appassionati per conoscere la storia del gutturnio, gli abbinamenti migliori e naturalmente per degustarlo.

Info: IAT Castell'Arquato

Via Dante, 27 - Castell'Arquato

Tel 0523 803215 Fax 0523 803215

info@castellarquato.net

PC

Squisito!

Coriano

Prima settimana di Maggio

Dedicato ai cultori del mangiare bene, a chi non si stanca di scoprire nuovi sapori o vecchie tradizioni. Chef stellati, esperti e gourmet si ritrovano per tracciare una mappa contemporanea del gusto. Workshop, assaggi, degustazioni di prodotti eccellenti. Una vera e propria festa del palato.

Info: San Patrignano

Via San Patrignano, 53 - Coriano

Tel 0541 362111 Fax 0541 362411

squisito@sanpatrignano.org

www.squisito.org

RN

Vini e Sapori in Strada a Bertinoro e Longiano

Bertinoro - a metà Giugno

Longiano - a metà Luglio

Negli splendidi balconi di Romagna, la festa della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena vede protagonisti i prodotti tipici del luogo e di fattoria, gli assaggi di piatti e dolci tipici del

FC

territorio e la degustazioni dei vini romagnoli di qualità.

Info: Ass.ne Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena

Tel 0543 469213

info@stradavinisaporifc.it

IAT Bertinoro

Tel 0543 469213 Fax 0543 444588

turismo@comune.bertinoro.fc.it

IAT Longiano

Tel 0547 665484 Fax 0547 665484

iat@comune.longiano.fc.it

Slow Festival

Felina (Castelnuovo Ne' Monti)

Ultimo fine settimana di luglio

L'evento si svolge nell'ultimo fine settimana di luglio con gli appuntamenti che l'hanno reso celebre: la strada delle Città Slow, la Via dell'Artigianato con le migliori produzioni artigiane del nord Italia, gli spazi dedicati alle mostre, all'ambiente e alla musica, con oltre 20 spettacoli.

Info: IAT Castelnuovo Ne' Monti

Via Roma, 15/B - Castelnuovo Ne' Monti

Tel 0522 810430 Fax 0522 812313

iat@appenninoreggiano.it

RE

Le Giornate del Riso

Jolanda di Savoia

Fine Agosto

La manifestazione è legata alla valorizzazione del riso del Delta del Po IGP, di cui Jolanda di Savoia è considerata la capitale, e ospita importanti iniziative dedicate sia ai risicoltori che a tutti gli amanti di questo prodotto. Le quattro varietà del riso del Delta - il Carnaroli, il Baldo, il Volano e l'Arborio - sveleranno tutti i loro segreti ai visitatori.

Info: IAT Centro Unificato di Ferrara

Tel 0532 299303

infotur@provincia.fe.it

FE

Festival del Prosciutto di Parma

PR

Nei comuni della zona di produzione del Prosciutto di Parma (Langhirano, Tizzano, Collecchio, Calestano, Lesignano Bagni, Neviano Arduini, Montechiarugolo, Sala Baganza e Felino).

Da fine agosto fino al 20 Settembre circa.

Grande kermesse che per un mese anima la zona di produzione del Prosciutto di Parma con degustazioni, seminari del gusto, grandi concerti e che raggiunge il suo apice con una grande festa a Parma città. Durante il festival si svolge l'iniziativa "Finestre Aperte": una formula collaudata di visite guidate in compagnia dei produttori.

Info: IAT Torrechiara

Strada Castello, 10 - Torrechiara

Tel 0521 355009 Fax 0521 355821

iat@comune.langhirano.pr.it

Dama Vivente

MO

Castelvetro

2° week end di Settembre

La Dama Vivente rievoca gli splendori del Rinascimento. La partita è giocata sulla piazza a "damier" da abili mossieri con pedine e "demoni" viventi in abiti d'epoca ed è il ricordo della festa organizzata dai Marchesi Rangone, nel 1564, in onore del poeta Torquato Tasso che soggiornò a Castelvetro. Durante le due serate si assisterà al corteo d'armigeri, dame e cavalieri; arcieri, sbandieratori e si concluderà con uno spettacolo teatrale e di fuoco.

Info: U.I.T. Terre di Castelli (Comuni di Vignola, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Savignano s.P., Spilamberto)

Via Selmi, 5 - Vignola

Tel 059 764365 Fax 059 764311

iat-informacitta@comune.vignola.mo.it

Fiera della Zucca

RE

Reggiolo

L'ultima settimana di Settembre

La fiera propone degustazioni di piatti di

tradizione a base di zucca sia della bassa mantovana sia di quella reggiana, come i celebri tortelli. Il programma eventi include oltre alla gastronomia anche canti e varie rappresentazioni folcloristiche locali.

Info: UIT Guastalla

Via Gonzaga, 37/A - Guastalla

Tel 0522 219812 Fax 0522 219708

iatguast@libero.it

Autunno Gastronomico Valtarese

PR

Nei comuni dell'alta Val Taro: Albareto, Bedonia, Berceto, Borgotaro, Compiano, Tornolo

Nei mesi di Settembre, Ottobre e Novembre

Un autunno di eventi e sagre paesane in alta Val Taro all'insegna del "Re Porcino". Ogni week end i ristoranti, le trattorie e gli agriturismi della Valle propongono menù di alta qualità. I visitatori, attraverso un questionario, possono designare il ristoratore vincitore del premio "Fungo d'oro" e partecipare all'estrazione di un cesto di prodotti tipici del territorio.

Info: IAT Borgo Val di Taro

Piazza Manara, 7 - Borgo Val di Taro

Tel/Fax 0525 96796

uit@comune.borgo-val-di-taro.pr.it

Vetrine Motori e Balsamici Sapori

MO

Spilamberto

1° week end di Ottobre

Anteprima il venerdì di iniziative organizzate da AIAB E.R. e OVERSEAS sul tema del cibo con proiezione di film. Al sabato cottura del mosto a cielo aperto con i maestri della Consorzeria del Balsamico, degustazione di prodotti tipici, spettacoli ed animazioni. Domenica attività dei Musei del gusto, Fattorie Didattiche e Consorzi di produzione, con collaterale raduno d'auto e moto d'epoca.

Info: IAT "Terre di Castelli"

c/o sede del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Via Roncati, 28 - Spilamberto
Tel 059 78 12 70 Fax 059 78 12 86
info@turismoterredicastelli.it

Week End del Gusto a Bologna

Bologna

Week end di Ottobre

Eventi di promozione e degustazione dei prodotti eno-gastronomici locali nel centro storico della città. Il calendario degli eventi propone:

"Lo sfoglino d'oro", la sfida tra sfoglini professionisti che hanno vinto le varie competizioni nazionali e internazionali nell'arco dell'anno.

"Mortadella please", il festival internazionale della mortadella.

Info: IAT Bologna
Tel 051 239660 - 6472113 - 251947
Fax 051 6472253
touristoffice@comune.bologna.it

Sagra dell'Anguilla

Comacchio

I primi due week end di Ottobre

Tradizionale appuntamento con la degustazione di prelibati piatti a base di anguilla e di pesce di mare e di valle, preparati dai marinai di Comacchio; le vie del paese, i ponti e i canali si animano di mercatini di artigianato e prodotti tipici e allestimenti tematici.

Info: IAT Comacchio
Tel 0533 314154
comacchio.iat@comune.comacchio.fe.it

Tartufesta nell'Appennino Bolognese

Comuni dell'Appennino bolognese

Week end di Ottobre e Novembre

Tutti i week-end di ottobre e novembre 13 comuni dell'appennino bolognese offrono un ricco programma di avvenimenti gastronomici e culturali di valorizzazione del pregiato tartufo

bianco dei colli e dell'appennino bolognese. Chiuderà il calendario la tradizionale "Sagra Nazionale del Tartufo Bianco" che, nella piazza centrale del comune di Savigno, darà vita al mercato nazionale del tartufo.

Info: IAT Zola Predosa
Villa Garagnani, Via Masini, 11 - Zola Predosa
Tel 051 752472 Fax 051 752472
info@iatzola.it

Fiera Nazionale del Tartufo

Sant'Agata Feltria

Domeniche di Ottobre

Grande rassegna fieristica che richiama i numerosi estimatori del prelibato e profumatissimo tartufo bianco pregiato. Accanto al celebre tubero funghi, castagne, miele, artigianato locale. L'occasione per gustare specialità a base di tartufo e funghi tra le più raffinate della cucina internazionale.

Info: Pro loco Sant'Agata Feltria
Tel 0541 848022
info@santagatainfiera.com

Autunno a Cesenatico Il Pesce fa Festa

Cesenatico

Fine Ottobre - inizio Novembre

Un week end di festa all'insegna del pesce, con degustazioni e ricette dell'antica tradizione, frittture in carta gialla dal gusto antico e un'allegria mostra-mercato con stand e prodotti. Un evento al profumo di mare che avvolgerà dolcemente l'antico e suggestivo borgo dei pescatori.

Info: IAT Cesenatico
Tel 0547 673287 Fax 0547 79404
turismo@comune.cesenatico.fc.it

Il Baccanale

Imola

Primi tre week end di Novembre

Famosa rassegna culturale ed enogastronomica

promossa dal Comune di Imola che affronta, ogni anno, il tema del cibo nei suoi vari aspetti: cultura, storia, tradizioni locali, gusto, valorizzazione dei prodotti tipici, rapporti cibo e salute. Un ricco programma che dosa sapientemente intrattenimento, incontri, degustazioni, scuole di cucina, mostre, visite guidate e spettacoli.

Info: IAT Imola
Galleria del Centro Cittadino
Via Emilia, 135 - Imola
Tel 0542 602207 Fax 0542 602141
iat@comune.imola.bo.it

November Porc..... Speriamo ci sia la nebbia!

PR

Sissa, Polesine Parmense, Zibello, Roccabianca
Tutti i fine settimana di Novembre

Kermesse gastronomica itinerante che ha luogo tutti i fine settimana di novembre nei comuni di Sissa, Polesine Parmense, Zibello e Roccabianca. Durante le manifestazioni è possibile assaporare le delizie della zona, comprare i prodotti del territorio e degustare gratuitamente le maxi riproduzioni dei 4 salumi più tipici della Bassa parmense: Mariola, Strolghino, Prete e Ciciolata.

Info: Ass. Strada del Culatello di Zibello
Tel 0524 939081
info@stradadelculatello.it
www.novemberporc.com/.it

Un Po' di Gusto

PC

Bassa Piacentina
Novembre

Tra tradizioni antiche e sapori genuini, i migliori ristoranti ed agriturismi offrono, per tutto il mese di novembre, menù speciali dedicati ai sapori di questa terra.

Info: IAT Piacenza
Piazza Cavalli - Piacenza
Tel 0523 329324 Fax 0523 306727
iat@comune.piacenza.it

Enologica e Salone del Prodotto Tipico della Romagna

RA

Faenza, centro fieristico provinciale
3° week end di Novembre

Esposizione e vendita di vini pregiati, distillati del territorio e dei prodotti tipici della Romagna con ricco programma di laboratori, degustazioni, incontri con cuochi e sommelier.

Info: IAT Faenza
Voltone della Molinella 2 - Faenza
Tel 0546 25231
prolocofaenza@racine.ra.it

4 Sagre per 3 Colli:

RA

LE DELIZIE DEL PORCELLO,
SAGRA DELLA PERA VOLTINA E DEL FORMAGGIO
STAGIONATO,
SAGRA DEL TARTUFO,
SAGRA DELL'ULIVO E DELL'OLIO
Brisighella, centro storico
Le domeniche di Novembre

La collina si anima di feste, una per ogni domenica del mese di novembre, rispettivamente dedicate ai prodotti ricavati dalla lavorazione del maiale, alla riscoperta delle pere volpine gustate insieme al formaggio stagionato, al pregiato tubero abbinato ai piatti della tradizione, all'ulivo e all'olio.

Info: UIT Brisighella
P.tta Porta Gabolo - Brisighella
Tel./Fax 0546 81166
iat.brisighella@racine.ra.it



HAW
Hochschule für Angewandte Wissenschaften

**Lehrstuhl für
Angewandte Informatik
und Softwareentwicklung**

**Einige grundlegende Eigenschaften von
Softwareprodukten**



Einige Eigenschaften von Softwareprodukten
• **Abstraktion**
• **Flexibilität**
• **Veränderbarkeit**



Einige Eigenschaften von Softwareprodukten
• **Abstraktion**
• **Flexibilität**
• **Veränderbarkeit**



Einige Eigenschaften von Softwareprodukten
• **Abstraktion**
• **Flexibilität**
• **Veränderbarkeit**



Einige Eigenschaften von Softwareprodukten
• **Abstraktion**
• **Flexibilität**
• **Veränderbarkeit**

Formale vs. informelle



Formale vs. informelle