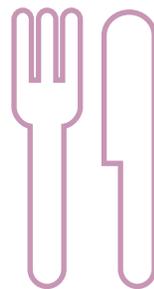


Emilia Romagna | Terra da gustare



Emilia Romagna | Terra da gustare

Emilia Romagna | Terra da gustare

“Perdere la conoscenza di un cibo del passato significa sacrificare una piccola parte di noi stessi” è quanto scriveva già nel '700 il famoso gastronomo francese Brillat-Savarin. Parole più che mai attuali oggi di fronte ai rapidi mutamenti che la globalizzazione impone anche in fatto di gusto e stili di vita.

Il cibo con la sua ritualità carica di emozioni si sposa perfettamente con la valorizzazione della cultura e dell'ambiente, in particolare in questa regione dove i sapori della tradizione sono un vanto, un patrimonio diffuso fra la gente, orgogliosa di condividerli e trasmetterli ai giovani. Nondimeno il viaggiatore, grazie al profumo e al sapore di un buon piatto accompagnato da un vino cordiale e sincero, ritroverà senz'altro il senso profondo dell'ospitalità, della cultura e della gioia di vivere che da sempre caratterizzano l'Emilia Romagna.

Spinti da queste considerazioni, abbiamo percorso un viaggio nella memoria alla *“ricerca dei sapori perduti”*, invitando gli emiliano romagnoli a riscoprire le vecchie ricette di famiglia, magari custodite gelosamente nel cassetto o forse dimenticate, e ad inviarle alla redazione del portale **Emilia Romagna Turismo**.

In tanti hanno accolto l'invito. Ne è scaturito un ricettario agile e *“prezioso”*, la punta di diamante di una panorama enogastronomico assai variegato e ricco - che si esprime in numerosi modi, dalle tradizionali sagre paesane alle iniziative delle Strade dei Vini e dei Sapori - e tuttavia rappresentativo dei sapori e dei gusti di questa regione.

Chi vorrà potrà cimentarsi nella preparazione di uno dei prelibati piatti pubblicati, altri ne troverà sul sito regionale, oppure meglio ancora potrà gustare una bella tavola imbandita direttamente qui da noi, in Emilia Romagna!


Guido Pasi
Assessore Turismo e Commercio

Le ricette presentate in questo volume sono consultabili anche nella sezione del sito regionale (www.emiliaromagnaturismo.it) dedicata all'enogastronomia, assieme ad altre ricette pervenute che sono state ritenute idonee ad essere pubblicate sul sito e che non rientrano in questa selezione.

Pani e focacce



Gnocco con la cipolla

Ricetta della bassa modenese. Può sostituire il pane o rappresentare una gustosa merenda. Si presta ad essere gustato nei mesi freddi, meglio se cotto nel forno a legna.

Ingredienti: 500 g di farina, 1 cubetto di lievito di birra fresco, un pizzico di sale grosso, latte q.b., 100 g di grasso di maiale macinato grossolanamente, 1 grossa cipolla gialla.

Dose per 4 persone.

Preparazione: per l'impasto: sciogliete il lievito in poco latte tiepido, poi amalgamatelo alla farina aiutandovi con dell'altro latte caldo, aggiungete anche il grasso di maiale ed, infine, il sale.

Ottenuto un impasto di giusta consistenza, lavoratelo bene sulla spianatoia per almeno 10 minuti.

Aggiungete la cipolla tritata, lavorando ancora la pasta, poi coprite con uno strofinaccio e lasciate lievitare finchè non raddoppia di volume.

Stendetela poi in una teglia rotonda unta e cuocete lo gnocco, possibilmente nel forno a legna, a 170°, per circa 40 minuti.

Varianti: si può sostituire il grasso di maiale con del grasso di prosciutto tritato e pestato.

Ricetta segnalata da: Rosina Verrini - Carpi (MO)



Pignoletto dei Colli bolognesi

Gnocco ingrassato

Ricetta di Modena e Reggio Emilia. Veniva chiamato “il gnocco rancido” perchè preparato con gli ultimi rimasugli del prosciutto. Va servito con cubetti di mortadella. Ha un'altezza di circa 6 cm.

Ingredienti: 500 g di farina bianca, 100 g di pancetta tritata, 1 cubetto di lievito di birra fresco, 250 g circa di acqua frizzante tiepida, 3 cucchiaini d'olio, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero.

Preparazione: fate sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e versatelo al centro della farina posta a fontana sulla spianatoia.

Aggiungete l'olio, il sale, lo zucchero, la pancetta e incorporateli alla farina aiutandovi con la punta delle dita, quindi impastate energicamente per un quarto d'ora circa.

Formate un panetto, appiattitelo leggermente con il palmo della mano e mettetelo a riposare in una terrina coperta.

Imburrate e infarinate una teglia rettangolare e stendetevi la pasta in una sfoglia alta.

Mettete a lievitare in un luogo caldo per circa mezz'ora, quindi cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.

Varianti: anzichè la pancetta, si può usare il prosciutto o il tradizionale pesto all'aglio delle crescentine, composto da lardo, rosmarino e aglio.

Ricetta segnalata da: Maria Rita Vivi - Sassuolo (MO)

” *Talvolta lo gnocco era cotto sotto la brace e veniva mangiato dai contadini dopo aver rigovernato la stalla al mattino.* ”



Lambrusco

Gnocco sfogliato

Ricetta molto antica, tipica della bassa modenese.

Ingredienti: 700 g di farina "0", 2 cubetti lievito di birra fresco, 50 g di olio d'oliva, 150 g di lardo, 50 g di parmigiano reggiano grattugiato, sale, mezzo litro di acqua tiepida.

Preparazione: mettete la farina sulla spianatoia, fate una fontana al centro, mettete l'olio d'oliva, l'acqua in cui si è fatto sciogliere il lievito, il sale e impastate il tutto. Ottenuto un impasto piuttosto morbido, stendetelo con il mattarello in una "sfoglia" del diametro di circa cm. 80. Spalmate il lardo, che deve essere a temperatura ambiente, su tutta la sfoglia e spolverizzate con il formaggio. Piegate i quattro lati della sfoglia dall'esterno verso il centro. Il quadrato che si ottiene deve essere ripiegato ancora per altre 2 volte, fino ad ottenere un forma di circa cm. 30 x 30, che dovrà essere nuovamente allargata con il mattarello (come la padella del forno). Incidete lo gnocco con un coltello, fate tanti fori con la forchetta e adagiatelo sullo stampo precedentemente unto e infarinato. Coprite con un telo e lasciate riposare per circa un'ora al caldo. Cuocete infine lo gnocco in forno già caldo a 200°, per circa 40 minuti.

Ricetta segnalata da: Morena Grandi
Massa Finalese/Finale Emilia (MO)

” *Mia nonna faceva questo gnocco tutte le domeniche e la mia famiglia, legata alle tradizioni, continua ancora oggi a prepararlo. Io le sono molto grata per avermi insegnato questo piatto, tenuto conto che ormai anche da noi nessuno lo cucina più. Lo si può trovare in alcuni forni di Finale Emilia, oppure mangiarlo in qualche trattoria con il salume.* ”



Gutturnio dei Colli piacentini

Pane alla ricotta

Ricetta della provincia di Modena. A seconda delle zone questi pani vengono anche chiamati "zaletti" o "pastine".

Ingredienti: 1 kg di farina 00, 500 g di ricotta montanara oppure 300 gr di ricotta e 50 di parmigiano, 140 g di uova intere fresche, 300 g di latte intero fresco, 30 g di lievito di birra, 30 g di olio extravergine di oliva, 30 g di zucchero semolato, 15 g di sale.
Dosi per 4 persone.

Preparazione: stemperate il lievito nel latte tiepido e mescolatelo alla farina insieme a tutti gli altri ingredienti.
Lasciate riposare per 10 minuti.
Cottura 180° per 20 minuti circa.

Varianti: si può sostituire la ricotta con parmigiano e l'impasto si può aromatizzare a piacere con spezie o erbe aromatiche, per esempio pepe nero, erba cipollina, peperoncino.

Ricetta segnalata da: Davide Dalloco - Chef della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni (MO)



Pizza in graticola

"Piè ins la gardela"

È una piada, una volta molto diffusa nell'area della bassa Romagna ed in particolare nel Lughese; la sua particolarità consiste nella cottura che avviene in graticola, su brace di legna. Viene servita, di solito, per accompagnare carni di maiale o di pecora, anch'esse cotte in graticola.

Ingredienti: 1 kg di farina di grano tenero tipo "0", 2 cubetti di lievito fresco, 150 g di strutto, 1 cucchiaio raso di sale grosso, 1 pizzico di zucchero, 1 bicchiere e mezzo di acqua o latte. Dosi per 6/8 persone.

Preparazione: mettete la farina a fontana sulla spianatoia. In un bicchiere di acqua tiepida sciogliete il lievito con lo zucchero, nell'acqua rimanente sciogliete il sale, sciogliete leggermente 100 g di strutto e impastate il tutto fino ad ottenere una pasta molto elastica. Formate una palla che si stacchi bene dalle mani (se la pasta fosse troppo soffice non sarebbe possibile la cottura in graticola) e spolverizzatela con un leggero velo di farina. Con la punta di un coltello incidete leggermente la parte superiore a forma di croce, coprite con un panno morbido e fate lievitare in luogo caldo per circa 2 ore. Dividere l'impasto in due parti e stendete con il mattarello formando due dischi dello spessore di circa 6-7 millimetri ed un diametro di circa 30 cm. Rimettete in caldo le due pizze coperte a lievitare per altre due ore circa. Forate con i rebbi della forchetta e passate un velo di strutto prima sulla parte che verrà appoggiata sulla graticola, poi dall'altra, prima di girarla. Dorate per circa 15 minuti a fuoco molto moderato.

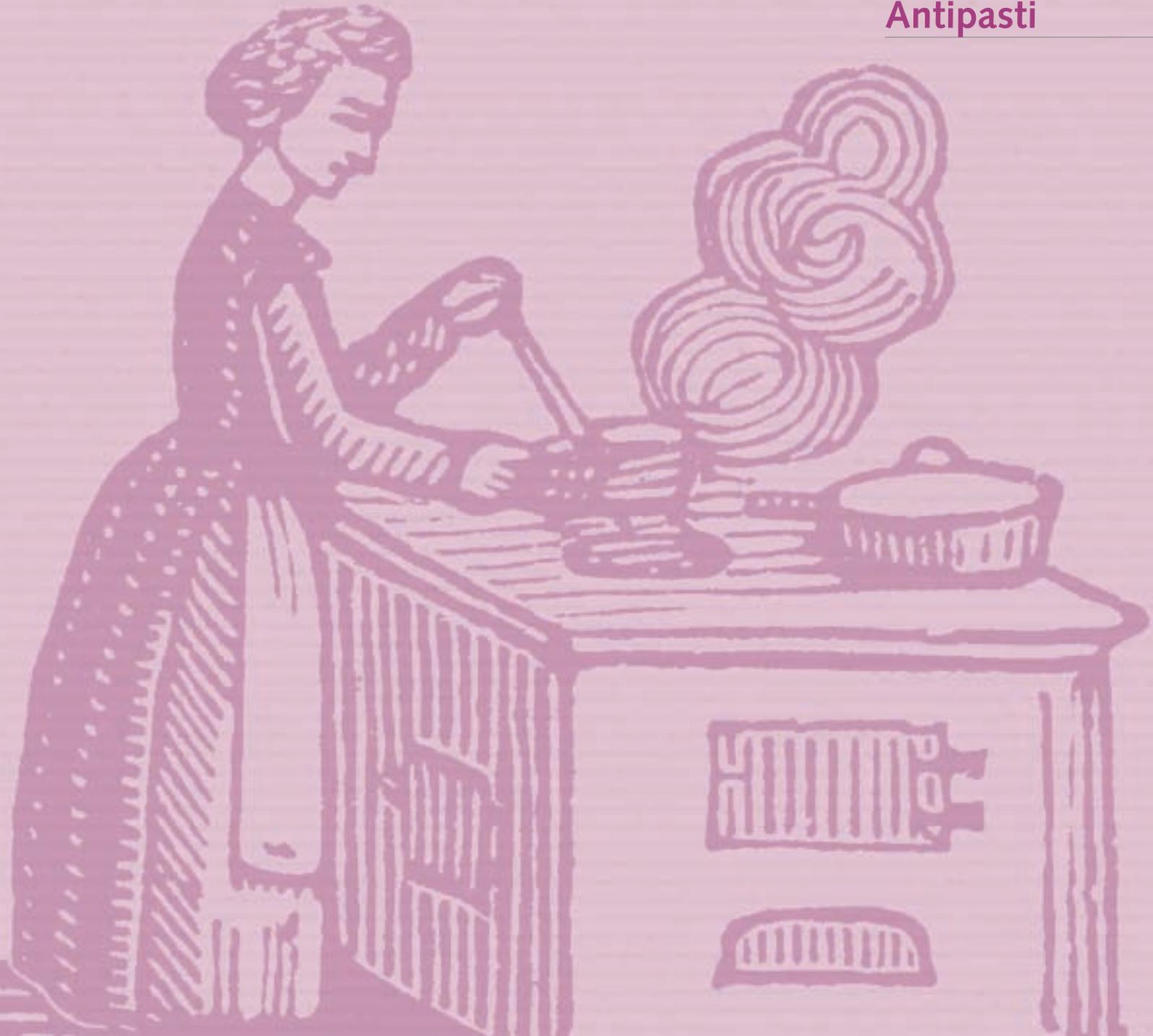
Varianti: il lievito di birra fresco può esser sostituito da quello liofilizzato, una bustina corrisponde ad un cubetto.

Ricetta segnalata da: Luigia Savorelli - Lugo (RA)



Sangiovese di Romagna

Antipasti



Crostini con patè di bruscardolo

Il bruscardolo è il germoglio apicale della pianta del luppolo selvatico.

Ingredienti: 200 g di cime di bruscardolo, 120 g di tonno, 1 cucchiaio di capperi, 1 uovo sodo, 10 olive snocciolate, pane da affettare. Dosi per 4 persone.

Preparazione: cuocete a vapore le cime di bruscardolo, poi frullatele insieme al tonno, ai capperi, alle olive e all'uovo sodo, fino ad ottenere una crema non molto fine.

Tagliate il pane a fettine, spalmatelo con la crema e guarnite con una punta di bruscardolo lessata.

Ricetta segnalata da: Daniela Paglierini - Berra (FE)



Chardonnay dei Colli di Parma

Lumachine di mare

Le lumachine di mare, come i garagoli, sono piatti tipici assai gustosi della tradizione marinara riminese.

Un tempo, quando c'era povertà, ma abbondanza di questi molluschi, si mangiavano come secondo piatto, intingendo molto pane nel sugo. Oggi le lumachine vengono servite nei ristoranti di pesce come antipasto.

Ingredienti: 1 kg di lumachine di mare, 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine, 1 rametto di finocchio selvatico, sale grosso, pepe, una punta di peperoncino piccante, 1 bicchiere di vino bianco secco, mezzo dado, scorza di mezzo limone, 2 cucchiaini abbondanti di conserva di pomodoro in tubetto, 4 spicchi d'aglio.

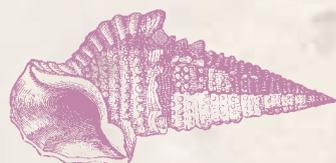
Preparazione: risciacquate più volte le lumachine di mare, quindi raccoglietele in una capace teglia, versandovi tutto a freddo l'olio, il dado, la conserva di pomodoro, il finocchio selvatico, la scorza di limone, gli spicchi d'aglio interi, il peperoncino rosso. Ricoprite le lumachine d'acqua, fino a due dita sopra il loro livello. Cuocete a fuoco lento con coperchio per 3 ore, mescolando di tanto in tanto.

Mezz'ora prima della scadenza, aggiustate il sapore con qualche grano di sale grosso, aggiungendo eventualmente un po' d'acqua, se si è asciugata troppo.

A fine cottura, l'acqua dovrà essersi ritirata, ma non asciugata completamente, in modo da lasciare il sughetto per intingervi il pane.

Spruzzate con un po' di pepe nero fresco e servite con crostini di pane, abbrustoliti a parte, e stuzzicadenti per estrarre la polpa del mollusco.

Ricetta segnalata da: Lea Bernabei - Rimini



” *I bambini si divertivano molto perché potevano mangiare con le mani, in quanto la polpa delle lumachine si estrae con uno stuzzicadenti.* ”



Raviggiolo

Formaggio prodotto nell'Alta Valle del Savio e in tutto l'appennino Tosco-Romagnolo.

Ingredienti: 1 litro di latte appena munto, preferibilmente di vacca, 40 g di caglio liquido, sale.

Preparazione: portate il latte alla temperatura di 35/37 gradi circa, aggiungete il caglio e un pizzico di sale.

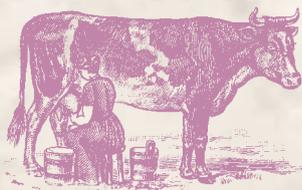
Mescolate per amalgamare, ma il meno possibile. Lasciate rapprendere nello stesso recipiente, fino a che non comincerà ad essere un po' denso, occorreranno circa 30 minuti (il tempo dipende anche dalla temperatura dell'ambiente).

Dopo questo tempo, cercando di rompere il meno possibile la cagliata, mettete il raviggiolo in un anello di metallo o di legno del diametro di circa 20 cm., posto su un piatto con dentro delle foglie secche di felci. Le felci servono per permettere al siero, che si forma nella maturazione del formaggio, di separarsi da questo. Dopo circa 12 ore, rigirate il formaggio, sempre rimettendolo sulle felci e salandolo leggermente in superficie. Dopo 1-2 giorni è pronto da mangiare.

Varianti: si può aggiungere anche latte di pecora.

Ricetta segnalata da: Melita Teverini - Bagno di Romagna (FC)

” *Il raviggiolo era il formaggio dell'inverno, perché essendo in quella stagione il latte meno nutriente, era più adatto alla produzione di un formaggio fresco, piuttosto che di quello da stagionare.* ”



Bianco dei Colli di Faenza

Torta di zucchetti

Ricetta di Modena e provincia. La torta va tagliata a cubetti e servita tiepida o fredda, come antipasto; si può accompagnare con altre torte salate o con fritti misti.

Ingredienti per la frolla: 200 g di farina, 100 g di ricotta, 100 g di burro, sale quanto basta.

Per il ripieno: 500 g abbondanti di zucchetti affettati e passati al burro, 2 uova intere, sale quanto basta, pepe, 1 mozzarella di circa 200 g tagliata a dadini, 1 pugno abbondante di grana grattugiato, uno stampo di 24 cm di diametro.

Preparazione: preparate la pasta frolla con gli ingredienti descritti e con essa rivestire lo stampo, tenendone un pochino da parte per fare le striscioline con cui chiudere la crostata.

Preparate il ripieno con le zucchine, le uova sbattute, i dadini di mozzarella, il grana, sale e pepe e versatelo sulla frolla, chiudete a gratella con le striscioline preparate e infornate a 180° per circa 40/45 minuti.

Ricetta segnalata da: Anna Cavazzuti - Pozza di Maranello (MO)



Tortelli sulla lastra

Ricetta tipica dell'Appennino Tosco-romagnolo (è in uso anche nel versante toscano). È un piatto povero, basato su ingredienti storicamente sempre disponibili nel territorio.

Può considerarsi anche come un piatto unico, infatti in passato si usava sia per fare la merenda, che per cenare.

Ingredienti per la sfoglia: 1 kg di farina di grano tenero, acqua, sale.
Per il ripieno (compenso): 1 kg di patate, 200 g di lardo, 2 uova, 2-3 spicchi di aglio, sale e pepe q. b.

Preparazione: preparate il "compenso" con le patate lessate e passate allo "schiacciapatate", unite le uova e condite con un battuto di lardo precedentemente fatto soffriggere con l'aglio. Tirate col mattarello una sfoglia tonda e fine, preparata impastando la farina con acqua e sale.

Stendete in modo uniforme il "compenso" su metà della sfoglia e ripiegate su di essa l'altra metà, sigillando i bordi della "mezzaluna" con la rotella.

Col mattarello fate pressione sulla sfoglia ripiena per ricavare un reticolato più o meno regolare con quadrotti di circa 10-12 cm di lato.

Passate la rotella sulle impronte lasciate dal mattarello, premendo con le punte unite delle dita, per chiudere e tagliare ogni singolo "tortello", che andrà poi posto in cottura su di una lastra di pietra ben calda, messa sulla brace del camino, per circa 3-4 minuti, fino a quando il tortello non si presenta leggermente bruciacchiato sulle superfici.

Oggi è di uso comune e più pratico cuocere i tortelli sul testo di cotto (lo stesso della piadina romagnola), posto sul fuoco della cucina a gas o sulla piastra della stufa.

Varianti: a seconda delle stagioni e delle zone, il "compenso" può essere ottenuto con patate e zucca in parti uguali o con aggiunta di cavoli o addirittura di ottime "carline" (i cardi selvatici che crescono sui prati in altura).

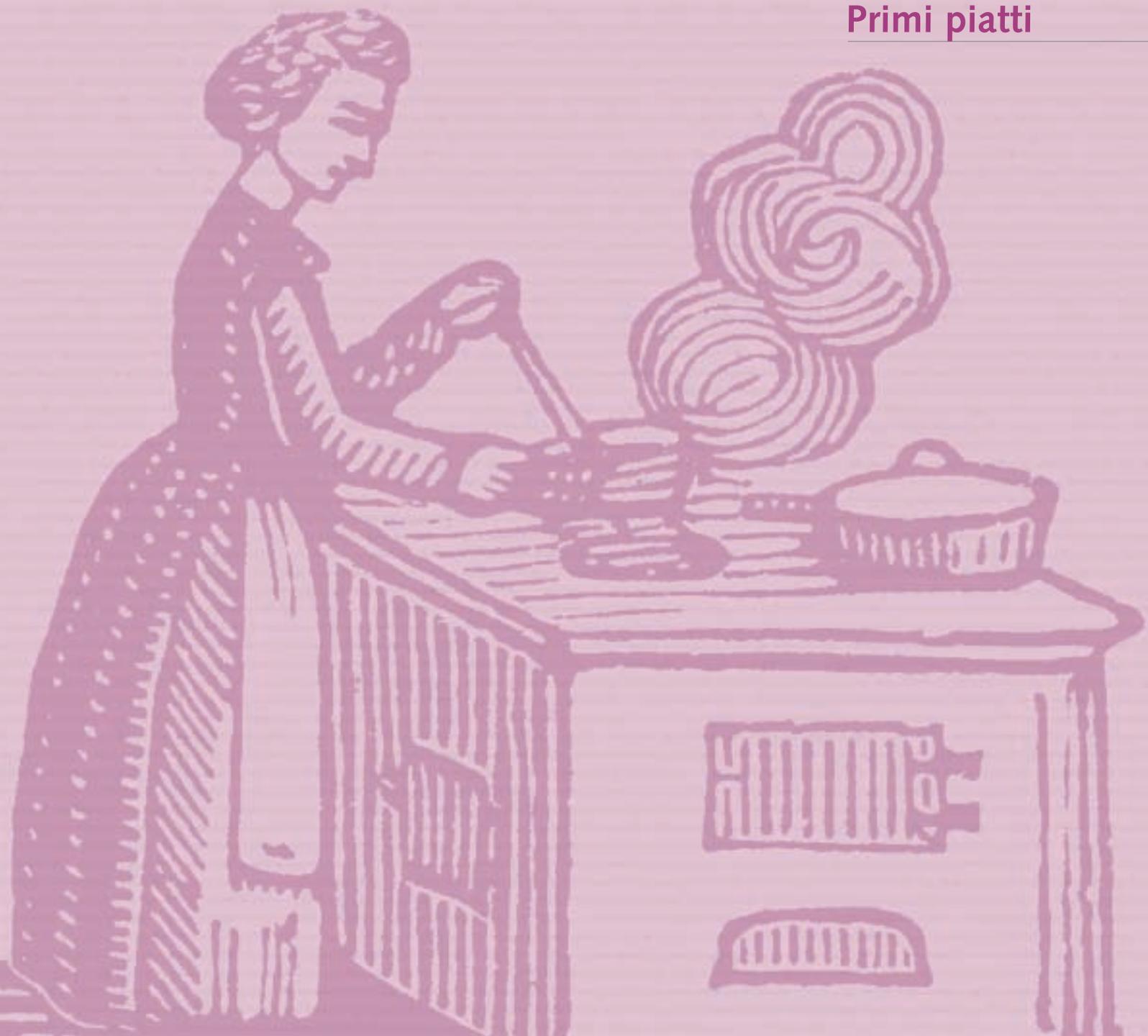
Ricetta segnalata da: Ilve Martelli - San Piero in Bagno (FC)

” *I tortelli sulla lastra, popolarissimi nell'Alta Valle del Savio, sostituivano spesso un pasto completo, non richiedendo companatico, ma solo un bicchiere di vino. In qualunque famiglia, venivano (e vengono tuttora) preparati in quantità sufficiente per essere consumati per più giorni e offerti agli ospiti.* ”



Bianco dei Colli di Imola

Primi piatti



Cappellacci con la ricotta

"Caplàzz con la puina"

È una ricetta tipica del ferrarese, dove ancora oggi è possibile incontrare greggi al pascolo (la ricotta di pecora è più saporita di quella di mucca). Tradizione richiede siano conditi con burro, salvia e parmigiano grattugiato.

Ingredienti per la pasta: 3 pugni di farina, 3 uova.

Per il ripieno: 300 g di ricotta di pecora, 400 g di spinaci o coste d'argento, 150 g di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 2 prese di sale, noce moscata. Per il condimento: burro fuso, salvia, parmigiano reggiano grattugiato. Dosi per 4 persone.

Preparazione: cuocete gli spinaci con pochissima acqua salata; lasciateli raffreddare, quindi strizzateli per bene e tritateli finemente. Metteteli in una terrina ed aggiungete tutti gli altri ingredienti, amalgamando bene il tutto.

Impastate e lavorate per 10 minuti farina e uova. Tirare la pasta con il matterello, oppure con la macchinetta fino alla penultima tacca. Ricavate dalla sfoglia tanti quadrati di circa cm. 9 di lato e riempiteli con una giusta quantità di ripieno, quindi, unendo i due angoli opposti, chiudete a triangolo, saldando bene i bordi per evitare la fuoriuscita dell'impasto.

Per confezionare i cappellacci, con il pollice e l'indice afferrate gli angoli posti sul lato più lungo del triangolo e, portando in alto la mano sinistra e in basso la mano destra, saldate le due punte. Infine, con il pollice e l'indice destro portate in alto l'angolo rimasto. Appena pronti, appoggiateli sull'asse di legno o su una tovaglia infarinati, per evitare che s'attaccino.

Mettete a bollire l'acqua in una capace pentola, salatela e versatevi i cappellacci. Appena vengono a galla, scolateli un po' alla volta e metteteli nei piatti.

Conditeli con burro fuso, salvia e parmigiano grattugiato.

Varianti: in alternativa, i cappellacci possono essere conditi con un saporito ragù di carne e parmigiano reggiano grattugiato.

Ricetta segnalata da: Anna Maria Tagliati - Copparo (FE)

” Come i cappellacci di zucca, o i cappelletti di carne, vanno confezionati uno per volta, richiedendo in tal modo molto tempo; non è quindi un piatto di ogni giorno, ma va preparato in occasione di eventi speciali. Di solito, per la preparazione dei cappellacci si mobilitavano nuore, cognate, sorelle, consuocere, a volte addirittura mariti o nonni, diventando così un momento fortemente socializzante. Se ne facevano quantità tali da soddisfare le necessità di tutte le famiglie coinvolte. Accade ancora oggi. ”



Sauvignon dei Colli bolognesi

Lasagne con le castagne

La cucina porrettana si basa essenzialmente su prodotti locali e mescola, in una gustosa sintesi gastronomica, i sapori della tradizione bolognese, con quelli della tavola toscana. Questo piatto, in particolare, va oltre le tradizionali lasagne bolognesi che tutti conosciamo. Ad esse si è aggiunto un elemento base della cucina di montagna: le castagne.

Ingredienti per le lasagne: 250 g di farina di castagne, 200 g di farina di grano, 5 uova.
Per il condimento: 200 g di castagne, 200 g di prosciutto tagliato grosso, mezzo litro di latte, 80 g di burro, sale, alloro, noce moscata, 2 cucchiaini di panna, 100 g di parmigiano.

Preparazione: mescolate le due farine, unite le uova e, se necessaria, un po' d'acqua per amalgamare; lavorate sulla spianatoia abbastanza a lungo per ottenere una palla elastica non troppo morbida, stendetela sottile, ricavatene 12 lasagne quadrate. Sbucciate le castagne liberandole dalle pellicine interne e lessatele nel latte insaporito con un pizzico di sale e una foglia di alloro. Rosolate in poco burro il prosciutto tagliato a dadini, aggiungete le castagne ben scolate, un pizzico di noce moscata e fate insaporire per qualche minuto.

Togliete le castagne e il prosciutto dal fondo di cottura, filtratelo, fatelo restringere aggiungendo i due cucchiaini di panna, rimettete nel tagame prosciutto e castagne tenendone qualcuna intera per decorare. Lessate le lasagne al dente in acqua salata.

Preparate piatti individuali caldi: appoggiate una lasagna su ciascun piatto, cospargete di sughetto e coprite con l'altra lasagna, spolverizzate con abbondante parmigiano grattugiato e burro fuso, decorate con qualche castagna tenuta da parte e servite caldissimo.

Ricetta segnalata da: Pietro Campaldini - Porretta Terme (BO)



Accompagnatrice ideale è la birra di castagne prodotta proprio sull'appennino bolognese e disponibile in tre differenti varianti, alle castagne, alle castagne e frumento e alle castagne affumicate e ginepro.

Lasagne di verza

Si fa come una normale lasagna, solo che, al posto della sfoglia, si mette la verza.

Ingredienti: 1 cavolo verza, 200 g di macinato di manzo, 200 g di macinato di maiale, 1 salsiccia, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 500 g di passata di pomodoro, 3 cucchiai d'olio d'oliva, 20 g di burro, parmigiano reggiano grattugiato q.b.
Per la besciamella: 30 g di burro, 30 g di farina, mezzo litro di latte, sale, noce moscata. Dose per 4 persone.

Preparazione: sfogliate la verza, lavate le foglie e sbollentatele per alcuni minuti in acqua bollente salata, scolatele e stendetele su un canovaccio ad asciugare. In una casseruola fate soffriggere nell'olio le verdure tritate, aggiungete le carni macinate e la salsiccia ben sgranata e privata del budello.

Quando le carni sono rosolate, salate, aggiungete il vino, fate evaporare, poi unite la salsa di pomodoro e fate cuocere a fuoco lento per almeno un'ora.

Preparazione della besciamella: fate fondere il burro, unite la farina e, a filo, il latte caldo; salate, profumate con una grattata di noce moscata e fate cuocere, sempre mescolando, fino a quando il composto non si addensa. Mescolate la besciamella con il ragù.

Imburrate una pirofila, fate un primo strato di salsa, poi uno strato di foglie di verza, ancora salsa e parmigiano; continuate con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Terminate con qualche fiocchetto di burro e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti, poi lasciate intiepidire e servite.

Ricetta segnalata da: Patrizio Di Fidio - Modena

” È una ricetta che faceva mia nonna, che era romagnola. Questo piatto mi riporta all'infanzia. ”



Montuni del Reno

Lunghetti con la cannella

"Lunghett cun la canèla"

Così chiamati per la loro forma allungata, ormai tutti in Romagna li chiamano "strozzapreti". Sicuramente conosciuti in area cesenate da almeno un secolo, ormai la loro zona di diffusione è molto estesa. Si tratta di una pasta asciutta molto semplice, fatta a mano e senza uova.

Ingredienti: 700/800 g di farina, un po' di sale, 350 dl di acqua calda. Se si vogliono teneri, aggiungere un cucchiaio di ricotta oppure 1 patata lessata e schiacciata.

E inoltre: pane grattugiato e cannella in polvere q. b. per una spruzzata in ogni piatto. Dosi per 4 persone.

Preparazione: impastate gli ingredienti, tranne ovviamente il pane grattugiato e la cannella, in modo da formare una palla soda, da stendere in una sfoglia non troppo sottile.

Ricavate quindi delle tagliatelle larghe cm.1,5 circa e arrotolatele tra le mani in modo da formare lunghi cordoncini da tagliare poi della lunghezza di un maccherone, o poco più.

Lasciate riposare gli strozzapreti almeno un'ora, poi cuoceteli al dente, in abbondante acqua salata.

Non appena la pasta comincia ad affiorare, toglietela dal fuoco, versate nella pentola mezzo bicchiere d'acqua fredda (per fermare il bollore e non farli scuocere), scolate e condite.

La tradizione povera e contadina dell'anteguerra li vuole conditi con pane grattugiato e un po' di cannella in polvere (è quest'ultima vera ricetta della tradizione); adesso si condiscono anche con sugo di pomodoro o di carne.

Ricetta segnalata da: Natalia Fagioli - Cesena

” È un piatto povero della tradizione contadina. A quei tempi, la pasta non si condiva con il parmigiano, come si fa di solito adesso, ma con un po' di pane grattugiato. A mia mamma i lunghetti con pane e cannella piacevano tanto, che anche nei suoi ultimi anni (è morta da pochi mesi) li condiva così. ”



Migliaccio di grano

Ingredienti: 150 g di farina di grano, 100 g di pane grattugiato, 80-100 g di formaggio pecorino grattugiato, mezzo litro di latte, 4 o 5 uova, 1 cucchiaio da tavola di olio extravergine di oliva, strutto (per ungere la teglia), 1 litro di acqua, 1 pizzico di bicarbonato e di noce moscata, sale e pepe q. b. Dosi per 4 persone.

Preparazione: preparate un composto mescolando la farina, il formaggio e le uova.

Aggiungete il latte insieme a un po' d'acqua. Mescolate bene per fare amalgamare gli ingredienti, poi aggiungete olio, bicarbonato, noce moscata, sale, pepe ed il resto dell'acqua. Ungete di strutto una teglia che abbia una dimensione tale che, versando il composto, questo abbia uno spessore di circa 2 cm. Infornate in forno già caldo a 150° C e fate cuocere per circa 30-35 minuti, fino all'addensamento del composto: durante la cottura, controllate che non si formino delle bolle che, eventualmente, vanno forate con una forchetta.

La giusta cottura si ha quando si forma una leggera crosta appena bruciata, oppure si può controllarne la consistenza affondando la lama di un coltello che ne deve uscire pulito.

Tagliate a quadrotti il migliaccio e servitelo ben caldo.

Ricetta segnalata da: Giuliana Saragoni - San Piero in Bagno (FC)



Bianco dei Colli di Faenza

Pancotto al grana

Questa ricetta dovrebbe essere originaria del modenese. È una rielaborazione molto più ricca del classico e vecchio pancotto, arricchito da ingredienti come il grana e la crema di latte. Di solito è servito come primo piatto.

Ingredienti: 12 fette di pane raffermo alte 1 cm, 250 g di parmigiano grattugiato, 250 g di latte, 250 g di crema di latte, 4 uova, 1 cucchiaio di farina, sale, burro per la pirofila. Dosi per 6 persone.

Preparazione: imburrate una pirofila e rivestite il fondo con le fettine di pane. In una terrina sbattete le uova con il parmigiano, la farina, il latte, la crema di latte e un pizzico di sale. Versate il composto sulle fette di pane e lasciate riposare per circa un'ora. Trascorso questo tempo, passate la teglia in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti. Lasciate riposare, prima di servire.

Ricetta segnalata da: Paola Balducchi - Modena

” *Questo piatto mi ricorda gli anni sessanta e la mia adolescenza, quindi momenti spensierati.* ”

23



Chardonnay dei Colli bolognesi

Pasticcio di maccheroni alla ferrarese

Un antico piatto ferrarese che risale al '500. La forma può essere paragonata al cappello di un prete e veniva consumato principalmente durante il carnevale. Composto da un sublime contrasto tra dolce e salato.

Ingredienti per la pasta frolla: 500 g di farina, 250 g di burro, 5 rossi d'uovo, scorza di limone grattugiata, 1 pizzico di sale, 300 g di zucchero.

Per il ragù: 30 g di funghi secchi, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 2 salsicce, 200 g di macinato di vitello, 150 g di macinato di manzo, 1 bicchiere di vino bianco secco, mezzo dado da brodo.

Per la besciamella: 25 g di burro, 2 cucchiai di farina, mezzo litro di latte, noce moscata, parmigiano grattugiato. Inoltre, 300 g di sedani, tartufo, olio extravergine d'oliva, un tuorlo per spennellare. Dosi per 6 persone.

Preparazione: preparate la pasta frolla e tiratela in due dischi del diametro di 30 cm, con uno spessore di 2 cm.

Per il ragù, rosolate nell'olio il sedano, la carota e la cipolla tritati, aggiungete le carni, sale, pepe e i funghi, preventivamente ammollati, strizzati e tritati.

Bagnate con il vino e, quando è evaporato, aggiungete il dado, coprite con acqua e fate cuocere a calore moderato per circa 2 ore.

Nel frattempo preparate una besciamella con gli ingredienti indicati.

Cuocete la pasta molto al dente, scolatela e conditela con il ragù, la besciamella, parmigiano grattugiato e scaglie di tartufo.

Lasciate intiepidire la pasta condita e con essa farcite uno dei dischi di pasta frolla preparato, dando con le mani una forma a cupola.

Coprite con l'altro disco di pasta, saldate il bordo a quello sotto, tagliando la pasta in eccesso.

Spennellate il pasticcio con un tuorlo d'uovo sbattuto e infornate per circa 25 minuti nel forno già caldo a 175°.

Ricetta segnalata da: Alessio Duò - Roma

” *Il pasticcio era in tavola ad ogni ricorrenza in cui la mia famiglia si trovava riunita. Ora che anch'io ne conosco i segreti, apprezzo ancora di più il lavoro lungo e paziente che c'è dietro. Ogni volta che affondo le mani nella pasta, mi vengono alla mente i ricordi dell'infanzia e la dolcezza di mia nonna Giuseppina, che cucinava allegramente, mentre io le giravo intorno cercando di imparare l'arte.* ”



Lambrusco di Sorbara

Polenta, rucola e squacquerone

"Pulenta, rocla e tumè"

Ricetta della campagna faentina (Parrocchia di Sant'Andrea).
È un piatto unico tipico delle giornate di vigilia.

Ingredienti: 500 g di farina gialla, acqua, sale, 500 g circa di squacquerone, 2 pugni di rucola, pane, uova, olio.
Dosi per 4 persone.

Preparazione: cuocete la polenta con acqua e sale, sempre mescolando, per circa 45 minuti.

Quando è pronta, stendetela su un piano di marmo precedentemente unto e lasciatela raffreddare.

Tagliatela poi a grandi fette (circa 15x5 cm) e impanatele, passandole prima nell'uovo e poi nel pangrattato.

Friggete le fette di polenta nell'olio bollente (un tempo si friggeva nello strutto), quindi spalmatele, ancora ben calde, con il formaggio squacquerone e guarnite con la rucola spezzettata.

Ricetta segnalata da: Giuliana Montalti - Riolo Terme (RA)

” *Abitando in campagna, è facile trovare la rucola ed è molto facile fare la polenta.*

In casa di mia nonna, essendoci anche la stalla, si faceva pure il formaggio fresco, detto, in dialetto romagnolo, “furmai tumè” (oggi squacquerone).

Da bambina, andavo spesso con mia nonna a raccogliere la rucola nei fossi. ”

25



Trebbiano di Romagna

Riso e vartis

"Ris e vartis"

Ricetta piacentina. Il vartis o luppolo selvatico (*Humulus lupulus*) è una pianta spontanea che cresce sulle siepi e nei campi delle nostre campagne. È ottima anche per preparare frittate.

Ingredienti: 350 g di riso, 500 g di vartis, meglio se tagliato alla lunghezza di 5 cm, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 4 cucchiaini di grana padano (o parmigiano reggiano) grattugiato, cipolla, burro, brodo q.b. Dosi per 4 persone.

Preparazione: lavate e scottate per 5 minuti i "vartis" in acqua leggermente salata e poi strizzateli.

Tritateli grossolanamente e passateli al burro per qualche minuto.

Rosolate la cipolla nel burro, quindi aggiungete il riso e fatelo tostare per un circa minuto.

Togliete la cipolla e aggiungete una parte dei vartis.

Cuocete allora il riso con il brodo che aggiungerete poco alla volta.

A metà cottura, aggiungete il mezzo bicchiere di vino bianco e, una volta evaporato, il resto dei vartis.

Finita la cottura, spegnete il fuoco e mantecate con burro e formaggio grattugiato. Lasciate riposare qualche istante e servite.

Ricetta segnalata da: Umberto Cantù - Piacenza

” Il *“Ris e vartis”* veniva e viene tuttora spesso cucinato dalle famiglie contadine della campagna piacentina. ”



Ortrugo dei Colli Piacentini

Strozzapreti dolci al profumo di cannella

La ricetta è conosciuta (non si sa bene quanto) in zona cesenate. Deriva chiaramente dalla cucina povera della tradizione contadina. Mescola insieme il sapore dolce dello zucchero con quello speziato della cannella.

È un piatto gustoso, molto semplice, veloce ed economico.

Ingredienti per gli strozzapreti: 300 g di pane grattugiato, 300 g di farina, latte q.b. per impastare.
Per il condimento: 50 g di zucchero, 1 cucchiaino di cannella, 2 cucchiai di pane grattugiato, olio extravergine di oliva q.b.
Dosi per 6 persone.

Preparazione: mescolate insieme la farina ed il pane grattugiato. Impastate il tutto con il latte tiepido, fino ad ottenere un composto morbido.

Tirate la sfoglia fino ad uno spessore di 2 mm circa e tagliatela a striscioline di 1-1,5 cm di larghezza.

Arrotolate ciascuna strisciolina passandola tra le mani nel senso della lunghezza (le mani devono scivolare una sull'altra nel verso palmo-punta). In questo modo si formeranno gli strozzapreti di 5-6 cm circa di lunghezza.

Cuoceteli in acqua bollente salata per 2 minuti, poi scolateli, versateli in una zuppiera e spolverizzateli con il miscuglio di zucchero, cannella e pane grattugiato, preparato in precedenza. Condite il tutto con olio crudo.

Ricetta segnalata da: Maria Piretti - Cesena

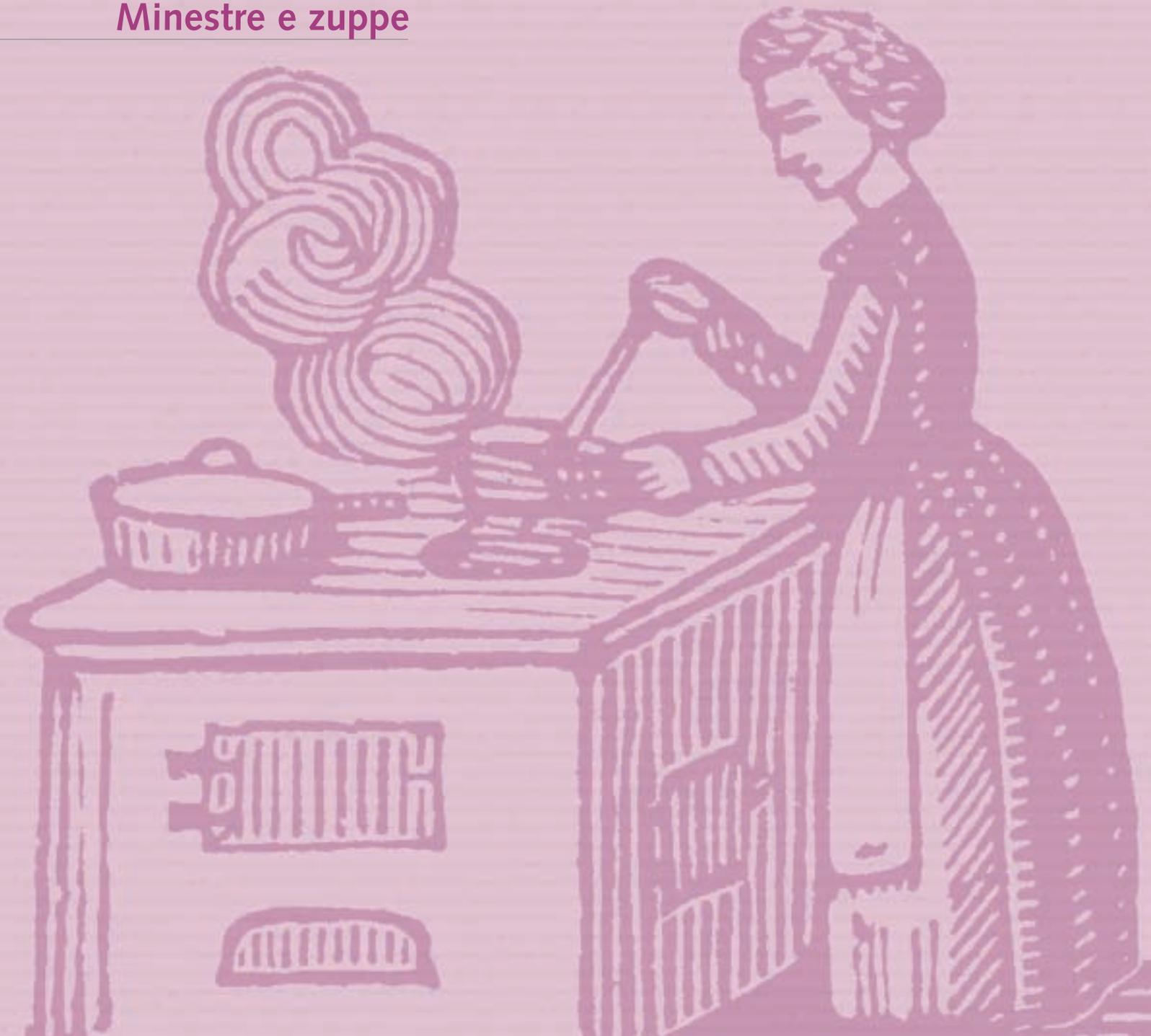
” Nella nostra famiglia questa ricetta si tramanda di madre in figlia da parecchie generazioni. Mia madre, spesso, preparava gli strozzapreti dolci per il pranzo del sabato: un piatto un po' speciale, come gratificazione della settimana appena trascorsa. ”

27



Bianco dei Colli bolognesi

Minestre e zuppe



Bassotti

"I Bazott"

Come si fanno in Alto Savio (zona della Romagna detta anche Romagna-Toscana).

Piatto di origine romagnola, che qui si continua a fare nelle famiglie, avendo assunto per questo motivo la peculiarità di piatto tipico.

Si tratta di "tagliolini" (pasta all'uovo in sfoglia tagliata in strisce sottili), dapprima sbollentati nel brodo, poi adagiati in una teglia, precedentemente unta con strutto e spolverizzata di pangrattato, conditi con formaggio pecorino e ricoperti nuovamente col brodo.

La teglia, appoggiata sul treppiede del camino, veniva posta sulla brace, che andava anche sul coperchio, fino a quando il brodo non veniva assorbito dai tagliolini, che si presentavano gratinati.

A questo punto, si poteva concludere facoltativamente con uova sbattute e una ramaiolata di brodo, lasciandolo in cottura ancora per qualche minuto, fino ad ottenere la caratteristica crosticina dorata. Oggi i basotti si preparano con brodo di gallina e manzo, con l'ausilio del forno.

Ingredienti: 4 uova, 400 g di farina, formaggio pecorino o grana grattugiato, pangrattato, strutto o burro. Dosi per 4 persone.

Preparazione: preparate una sfoglia con 1 uovo e 100 grammi di farina a persona e tagliatela in tagliolini sottili.

Preparate nel frattempo un brodo di pollo o manzo (la ricetta originale prevedeva per questo piatto un brodo con zampetto, coda e altre ossa umili di maiale). Ungete con strutto (o burro) una teglia adeguata, spolverizzandola con pangrattato. Stendete un primo strato di tagliolini, condite con un po' di strutto e spolverizzate con formaggio grattugiato, proseguendo poi in questo modo con altri strati. Versate col ramaiolo il brodo nella teglia, fino a ricoprire il tutto e infornate.

Durante la cottura la pasta "beve" il brodo e si inzuppa.

Tenetela in forno fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata e il brodo completamente evaporato.

Servite caldo nei piatti, a quadrotti.

Ricetta segnalata da: Giuliano Marcuccini - Bagno di Romagna (FC)

” Un tempo era presente sulla mensa solo in rare occasioni, una delle quali poteva essere l'uccisione del maiale, con le ossa del quale (coda, zampetto, ecc.) si preparava il brodo di cottura. ”

29



Pignoletto Superiore

Consommè con bignolini al parmigiano reggiano e tartufi dei colli

È una minestra tipica delle colline bolognesi, arricchita dal tartufo e rivisitata da un grande chef bolognese, Renato Atti. Si serve in piccole zuppe come entré.

Ingredienti per la pasta: 80 g di farina, 80 g di burro, 3 uova, 130 g di acqua, sale.

Per il ripieno: 100 g di parmigiano reggiano grattugiato, qualche fettina di tartufo, besciamella, brodo.

Per il brodo: 1 gallina, sedano, carota, cipolla q.b., sale.

Preparazione: fate bollire l'acqua con il burro e il sale, versate la farina tutta in una volta e mescolate velocemente. Lasciate cuocere per 5 minuti a fuoco basso. Togliete dal fuoco e fate raffreddare, poi aggiungete le uova una alla volta, lavorando continuamente la pasta e lasciate riposare un po'.

Per ottenere i bignolini fate tante piccole palline, allineatele in una teglia antiaderente e cuocete in forno a 180° per 10 minuti circa. Amalgamate besciamella, parmigiano, tartufo e con questo composto riempiete i bignolini.

Metteteli in una zuppiera e versatevi sopra il brodo di gallina bollente.

Varianti: si può sostituire il tartufo con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Ricetta segnalata da: Giacono Tabellini - Bologna

” Era il lontano 1979 e, durante l'estate, lavorai in un rinomato ristorante nel centro di Bologna in cui il Maestro chef Renato Atti preparava piatti che ormai esistono solo nella memoria. Tramandare la memoria è cultura ed io lo faccio con passione, come il Maestro ha fatto con me. ”



Sauvignon del Bosco Eliceo

Malfatti al vaporino

Piatto povero della tradizione contadina emiliano-romagnola. Nelle campagne bolognesi veniva servito in una zuppiera di terracotta, con coniglio alla cacciatora e patate al forno.

Ingredienti: 3 uova, 350 g di farina, 150 g di pancetta fresca, 1 piccola cipolla, sale, pepe, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro. Dosi per 6 persone.

Preparazione: fate un battuto con la cipolla e la pancetta, fatela ben rosolare, aggiungete acqua e il concentrato di pomodoro. Lasciate bollire il soffritto per almeno un'ora.

Nel frattempo, mettete la farina a fontana sulla spianatoia, rompeteci le uova, un pizzico di sale e fate un pane molto sodo: tagliatelo poi a grosse fette e lasciatele esposti all'aria per asciugare. Una volta asciutte, tritatele con un coltello o una lunetta, ottenendo così i malfattini, grandi circa come una metà di un chicco di riso, facendoli passare da un vagliettino.

In alternativa, si possono grattugiare direttamente dal pane intero. Aggiungete al soffritto tanta acqua, quanta ne serve ad ottenere un brodo (matto), regolate di sale e cuocetevi i malfattini che andranno serviti ben caldi.

Varianti: un tempo l'impasto si faceva anche solo con acqua e farina, senza le uova, per risparmiare.

Ricetta segnalata da: Federica Fabbri - Bologna



Minestra di castagne e fagioli

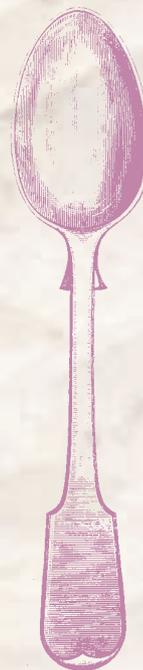
Piatto tipico dell'appennino romagnolo (come si usava fare nell'Alto Savio), dove la coltivazione della castagne è una coltura plurisecolare. Per la popolazione della zona, fino a non molti decenni fa, le castagne sono state una risorsa alimentare fondamentale.

Ingredienti: 1 kg castagne secche, 300 g di fagioli borlotti, 400 g di patate, 50 g di pancetta, 1 cipolla, rosmarino e alloro, mezzo cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale e pepe.
Dosi per 6-8 persone.

Preparazione: in una casseruola fate soffriggere la cipolla tritata con le erbe aromatiche, poi aggiungete la pancetta tritata, i fagioli, precedentemente lessati, il concentrato.
Fate insaporire, poi aggiungete patate, castagne, sale e pepe, coprite con acqua e lasciate bollire per oltre un'ora, fino a quando le castagne non si saranno intenerite al punto giusto.
Servite in tazze di coccio.

Varianti: si può frullare il tutto col mixer, lasciando interi un po' di fagioli e castagne, da aggiungere poi al passato.

Ricetta segnalata da: Valeria Portolani - San Piero in Bagno (FC)



Barbera dei Colli bolognesi

Minestra al brodo di paganelli

"Minestra si paganell"

Questo è un piatto "povero", tipico della gente di mare d'un tempo, della zona di Viserba di Rimini.

Ingredienti: 2 litri e mezzo di acqua, 500 g di paganelli, un pugno di prezzemolo, 4 bei spicchi di aglio, 7 cucchiaini da tavola di olio, 1 cubetto e mezzo di dado, 1 cucchiaino da cucina di conserva di pomodoro in tubetto, sale grosso e pepe a piacimento, 250 g di quadrettini fatti in casa. Dosi per 6 persone.

Preparazione: pulite i paganelli togliendo le interiora e le pinne, mantenendo però le teste. Tagliate le teste, lavatele, mettetele in acqua con qualche grano di sale grosso e lasciatele bollire per 10 minuti a fuoco lento. Quindi toglietele e buttatele via. Aggiungetevi i paganelli e lessateli per massimo 5 minuti, lentamente per non spezzarli.

Togliete poi il pesce con una ramaiola, delicatamente, senza romperlo e lasciatelo freddare in un piatto.

Dopo che il pesce si sarà raffreddato, pulitelo, separando la carne dalle lisce. Rimettete quindi la carne di pesce nell'acqua e passate il tutto nel passaverdura, utilizzando lo stampo più fitto.

Si otterrà un ottimo brodo, un po' denso e le eventuali spine verranno frantumate.

A parte, preparate a fuoco lento un soffritto con l'olio e gli spicchi d'aglio schiacciati, ma lasciati interi. Quando l'aglio sarà leggermente dorato, aggiungete il prezzemolo pulito e ben tritato, evitando di farlo soffriggere troppo, mescolate bene il tutto e versatelo nel brodo.

A questo punto, aggiungete il dado e la conserva, aggiustate di sale, portate ad ebollizione, versatevi i quadrettini e cuocete, sempre a fuoco moderato, con il coperchio. A fine cottura spruzzate del pepe fresco a piacimento e togliere gli spicchi d'aglio. Prima di servire lasciate riposare il tutto in pentola per almeno 10 minuti.

Ricetta segnalata da: Lea Bernabei - Rimini

” Il paganello è un pesce molto spinoso e oggi si compra principalmente per i gatti, che ne vanno ghiotti, per via della sua saporitissima carne, che ben si adatta ad un'ottima minestra di pesce. Ormai purtroppo lo conoscono in pochi e certamente non lo troverete al ristorante. ”



Minestra imbottita

"Mnestra Imbutida"

Questo primo piatto invernale, in brodo, è una specialità di quella parte della Romagna compresa tra Ravenna, Bagnacavallo e Alfonsine. Lo si porta in tavola bollente in una bella zuppiera.

Ingredienti per la sfoglia: 300 g di farina, 3 uova.

Per il ripieno: 200 g di formaggio Raviggiolo, caratteristico formaggio a pasta bianca cremoso, la cui produzione è limitata all'appennino Romagnolo (in mancanza di questo si può utilizzare un formaggio tipo robiola oppure della ricotta mista freschissima), 100 g di parmigiano grattugiato, 1 uovo intero, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di noce moscata. Si può aromatizzare il ripieno aggiungendo un po' di scorza di limone grattugiata.

Dosi per 6 persone.

Preparazione: per la sfoglia, amalgamate le uova alla farina, aiutandovi inizialmente con una forchetta, fino ad ottenere un impasto ben sodo e liscio. Dividetelo in due e tirate col matterello 2 sfoglie uguali, piuttosto sottili.

Per il ripieno, in una ciotola mescolate il Raviggiolo, il parmigiano, l'uovo e il sale, un pizzico di noce moscata e di scorza di limone grattugiata, fino ad ottenere un impasto morbido. Lasciatelo riposare. Si può preparare anche il giorno prima e conservarlo in frigorifero.

Stendete il ripieno sulla superficie di una delle due sfoglie che avete preparato, coprite con la seconda sfoglia e pressate leggermente, in modo da far aderire bene le due superfici. Attenzione a non fare uscire il ripieno dai bordi. Ritagliate con la speronella (rotella dentellata) la pasta in strisce larghe circa 1 cm e mezzo, poi ancora ritagliate le strisce in modo da ottenere dei quadratini di circa 1 cm e mezzo di lato e adagiateli man mano su dei tovaglioli puliti e infarinati. Cuocete la "minestra imbottita" in un buon brodo di carne. Sarà pronta quando vedrete i quadretti venire a galla. Servitela ben calda, con una spolveratina di parmigiano grattugiato.

Ricetta segnalata da: Claudia Tavalazzi - Bologna

” Ricordo con tanta nostalgia quando la domenica mattina, d'inverno, nella mia cucina, i vetri della finestra erano appannati dal vapore e la casa era inondata dal profumo del brodo che bolliva nella pentola.

Con il lesso, la minestra domenicale era generalmente rappresentata dalla "Minestra imbottita" o dai Passatelli.

La carne lessata era accompagnata dalle patate con prezzemolo e scalogno.

Il brodo, più o meno allungato con verdure, pomodori, arrivava fino ai primi giorni della settimana, mentre gli avanzi del lesso si trasformavano in polpette. ”



Pagadebit di Romagna

Minestrone antico

Ingredienti per la pasta: 400 g di farina, 4 uova.

Per il minestrone: 300 g di fagioli secchi, 300 g di patate, 50 g di lardo pestato (o pancetta), 1 cipolla tritata, 30 g di pancetta tagliata a dadini, 1 cucchiaio di estratto di pomodoro diluito in acqua tiepida, parmigiano reggiano grattugiato, a piacere, sale.

Preparazione: mettete a bagno i fagioli con una puntina di bicarbonato la sera prima.

In una pentola soffriggete la cipolla con il lardo, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno; appena la cipolla sarà dorata, versate il concentrato di pomodoro, mescolate, poi unite i fagioli e le patate (pelate e tagliate a dadini), aggiungete circa 2 l. di acqua, salate e lasciate sobbollire adagio, per un paio di ore, a pentola coperta.

Nel frattempo, sul tagliere impastate la farina con le uova; con un mattarello spianate una sfoglia sottile, che arrotolerete e affetterete finemente, tanto da ottenere tagliatelline sottili. Cuocete le tagliatelline nel brodo di fagioli, quindi versate il tutto in una zuppiera e portate in tavola con parmigiano grattugiato.

Ricetta segnalata da: Pietro Campaldini - Porretta Terme (BO)

” *Le cronache raccontano che fosse una minestra assai gradita al Maestro Giuseppe Verdi.* ”

35



Lambrusco

Quadrucci con punte di asparagi e Casatella di Romagna

Ricetta della zona di Cesena.

Ingredienti: 200 g di quadrucci all'uovo, 80 g di Casatella, 1 cucchiaio di passata di pomodoro, punte di asparagi, brodo vegetale, aglio, cipolla, burro, sale, pepe e vino bianco secco.

Preparazione: fate rosolare aglio e cipolla nel burro, poi aggiungete le punte di asparagi fatte a pezzetti e cuocete per circa 5 minuti. Spruzzate con il vino, fate evaporare ed aggiungete la passata di pomodoro.

Cuocete ancora 5 minuti, poi aggiungete il brodo caldo, portate ad ebollizione e versate i quadrucci. Appena cotti, aggiungete la Casatella e servite.

Ricetta segnalata da: Lisa Maraldi - Cesena



Albana secco di Romagna

Krìnofel

La ricetta è di probabile introduzione austriaca e risale ai tempi di Maria Luigia, duchessa di Parma.

La sua veloce diffusione, anche nel circondario di Parma, sino agli anni '50, la si deve probabilmente al fatto che era un piatto semplice, fatto con i pochi ingredienti di cui si disponeva, ma con un alto potere nutritivo.

Ingredienti: 1 kg di burro, possibilmente di caseificio (se ancora vi riesce di trovarlo), 3 uova, 170 g di semola, parmigiano, brodo di gallina ruspante, noce moscata e sale. Dosi per 8/10 persone.

Preparazione: stemperate a lungo il burro in zuppiera, aggiungete le uova, sale e noce moscata e, adagio adagio, la semola e il parmigiano grattugiato, in modo da ottenere una polentina soda. Con l'aiuto di un cucchiaino versate nel brodo bollente di gallina.

Ricetta segnalata da: Mario Schianchi - Panocchia (PR)

” *Il nome in dialetto presumo non esista, la ricetta l'ho rinvenuta in un vecchio quaderno ingiallito, dalla copertina nera, scritto da mia madre (classe 1916) e l'abbiamo provata nella cucina del nostro agriturismo. Mi pare di ricordare che la si facesse nelle giornate di domenica, nei periodi più freddi, quando ero ragazzino.* ”



Zuppa imperiale

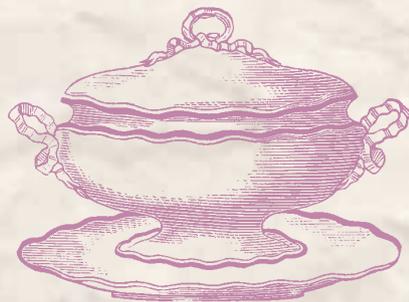
Ricetta originaria della zona di Faenza.

Ingredienti: 30 g di semolino, 20 g di parmigiano reggiano grattugiato, 20 g scarsi di burro, 1 pizzico di noce moscata, 1 uovo, sale, pepe q.b., brodo di carne, ancora meglio di cappone.
Dose per 1 persona.

Preparazione: sciogliete il burro, amalgamate il semolino e poi tutti gli altri ingredienti.
Versate il composto in una teglia unta in modo che abbia uno spessore di circa 1 cm e cuocete in forno a temperatura moderata per circa 15 minuti.
Fate attenzione che non si rosoli la superficie. Quando è freddo, tagliate a quadretti piccoli.
Mezz'ora prima di servire, rovesciate sopra il brodo caldo e servite.

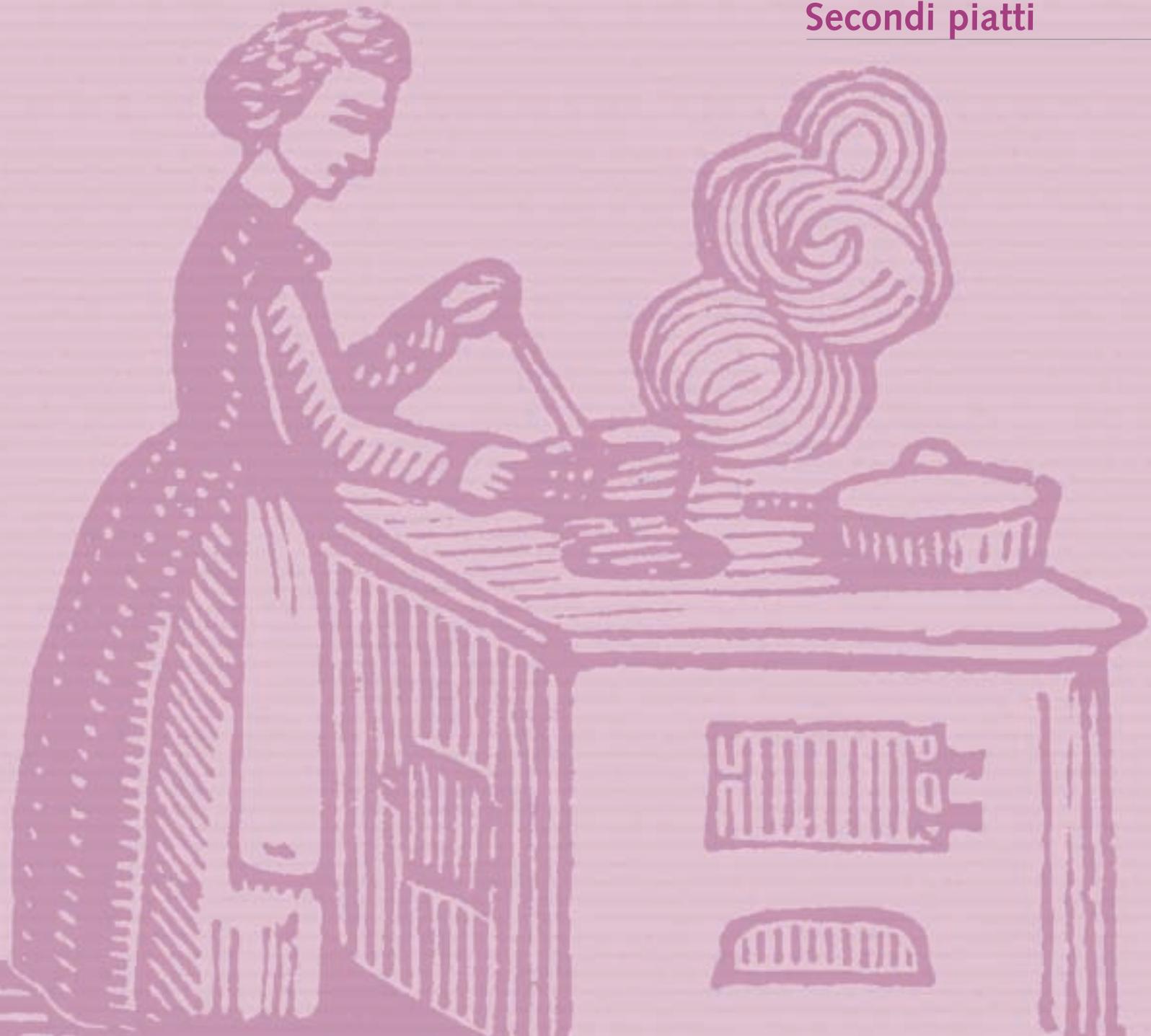
Ricetta segnalata da: Nadia Tassani - Villafranca (FC)

” *Questo piatto, ricordo, veniva preparato da una cugina di mia mamma durante la vendemmia, perchè poteva essere preparato in anticipo. A me piaceva e piace ancora molto.* ”



Malvasia dei Colli di parma

Secondi piatti



Agnellone stufato al finocchio

Ricetta dell'Alta Valle del Savio.

Ingredienti: 800 g di coscia di agnellone a cubetti, 500 g di finocchi, 100 g di cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco secco, olio extravergine di oliva, sale, pepe, farina q.b. Dosi per 4 persone.

Preparazione: infarinate leggermente la carne, precedentemente salata e pepata. Rosolatela in olio e bagnatela con il vino. Intanto, tagliate il finocchio a fettine sottili, stufatelo in olio, assieme alla cipolla e all'aglio tritati.

Aggiungete quindi la carne, coprite con acqua o brodo e lasciate cuocere per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto.

Regolate di sale e pepe e servite caldo con crostoni di pane.

Servire con crostoni di pane e accompagnare con vino rosso.

Ricetta segnalata da: Alfredo Venturi - San Piero in Bagno (FC)



Barbera dei Colli bolognesi

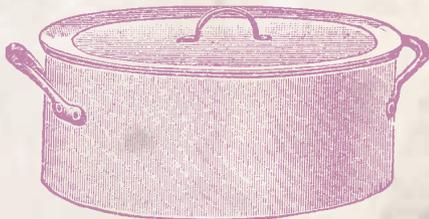
Coniglio in agrodolce

Ingredienti: 1 coniglio in pezzi, 1/4 di bicchiere di aceto balsamico, un filo di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di zucchero, sale e pepe q.b., aglio e rosmarino a piacere, acqua calda.

Preparazione: scottate i pezzi di coniglio nel tegame già caldo, poi bagnate con l'aceto balsamico. Cospargete di zucchero, salate e pepate.

Aggiungete aglio e rosmarino e un filo d'olio, coprite con un bicchiere abbondante di acqua calda e incoperchiate. Cuocete il coniglio per circa due ore a fiamma bassa. È pronto quando la carne si stacca bene dall'osso ed il liquido è completamente assorbito. Se occorre, aggiungete altra acqua durante la cottura.

Ricetta segnalata da: Debora Mazzoli - Medicina (BO)



Merlot dei Colli bolognesi

Coniglio in porchetta

La zona di diffusione è la prima periferia e la campagna del cesenate. Si serve con contorno di patatine fritte, melanzane e pomodori al forno oppure gratinati, bietole lessate, ecc...
Il vino è rosso in inverno, bianco frizzante in estate.

Ingredienti: 1 coniglio intero, meglio se grosso e non di allevamento intensivo, vecchio di 4 mesi, 1 kg di polpa di manzo o di vitello, oppure lonza di maiale macinata, sale, pepe, aglio, rosmarino, finocchio selvatico, fettine di pancetta sottili (facoltativo), olio e strutto. Dosi per 6/7 persone.

Preparazione: disossate il coniglio, oppure fatelo fare al vostro macellaio, partendo dalle zampe posteriori; le ossa vanno conservate per aggiungerle al rotolo di carne, durante la cottura, per insaporire meglio il tutto.

Durante questa operazione, il coniglio va mantenuto il più possibile nella sua interezza, senza dividerlo a metà, steso su un tagliere, condito con sale e pepe e, soprattutto, finocchio selvatico (due rametti interi) e, a piacere, aglio e rosmarino.

Volendo potete coprire il tutto con alcune fette sottili di pancetta e con il fegatino del coniglio, tritato finemente.

Stendete poi la carne macinata e avvolgete la carne di coniglio su se stesso, formando un rotolo, che legherete con spago da cucina.

Ungete una teglia con olio o strutto e adagiatevi il rotolo, copritelo con 2 o 3 pomodori e infornate a 180°, avendo cura di girare ogni tanto la carne.

Dopo circa due ore il coniglio dovrebbe essere cotto. Lasciatelo raffreddare, tagliatelo a fette allo spessore desiderato e servitelo.

Ricetta segnalata da: Sara Civinelli - Cesena

” *A mia nonna (classe 1920), lo aveva insegnato il “Ciafi”, che faceva il cuoco un po’ dove capitava, in quel di Cesena. I conigli, inizialmente, glieli disossava il macellaio, poi mia nonna, e adesso anche mia mamma, hanno imparato a farlo da sole. È un lavoro un po’ brigoso, richiede tempo e pazienza, per questo forse molte donne non preparano più questo piatto. Mia nonna utilizzava i conigli che lei stessa allevava. Erano insuperabili!* ”



Sangiovese di Romagna

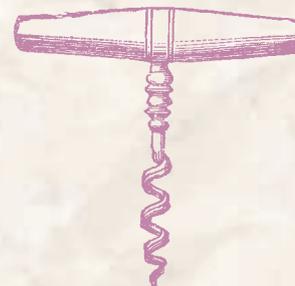
Cosciotto di castrato in crosta aromatizzata

La ricetta viene preparata nelle prime colline cesenati.
Il piatto va servito caldo, con contorni di patate e pomodori al forno e accompagnato da un buon vino rosso.

Ingredienti: 1 cosciotto di castrato disossato, 1 kg di farina, 25 g di lievito di birra, mezzo litro di acqua tiepida, 120 cl di olio di oliva, prezzemolo tritato, 1 tuorlo d'uovo, sale, pepe, aglio q.b.
Dosi per 12 persone.

Preparazione: insaporite il cosciotto con sale, pepe, aglio, avvolgetelo su se stesso e legatelo con spago da cucina. Infornatelo in forno già caldo e portatelo a cottura. Nel frattempo, preparate una pasta da pane con la farina, il lievito di birra sciolto nell'acqua tiepida, l'olio, il prezzemolo tritato e il sale. A cottura quasi ultimata, togliete il cosciotto dal forno, fatelo raffreddare e avvolgetelo nella pasta, tirata in una sfoglia non troppo sottile. Spennellate con il tuorlo d'uovo e mettete in forno fino a doratura della crosta.

Ricetta segnalata da: Erika Maraldi - Cesena



Cotolette in umido

"Cutulatt in ommid"

Tipica ricetta delle campagne faentine degli anni '30, veniva servita dal mezzadro ai contadini stagionali, durante la raccolta della frutta, la vendemmia e la mietitura. Veniva accompagnata da piselli stufati.

Ingredienti: 500 g di lombo di maiale, pane grattato q.b., noce moscata, 2 uova, 3 cucchiari di conserva di pomodoro q.b., olio di semi, parmigiano grattugiato.

Preparazione: tagliate il lombo a fette sottili, impanatele con le uova sbattute, il pane, la noce moscata e il sale, poi friggetele in padella. Sistemate le cotolette fritte in un tegame largo, nel quale è stato versato l'olio di semi, e copritele di acqua mescolata con la conserva di pomodoro.

Fatele sobbollire, controllando che non attacchino, per circa mezz'ora; alla fine l'acqua dovrà essere del tutto asciugata. Prima di spegnere, spolverizzate con parmigiano grattugiato.

Ricetta segnalata da: Rosanna Bonafede - Bologna

” È un piatto contadino che sa di Romagna. In campagna le “zdore” ne preparavano grandi tegami e le cotolette in umido venivano servite sui tavoli rustici della grandi aie, per lo più calde, ma erano gradite anche fredde, dai contadini che le mangiavano durante la “merenda” di mezza mattina, cioè verso le dieci, dato che iniziavano a lavorare nei campi all'alba. ”



Merlot dei Colli bolognesi

Fagiano alla mazzolarà

"Fasà ad' mazulà"

Ricetta di Mazzolano, a 3 km da Riolo Terme, verso Imola.

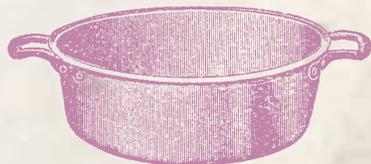
Ingredienti: 1 fagiano, 1 gambo di sedano, 1 carota, 1 cipolla, sale, pepe, Albana secco, brodo, farina, 50 g di burro. Dosi per 8 persone.

Preparazione: mettete a marinare il fagiano tutta la notte con gli odori tagliati a pezzi ed il vino bianco. Il giorno dopo, asciugatelo e fatelo rosolare in una casseruola con il burro. Versatevi circa mezzo litro di vino, salate e pepate, coprite e fate cuocere a fuoco lento. Intanto, mettete a cuocere nel brodo le interiora del fagiano, ben tritate. Passatele quindi al setaccio, amalgamatele con un po' di farina e aggiungetele al fagiano in cottura. Dopo circa 35-40 minuti, il fagiano dovrebbe essere pronto. Servitelo tagliato a pezzi, coperto dalla sua salsa.

Ricetta segnalata da: Giuliana Montalti - Riolo Terme (RA)

” Era facile prendere casualmente qualche fagiano. Ce n'erano ovunque, anche vicino al fienile. E quando si facevano prendere (come si prendevano i polli), la mia mamma li preparava in questo modo. ”

45



Sangiovese di Romagna

Fegato di agnellone all'aceto balsamico

Ricetta di Modena.

Ingredienti: 700 g di fegato di agnellone, 200 g di pomodorini, 1 cipolla, vino bianco secco, aceto balsamico, 100 g di burro, olio d'oliva, sale e pepe. Dosi per 4 persone.

Preparazione: tagliate il fegato a quadretti di circa 1 cm e rosolatelo leggermente nell'olio.

Tagliate la cipolla a fettine sottili e fatela imbiondire nel burro.

Aggiungete i pomodorini a pezzi e fate cuocere per circa 10 minuti.

Unite il fegato e bagnate con il vino. Fatelo evaporare e aggiustate di sale e pepe.

Bagnate con aceto balsamico e fate cuocere ancora per 10 minuti.

Servire caldo con crostoni di pane aromatizzati all'aglio.

Ricetta segnalata da: Stefano Pavanello - Cesena



Merlot dei Colli bolognesi

Frittelle di Baccalà

Ricetta della provincia di Modena.

Ingredienti: 400 g di baccalà ammollato, 200 g di farina, 1 uovo, 100 g di strutto, sale, pepe. Dosi per 4 persone.

Preparazione: spellate e deliscate il baccalà, quindi tritatelo. Preparete una pastella con la farina, l'uovo, acqua, sale e pepe. Mescolate il baccalà alla pastella. Friggete a cucchiaiate nello strutto bollente.

Ricetta segnalata da: Alessia Giovannini - Serramazzone (MO)
Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone



Pancetta e piselli

Ricetta di Piacenza e provincia. Questo è in realtà un piatto unico, molto nutriente.

Ingredienti: 500 g di piselli freschi o in scatola, 500 g di pancetta piacentina tagliata a pezzetti, salsa di pomodoro o pelati, cipolla, burro, sale. Dosi per 4 persone.

Preparazione: rosolate la cipolla con il burro, unite 100 g di pancetta ben tritata e soffriggete per 5 minuti; versate i pomodori pelati (o la salsa), cuocete ancora per qualche minuto e aggiungete il resto della pancetta a pezzi. Versate, infine, nel tegame i piselli, bagnandoli spesso con cucchiariate d'acqua e portate il tutto a cottura completa. Servite ben caldo.

Ricetta segnalata da: Daniela Tansini - Piacenza

” *Piatto tipico del tempo della mietitura e della trebbiatura nelle nostre campagne.* ”



Bonarda frizzante
dei Colli piacentini

Polenta di farina di castagne con pancetta e salsiccia, servita con formaggio Ravigiolo

Ricetta dell'Alta Valle del Savio.

Ingredienti: 1 litro di acqua, 800 g di farina di castagne, sale, 300 g di pancetta di maiale, 300 g di salsiccia.

Preparazione: cuocete in acqua e sale la farina di castagne per 20 minuti, senza mescolare.

Trascorso questo tempo, mescolate energicamente fino ad ottenere una polenta fine e senza grumi.

Cuocete ancora per 10 minuti, sempre rimestando.

Versate su un tagliere. Nel frattempo avrete preparato un soffritto di pancetta tagliata a dadi di circa 1 cm. e salsiccia sbriciolata.

Versate questo composto sulla polenta a mò di condimento.

Tagliate la polenta con un filo e servitela con formaggio Ravigiolo.

Ricetta segnalata da: Melita Teverini - Bagno di Romagna (FC)

” *La memoria mi riporta alle sere d'inverno, fuori nevicata, il camino riscalda e la nonna racconta le favole.* ”



Stufato con code e orecchie di maiale

È un piatto unico, tipico della bassa modenese, da gustare nelle fredde giornate invernali.

Alla fine, un bicchierino di Nocino, non guasta.

Ingredienti: 1 kg tra un'orecchio e una coda di maiale, 1 spicchio d'aglio, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 pizzico di sale e di pepe, 2 chiodi di garofano, 1 pezzettino di cannella, 300 g di patate. Dosi per 4 persone.

Preparazione: togliete i peli dalla cotenna con il fuoco, oppure con lametta da barba o un coltello.

Tagliate a pezzetti la carne e lavatela bene. Date un bollore alla carne per pochi minuti e poi buttate l'acqua.

In una casseruola, possibilmente di terracotta, mettere la carne, l'aglio, il sedano e la cipolla tritati grossolanamente, sale, pepe, cannella e chiodi di garofano, aggiungete acqua abbondante e fate cuocere lentamente.

Negli ultimi 10 minuti della cottura aggiungete le patate sbucciate e tagliate a pezzettoni grandi.

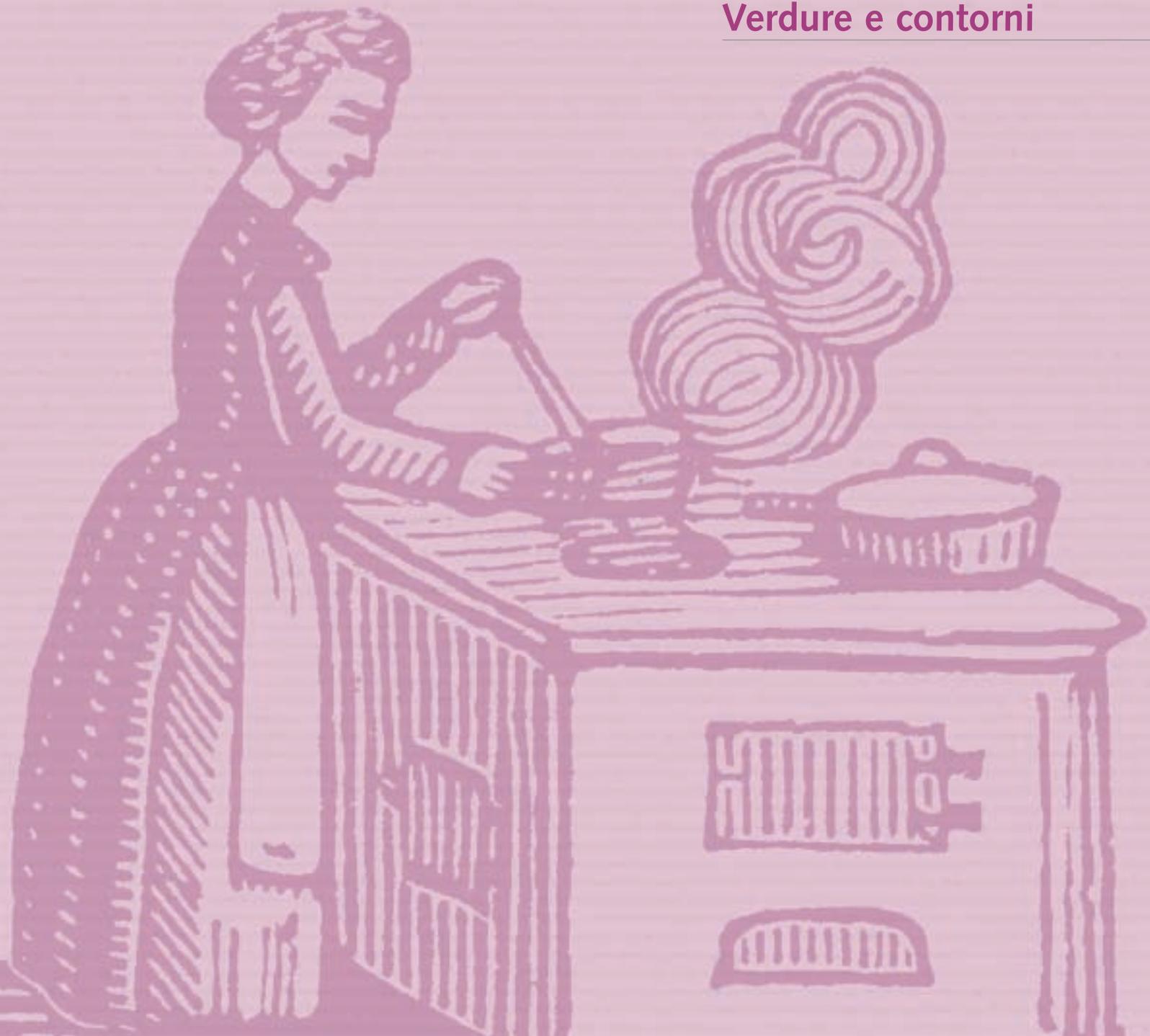
Ricetta segnalata da: Rosina Verrini - Carpi (MO)

” Durante il periodo in cui si macellava il maiale erano disponibili quelle parti che non andavano utilizzate per insaccati o altre forme di conservazione della carne. Quindi si faceva lo stufato una o due volte in inverno. ”



Lambrusco Salamino
S. Croce

Verdure e contorni



Crocchette di patate

Ricetta del modenese. Le crocchette vanno servite ancora tiepide in una grande piatto insieme ad altri fritti, come la tipica crema dolce frita (insieme costituiscono il tradizionale "fritto misto modenese") o come contorno a cotolette e insieme a patate fritte e insalata.

Ingredienti: 300 g di farina, 300 g di patate lesse, 30 g di lievito di birra, 1 uovo, sale quanto basta, una noce di burro, e, se necessario, un po' di latte.

Preparazione: lavorate gli ingredienti sul tagliere tutti insieme, con l'impasto ottenuto formate dei rotolini come per gli gnocchi di patate e tagliateli in tanti pezzetti. Lasciateli lievitare coperti da un telo, poi friggeteli in olio di semi bollente. Tagliate a metà le crocchette ottenute e farcitele con prosciutto crudo.

Ricetta segnalata da: Giuliana Zarri - Modena

” *In tutte le giornate di solennità (Natale, compleanni, Pasqua, cerimonie familiari, fidanzamenti, quando arrivavano i nonni dalla provincia e da Bologna) la mamma non faceva mancare sulla tavola ben imbandita queste cose succulente. Erano molto belle anche da vedere, piccole palline, piccoli cubetti, piccole forme a gnocchetto, odorose e fragranti.* ”



Pinot Grigio dei Colli piacentini

Frittelle dolci di semolino

Piatto tipico della pianura bolognese al confine fra Bologna e Modena.

Si presenta sotto forma di mattoncini a losanga dalla superficie croccante e interno morbido, spolverizzati di zucchero.

Nasce come contorno ad un secondo a base di galletto ruspante, tagliato a piccoli pezzi e ben rosolato; ai bambini piaceva mangiarlo anche da solo come dolce.

Ingredienti: 1 litro di latte, 150 g di semolino, 5-6 cucchiaini di zucchero, la scorza intera di 1 limone, 3 uova, pangrattato q.b., zucchero al velo q.b., olio per friggere. Dosi per 6-8 persone.

Preparazione: portate a ebollizione il latte dopo avervi immerso la scorza di limone.

Quando bolle, aggiungete lo zucchero finché non è sciolto, quindi togliete il tegame dal fuoco e versatevi a pioggia il semolino, mescolando.

Rimettete il tegame sul fuoco e, sempre mescolando, fate raggiungere al liquido una consistenza cremosa.

Stendete la crema su un taglierino di legno, unto con poco olio, fino ad ottenere un'altezza di 1,5 cm circa; con le mani bagnate, per non bruciarsi, pareggiare bene la superficie.

Quando la crema è ben fredda, tagliatela a losanghe.

Sbattete le tre uova in una ciotola e passate ciascuna losanga prima nell'uovo, poi nel pangrattato.

Friggete i "mattoncini" in olio, facendo molta attenzione a dorarli senza farli scurire.

Asciugateli su carta assorbente e spolverizzateli con zucchero al velo.

Ricetta segnalata da: Sandra Forni - Bologna

” *Tipico dei giorni di grande festa e particolarmente della domenica del Ringraziamento, festa religiosa annuale che le parrocchie di campagna celebrano in autunno per ringraziare del raccolto. È un piatto relativamente semplice (la difficoltà oggi sta piuttosto nel procurarsi il galletto ruspante cui abbinarlo), ma inequivocabilmente legato all'atmosfera di festa. Anche se gli ingredienti sono molto comuni, a nessuno della mia famiglia verrebbe mai in mente di cucinarlo in un giorno qualsiasi; è l'equivalente di un "regalo" nel pranzo per un compleanno.* ”

Patate al forno con tartufi

"Pataghein al foren con la tartofla"

Si prepara nella zona dell'Appennino emiliano, alta Valle del Reno. È un piatto unico, a cui può seguire una bella insalata. Meglio prepararlo nel tardo autunno e in inverno, quando si trovano i tartufi.

Ingredienti: 1,5 kg di patate preferibilmente di grossezza uguale, 100 g di mortadella affettata, 150 g di parmigiano grattugiato, 2 mozzarelle, un po' di latte, burro, olio per ungere la teglia, sale, tre piccoli tartufi del diametro di 2 cm. circa. Dosi per 6 persone.

Preparazione: lessate le patate, sbucciatele e lasciatele raffreddare. Tagliatele a fette e fatene uno strato in una teglia unta d'olio, salatele, aggiungete alcuni fiocchetti di burro e sistematevi sopra alcune fettine di mozzarella, un tartufo a fettine e un poco di latte qua e là (circa 3 cucchiari).

Coprite quindi con fette di mortadella. Ricominciate gli strati, fino ad esaurimento degli ingredienti. Passate la teglia in forno già caldo, a 220°, per 40 minuti circa, finché la superficie non sarà dorata.

Attenzione: non mettete la mortadella e le fettine di tartufo sull'ultimo strato, altrimenti si seccano e perdono il loro profumo.

Varianti: se non si ha a disposizione il tarufo, sostituirlo con un po' di noce moscata grattugiata, il sapore cambia, ma il piatto risulta gustoso ugualmente.

Ricetta segnalata da: Maurizia Zanolini - Marzabotto (BO)

” Questo piatto mi ricorda mia suocera: era lei che lo preparava nelle serate autunnali, quando qualcuno le portava “do o tri baluteini ed tartofla”. E così coglieva l'occasione per riunire in casa sua i figli, le figlie, con relativi consorti e nipoti e quella piccola casa si riempiva di profumo di tartufo, voci e allegria. È un piatto da compagnia! ”



Riesling Italico dei Colli bolognesi

Pomodori in frittata

Diffusa nella campagna forlivese e considerata un pasto completo, praticamente un piatto unico, questa frittata, non molto solida, si presenta di un bel colore rosso, screziato dall'oro dell'uovo. Oggi potrebbe essere accompagnata/seguita da frutta di stagione o da una macedonia esotica.

Ingredienti: 1,5 kg di pomodori maturi, 2 o 3 uova, olio, burro, sale q.b. Dosi per 4 persone.

Preparazione: scegliete dei pomodori maturi e sani, immergeteli in acqua bollente per 1 o 2 minuti, pelateli e privateli dei semi, poi tritateli.

A questo punto versate in padella un po' d'olio e un po' di burro, unite i pomodori tritati, aggiungete un po' di sale e cuocete per 10 o 15 minuti.

Versate in padella le uova sbattute e fate una frittata, lasciandola morbida, per questo togliete la padella dal fuoco quando l'uovo non è ancora troppo cotto.

Varianti: se si vuole un piatto più leggero, eliminare il burro ed usare solo l'olio extravergine di oliva.

Se piace, si possono aggiungere al pomodoro, a cottura quasi ultimata, alcune foglie di basilico molto fresche.

Ricetta segnalata da: Natalia Fagioli - Cesena



Sulla tavola dei contadini, arrivava direttamente nella padella in cui era stata cotta, poi ciascuno se ne serviva. Era il piatto della colazione del mattino (ore 7/8) quando i contadini tornavano a casa dopo 2 o 3 ore di lavoro, ma poteva essere anche quello della sera, quando rientravano per cena stanchi ed affamati.



Pignoletto dei Colli bolognesi

Sformato di spinaci della nonna Pia Genasi

Ricetta originaria di Forcelli, fondo agricolo nella campagna della bassa Valle del torrente Samoggia, in territorio del comune di San Giovanni in Persiceto, comune di Bologna.

Ingredienti per la besciamella: 50 g di burro, 500 g di latte fresco intero, 100 g di farina bianca di grano tenero.

Per il composto: 1 kg di spinaci freschi, ben lavati e scottati, possibilmente a vapore, 6 uova fresche, 100 g di burro, 200 g di parmigiano grattugiato, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di noce moscata. Dosi per 6 persone.

Preparazione: scottate gli spinaci, appena tiepidi, strizzateli con le mani, quindi tagliateli in orizzontale ed in verticale, per evitare che i gambi restino interi e sfilaccino.

In un tegame d'alluminio setacciare la farina per evitare grumi, aggiungete il latte freddo ed il burro sciolto in poco latte.

Cuocete a fuoco tenue e a bagnomaria, mescolando costantemente il composto.

Togliete dal fuoco quando il composto è sufficientemente cremoso. Attenzione che non bolla.

Sciogliete nello stampo di cottura il burro e ungete le pareti abbondantemente, finchè forma come un velo, che serve affinché lo sformato non si attacchi alle pareti durante la cottura.

In una terrina mescolate e amalgamate bene gli spinaci, le uova, il formaggio e il burro sciolto rimasto nel fondo dello stampo.

Infine, disponete il tutto nello stesso stampo, scaldate il forno a 180°, coprite con un foglio di alluminio o carta da forno e cuocete per circa tre quarti d'ora a bagnomaria.

È superbo se mangiato caldo, appena sformato. Si accompagna bene al lessato o agli arrostiti.

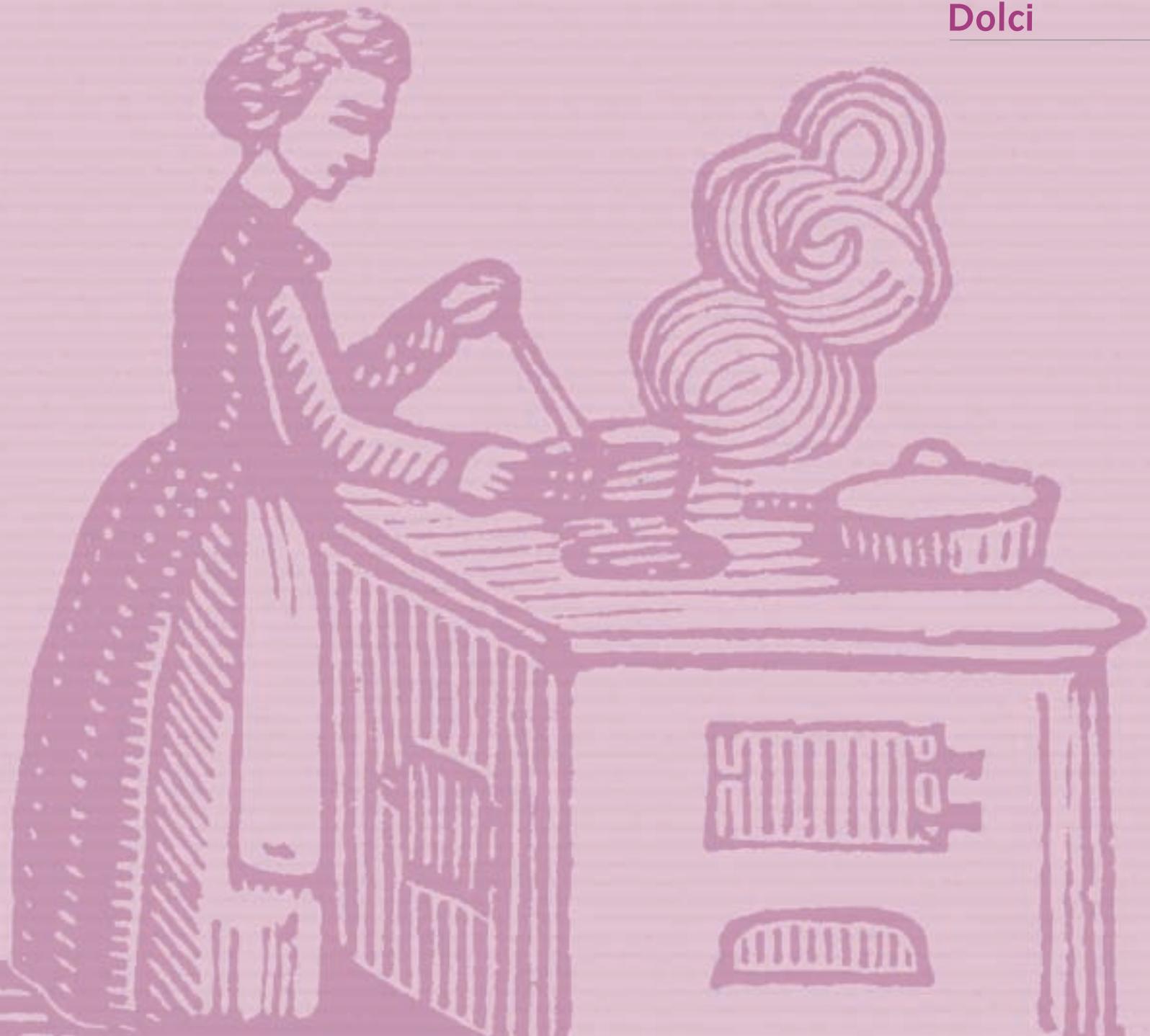
Varianti: lo sformato può essere servito anche contornato da polpettine di ricotta o di ripieno per tortellini, costituendo in tal caso un secondo piatto completo.

Ricetta segnalata da: Anna Pia Bertocchi - Bologna

” *Quando la domenica era d'obbligo la pentola con il brodo buono, fatto di vari tipi di carne di manzo, un quarto di gallina ruspante riservata poi tassativamente al piatto della mamma, gli odori di sedano, carota e cipolla e possibilmente una mezza patata che assorbisse il grasso in eccesso, la festa della tavola era lo sformato capovolto, ma ancora fumante, sempre cotto a puntino.* ”

Lo stesso vino del piatto principale

Dolci



Cantarelle

"Cantareli"

Sono dei dolci che non mancano mai durante le feste romagnole (come ad esempio la Festa dè Borg di Rimini).

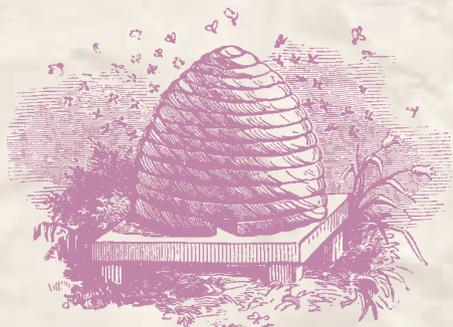
Le cantarelle vanno servite calde e spolverizzate di zucchero.

Ingredienti: 500 g di acqua, 250 g di farina gialla, 250 g di farina bianca, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 pizzico di sale, bicarbonato, zucchero per spolverizzare.

Preparazione: mettete in una casseruola l'acqua, un pizzico di sale e di bicarbonato, l'olio, la farina gialla e versate a pioggia, mescolando con cura, la farina bianca, in modo da non formare grumi, fino a raggiungere una pastella densa, ma piuttosto fluida. Con un piccolo mestolo versate il composto su una teglia ben calda formando dei piccolidischetti del diametro di circa 10 cm, che andranno rosolati sia da una parte che dall'altra. A cottura ultimata, deponete i dischetti su un piatto da portata e conditeli con olio extravergine di oliva e spolveriztateli di zucchero.

Varianti: le cantarelle sono ottime anche spalmate di marmellata o miele.

Ricetta segnalata da: Cristina Geri - Rimini



Albana dolce

Crema Gisella

Era il dolce delle campagne reggiane, meglio prepararlo un giorno prima e farlo riposare in frigo.

Toglietelo dal frigo un po' di tempo prima di servirlo.

Ingredienti: 500 g di latte, 150 g di zucchero, 50 g di farina, 3 tuorli d'uovo, pandispagna o savoiardi o biscotti tipo pavesini (per foderare lo stampo), inzuppati nel caffè (3 tazze circa) arricchito con Marsala, o un altro liquore a piacere.

Preparazione: preparate la crema mescolando i tuorli, lo zucchero, 2 cucchiaini di latte e la farina.

Aggiungete a questo composto il resto del latte, bollito a parte, poi lasciate addensare la crema su fuoco moderato.

Foderate uno stampo con i biscotti imbevuti di caffè e alternate crema e biscotti fino ad esaurimento degli ingredienti.

Varianti: spolverizzare gli strati di crema con cacao.

Ricetta segnalata da: Edvige Bartolini - Bologna



Latte alla portoghese

Ricetta originaria della zona di Faenza.

Ingredienti: 1 litro di latte, 1 stecca di vaniglia, 5 chicchi di caffè, 3 uova intere più 5 tuorli, 2 cucchiari di cioccolato in polvere, 1 busta di zucchero vanigliato, 5 cucchiari di zucchero.
Per il caramello: 200 g di zucchero.

Preparazione: fate bollire il latte con la stecca di vaniglia ed i chicchi di caffè, fino a quando si riduce della metà.
A parte, mescolate tutti insieme gli altri ingredienti ed incorporateli al latte, dopo avere tolto i chicchi di caffè.
Preparate il caramello, mettendo sul fuoco lo stampo con i 200 g di zucchero.
Appena lo zucchero è caramellato, versatevi il composto di latte e uova, coprite e cuocete a bagnomaria in forno, a calore moderato.
Per verificare la cottura, inserite uno stuzzicadenti nella crema, se ne esce asciutto vuol dire che il dolce è cotto.
Prima della fine della cottura, scoprite per far dorare la superficie.
Fate raffreddare bene, prima di rovesciare il dolce nel piatto da portata.

Ricetta segnalata da: Nadia Tassani - Villafranca (FC)



” È una ricetta molto antica di mia nonna, che faceva in occasione di feste molto importanti, oppure quando una persona era ammalata, perchè è un dolce molto sostanzioso. ”

Mandorlotti

Tipici della zona di Gatteo, Sala di Cesenatico, Gambettola, sono dolcetti da accompagnare a vino bianco dolce.

Tutti li conoscono e li mangiano, anche se non sempre si preparano in casa, ma si comprano dai fornai che continuano a sfornarli.

Ingredienti: 500 g di farina, 1 kg di zucchero, 700 g di mandorle, 8-9 albumi.

Preparazione: tritate grossolanamente le mandorle, montate a neve ferma gli albumi, poi mescolate gli ingredienti.

Con l'aiuto di un cucchiaino distribuite il composto sulla placca rivestita di carta forno, lasciando un po' di distanza tra i mucchietti, perchè, in cottura, aumentano di volume.

Cuocete in forno già caldo a 200° per circa 15/20 minuti, o anche di più, purchè l'impasto resti morbido.

La difficoltà maggiore sta proprio nel decidere quando è il momento giusto di toglierli dal forno, ma l'esperienza insegna.

Si conservano bene in un vaso di vetro oppure in freezer.

All'aria, invece, induriscono troppo.

Ricetta segnalata da: Sara Civinelli - Cesena

” *I giovani forse hanno perso il senso dei mandorlotti come dolci della tradizione, ma gli anziani li ricordano come i dolci della festa, che, ancora negli anni '50, accompagnavano ed allietavano matrimoni, cresime e comunioni, in tempi in cui si festeggiava in casa e mamme, nonne, zie erano tutte reclutate.* ”

61



Albana dolce

Pane di Natale

Ricetta del modenese. Diventa un bellissimo pane color moro lucido, che va servito tagliato a rettangoli di misura poco più grande di un biscotto.

Si servono da soli o, meglio, in compagnia dei tipici amaretti e di rettangolini di spongata spolverizzata di zucchero vanigliato.

Ingredienti: 1 kg di farina, 500 g di zucchero, 250 g miele, 500 g di uva sultanina da ammollare nel liquore (cognac o sassolino), 500 g di canditi vari tagliati a pezzetti, 150 g di cacao in polvere, 100 g di burro fuso, 5 uova intere, 2 kg di marmellata, compresa la zucca cotta (1,5 kg di marmellata e mezzo kg di zucca cotta), lievito per torte per 2 kg di farina, 10 g di ammoniaca, cioccolato di copertura tagliato a pezzi a volontà, 250 g di ciliegine candite rosse e verdi e mandorle per guarnire.

Preparazione: mescolate lo zucchero con le uova e il burro morbido, poi si aggiungete la farina, il miele, il latte, il liquore, la marmellata, la zucca cotta, l'uvetta col suo liquore di ammollo, il cioccolato in polvere e quello a pezzi, i canditi ben tagliati.

Lavorate il tutto a lungo e molto bene, infine aggiungete il lievito e l'ammoniaca.

Continuate a lavorare bene l'impasto, che deve risultare morbido, poi versatelo in diversi stampi e guarnite con le ciliegine rosse e con le mandorle.

Questo dolce si prepara nel pomeriggio e si porta a cuocere dal fornaio la mattina dopo. È ottimo.

Ricetta segnalata da: Anna Cavazzuti - Maranello (MO)

” Secondo la nostra tradizione di famiglia, tutti gli anni, l'8 dicembre, le donne si trovano insieme a preparare questo pane che viene utilizzato poi da Natale fino all'Epifania. Il dolce infatti resta buono tanto tempo. ”



Accompagnare con un liquore dolce a base di agrumi

Raviole con ripieno di marmellata e castagne

Ricetta dell'Appenino bolognese.

Ingredienti per la pasta: 500 g di farina, 250 g di zucchero, 50 g di burro morbido, 3 uova, 1 pizzico di sale, la buccia grattugiata di mezzo limone, 1 cucchiaino di bicarbonato, latte se necessario.

Per il ripieno: marmellata di prugne, castagne secche lessate e schiacciate con una forchetta. Dosi per 15/20 raviole.

Preparazione: preparate la pasta con gli ingredienti indicati, poi stendetela con il matterello e con un bicchiere ritagliate dei dischi, che andranno riempiti con la marmellata mescolata alle castagne passate.

Chiudete i dischi a mezzaluna, saldando i bordi con i rebbi di una forchetta, sistemateli su una placca rivestita di carta forno e cuocete in forno già caldo a 180° per 10/15 minuti circa.

Varianti: lo zucchero può essere sostituito da 3 cucchiari di miele ed il bicarbonato con mezza bustina di lievito per dolci.

Ricetta segnalata da: Carmen Ferrari - Vidiciatico (BO)

” *Dolce della domenica o delle feste importanti, con particolare attenzione al mantenimento del gusto e al risparmio.* ”



Salame della nonna

Questo dolce, tipico della tradizione piacentina, va servito freddo (meglio prepararlo un paio di giorni prima di consumarlo), tagliato a rondelle e servito su un piatto da portata lungo.

Si può eventualmente decorare con panna montata e scaglie di cioccolato sottili.

Ingredienti: 2 tuorli d'uovo, 150 g di zucchero, 100 g di burro, 100 g di cioccolato fondente, 200 g di amaretti o biscotti secchi, 1 bicchierino di marsala. Dosi per 4 persone.

Preparazione: preparate lo zabaione con i tuorli, lo zucchero ed il bicchierino di marsala.

Aggiungete il cioccolato fuso a bagnomaria, gli amaretti tritati grossolanamente ed il burro, sempre sciolto a bagnomaria.

Stendete il composto su di un foglio di carta da forno, dandogli la forma di un salame.

Riponetelo in frigorifero, da cui verrà estratto solo al momento di portarlo in tavola.

Ricetta segnalata da: Maria Bolledi - Piacenza

” *La ricetta di questo dolce tipico mi è stata tramandata da mia nonna. Veniva e viene tuttora preparato in occasione delle feste natalizie.* ”



Gutturnio chinato

Savòr

Si presenta come una composta un po' lenta. Si serve alla fine di un pranzo completo ed abbondante.

Cancella magicamente i sapori forti dei cibi ingeriti, fornendo appunto un "savòr" delicato e gradevole.

Ha anche effetto digestivo.

Ingredienti: 4 mele, 4 pere, 2 cotogne, 1,5 litri di mosto d'uva più dolce possibile.

Dosi per 10 persone (ciascuno ne prende una quantità modesta, lo stretto necessario per la funzione che il piatto ha).

Se rimane, tenere il vaso in frigorifero.

Preparazione: togliete ai frutti la buccia e i torsoli. Tagliateli a pezzi grossolani.

Usate una pentola grande, il cui contenuto ne occupi la metà.

Mettete a bollire i pezzi di frutta nel mosto, a fuoco lento, con coperchio per i primi 45 minuti.

Quando bolle allegramente, togliete il coperchio per consentire l'evaporazione. Eventualmente, schiumate.

Spegnete il fuoco quando la consistenza e l'aspetto siano di una composta lenta (si mangia col cucchiaino, servita in coppetta, non deve esserci liquido).

Mettete subito in un vaso da conserva a chiusura ermetica, capovolgete il vaso fino al completo raffreddamento.

Ricetta segnalata da: Rita Tagliati - Ferrara



” La preparazione del “savòr” è uno dei riti che accompagnano la vendemmia. Una parte del mosto viene sottratto dalla destinazione vino e usata per la preparazione di questa composta di frutta. Il vaso del “savòr” viene tenuto in cantina o in una dispensa fresca, per essere aperto solo in occasioni speciali, cioè alla fine di pranzi importanti, come complemento raffinato. È una preparazione che va oltre la più diffusa “sapa”, cioè il semplice mosto cotto. ”

Torta con le patate dolci

"Dolz con la patata americana"

È un dolce tipico da forno che si prepara nella zona di Ferrara nel periodo dei primi freddi autunnali.

Non è molto conosciuto, perché la patata dolce è presente per un periodo limitato.

Si accompagna con un vino dolce da dessert.

Ingredienti: 1 kg di patate dolci, 3 uova, 200 g di zucchero, ? di bicchiere di liquore anice, 150 g di mandorle, 50 g di zucchero al velo, 20 g di burro (per imburarrere la teglia), 20/30 g di pangrattato. Dosi per 6 persone.

Preparazione: lavate bene le patate dolci e lessatele; fatele raffreddare un po', poi pelatele e passatele in purea.

Aggiungete lo zucchero, i tuorli, l'anice e una meta' delle mandorle, tritate e un po' tostate.

Mescolate bene l'impasto e alla fine aggiungete gli albumi montati a neve ben ferma.

Imburrate bene una teglia e spolverizzatela con il pangrattato, che deve aderire in modo uniforme al burro, il che permetterà al dolce di non attaccare alla teglia.

Versatevi l'impasto, spolverizzate con il resto delle mandorle tritate e con un po' di zucchero semolato e cuocete nel forno preriscaldato a 180°.

Dopo circa 30-35 minuti (deve risultare a vista dorata leggermente), sfornate e spolverizzate con zucchero al velo.

Ricetta segnalata da: Anna Maria Colombari
Sabbioncello San Pietro (FE)

” *Mi ricorda la mia infanzia, negli anni 40, e la nonna, che lo faceva nel periodo della sagra del paese.* ”



Albana dolce

Torta di Natale della nonna Albertina

A Bologna, era il dolce delle feste natalizie. Si serve a fine pasto, tagliato a piccoli rombi.

Ingredienti: 250 g di ricotta, 75 g di zucchero, 75 g di mandorle, 2 uova intere, 3 tuorli, odore di vaniglia, ciliegine rosse candite per decorare (facoltativo). Dosi per 6 persone.

Preparazione: sbucciate le mandorle e tritatele finissime, mescolatele quindi con una chiara d'uovo e passatele al setaccio.

Passate al setaccio anche la ricotta e mescolatela alle mandorle, allo zucchero, e per ultimo, alle uova sbattute a parte.

Ungete di burro una teglia rettangolare e spolverizzatela di farina, quindi versatevi il composto, che deve avere l'altezza di un dito e mezzo.

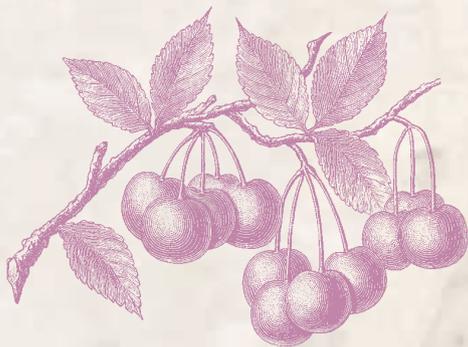
Cuocete in forno già caldo a 150°, ricoprendo con un foglio di carta oleata imburrata, perchè la bellezza di questo dolce è che sia cotto in bianco.

Varianti: prima di infornare, decorate il dolce con ciliege candire.

Ricetta segnalata da: Edvige Bartolini - Bologna

” Ci fu un Natale, durante la seconda guerra mondiale, in cui non si trovava riso per confezionare la classica torta di riso bolognese. Un vecchio salumiere di via San Felice propose questa ricetta a nonna Albertina, che continuò a farla per tanti anni a venire, sempre ricordando l'avvenimento. ”

67



Pignoletto Passito

Torta di riso

Torta tradizionale bolognese, questa è la ricetta diffusa nel Comune di Anzola Emilia (BO).

Dopo la cottura, veniva bagnata con liquore apposito e lasciata riposare almeno un giorno.

Ingredienti: 1 litro di latte fresco, 100 g di riso (fine), 100 g di mandorle, 70 g di cedro candito, 250 g di zucchero, 50 g di zucchero vanigliato, 5 uova, scorza di limone, zucchero al velo e liquore per bagnare la torta.
Composizione del liquore: drupa, sassolino, rhum, cognac, mandorla amara in parti uguali per un 1 litro.

Preparazione: cuocete il riso nel latte con la scorza di limone, che andrà poi tolta.
Lasciate riposare qualche ora (preferibilmente una notte intera).
Aggiungete le uova, lo zucchero, le mandorle e il cedro ben tritati e versate in una teglia unta.
Cuocete in forno a calore moderatissimo per circa 50/60 minuti.
Bagnare con il liquore indicato.

Ricetta segnalata da: Sonia Monteventi - Monte San Pietro (BO)

” Da bambine, le mamme ci mandavano dal droghiere a comprare “quanto necessario per fare un litro di torta di riso”: non occorre liste degli ingredienti ed il compito ci veniva così facilitato. Noi bambine ci andavamo volentieri e ci sentivamo “grandi”. ”



Malvasia Passita

Torta in cantina

Questa torta richiede molto tempo, bisogna incominciarla al martedì per poterla mangiare alla domenica.

Ingredienti per l'impasto da ciambella: 500 g di farina, 60 g di burro, 100 g di zucchero, 2 uova, un pizzico di sale, latte q.b. e una bustina di lievito per torte.

Per la crema: 200 g di burro morbido, 200 g di zucchero, 3 uova, 100 g di cacao amaro, 1 bicchiere di latte, 2 bicchierini di liquore, meglio se Sassolino, 1 moka di caffè per 6 persone.

Preparazione: per la ciambella, impastate tutti gli ingredienti con il latte, fino ad ottenere un impasto piuttosto sodo e cuocetelo in forno in uno stampo tondo imburrato.

Lasciate riposare la ciambella per almeno due giorni, in modo che si raffermi e si possa quindi tagliare a fettine sottili, di circa mezzo centimetro di spessore, senza che si sbricioli.

Giovedì si fa la crema. Per prima cosa fate il caffè e lasciatelo raffreddare senza zuccherarlo.

Sciogliete il cacao con il latte sul fuoco, fino ad ebollizione, e lasciatelo poi raffreddare.

In una zuppiera molto capace con bordi alti cominciate a lavorare, a mano, il burro con lo zucchero fino a che non sia ben montato, aggiungete i tuorli uno alla volta, sempre mescolando, poi il caffè a gocce (questo richiede molto tempo...), poi il latte con il cioccolato sempre poco alla volta, il Sassolino e per ultimi gli albumi montati a neve. Si avrà così un composto cremoso un po' liquido.

Tagliate la ciambella fettine. Foderate un stampo rotondo (ad esempio quello in cui si è cotta la ciambella) con carta oleata e cominciate a fare gli strati con ciambella e crema.

Ricoprite il tutto con la carta oleata e pressate con un peso.

Lasciate riposare la torta in luogo fresco (non in frigo), possibilmente la cantina, per almeno due giorni.

Si serve come un dolce al cucchiaio.

Ricetta segnalata da: Fioranna Magnanini - Reggio Emilia

” *Quando in Municipio c'erano ancora le Dattilografe!
Ore e ore a battere sui tasti e allora quando c'era la pausa, si andava a prendere il caffè, fra giovani spose, mature signore: le esperienze, le confidenze e i consigli allietavano quei momenti.
All'Ufficio Copia del Personale c'era la Nera, ricca di esperienze, tante le ore trascorse insieme, tante le carte carbone consumate che, fra le tante "delibere", mi ha scritto anche la ricetta della "Torta in Cantina", che puntualmente ci portava per festeggiare insieme i compleanni, le Feste, o semplicemente perché ci voleva bene.* ”



Torta Peppina

Torta di cioccolato originaria della bassa modenese, prende il nome da colei che l'ha tramandata. Va servita spolverizzata di zucchero al velo.

Ingredienti: 300 g di mandorle con la buccia, 300 g di zucchero, 6 uova, 1 tazzina di caffè ristretto, 200 g di cioccolato fondente, 150 g di burro, 2 cucchiaini di latte, 1 cucchiaino di lievito per dolci, zucchero al velo q.b.

Preparazione: tostate le mandorle con la buccia e tritatele finemente. Fate sciogliere a bagnomaria o nel microonde la cioccolata, insieme al burro, al caffè e al latte.

Sbattete due uova intere e due tuorli con lo zucchero. In una ciotola versate le mandorle tritate, il composto di cioccolata e le uova sbattute con lo zucchero, mescolate bene e unite gli albumi montati a neve ferma e il lievito. Foderate di carta forno una tortiera, versatevi il composto e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti.

Quando è cotta, sformate la torta, fatela raffreddare e servitela cosparsa di zucchero al velo.

Varianti: invece dello zucchero al velo, si può ricoprire la torta con una glassa, fatta sciogliendo del cioccolato fondente con un po' di crema di latte e spalmando il composto sulla torta.

Ricetta segnalata da: Paola Balducchi - Modena

” *Almeno per i primi anni del secolo scorso la torta al cioccolato era la torta per le grandi occasioni.* ”



Gutturnio Chinato

Tortelli di Natale al forno o fritti

"Turtlein d'Nadel al fornen o frett"

Ricetta del territorio di Modena e Reggio Emilia. Sono dolci natalizi ripieni con crema pasticcera o marmellata, o con il pesto natalizio.

Ingredienti per la pasta: 500 g di farina, 150 g di zucchero, 50 g di burro, 1 bustina di lievito per dolci, 2 uova, 1 bicchierino di liquore Sassolino.

Per la crema pasticcera: 6 cucchiari rasi di farina, 6 cucchiari colmi di zucchero, 6 tuorli, mezzo litro di latte, buccia di limone o vaniglia.

Preparazione: preparate la pasta mescolando tutti gli ingredienti sulla spianatoia.

Per la crema, in una casseruola, mescolate i tuorli con lo zucchero, poi aggiungete la farina e, piano piano, il latte, continuando a mescolare.

Ponete la crema sul fuoco a fiamma moderata e, sempre mescolando, fate addensare.

A piacere, aromatizzate con la vaniglia o con la buccia di limone.

A questo punto, potete preparare i tortelli, usando gli stampini appositi, e cuocerli in forno, posti su una placca imburata e spolverizzata di pangrattato o friggerli in olio bollente, due o tre tortellini per volta. Serviteli cosparsi di abbondante zucchero al velo.

Varianti: i tortelli si possono farcire, in alternativa, con marmellata di amarene oppure con il pesto natalizio.

Il pesto si preparava mescolando marmellata di prugne insieme a marmellata di amarene, pinoli, biscotti, uva sultanina, cacao dolce, sassolino, polvere di caffè, mostarda e ogni pesto variava a secondo i gusti della padrona di casa.

Ricetta segnalata da: Maria Rita Vivi - Sassuolo (MO)



Pignoletto Spumante

Indice delle ricette

PANI E FOCACCE

Gnocco con la cipolla	6
Gnocco ingrassato	7
Gnocco sfogliato	8
Pane alla ricotta	9
Pizza in graticola	10

ANTIPASTI

Crostini con patè di bruscardolo	12
Lumachine di mare	13
Raviggiolo	14
Torta di zucchetti	15
Tortelli sulla lastra	16

PRIMI PIATTI

Cappellacci con la ricotta	18
Lasagne con le castagne	19
Lasagne di verza	20
Lunghetti con la cannella	21
Migliaccio di grano	22
Pancotto al grana	23
Pasticcio di maccheroni alla ferrarese	24
Polenta, rucola e squacquerone	25
Riso e vartis	26
Strozzapreti dolci al profumo di cannella	27

MINISTRE E ZUPPE

Bassotti	29
Consommé con bignolini al parmigiano reggiano e tartufi dei colli	30
Malfatti al vaporino	31
Minestra di castagne e fagioli	32
Minestra al brodo di paganelli	33
Minestra imbottita	34
Minestrone antico	35
Quadrucchi con punte di asparagi e Casatella di Romagna	36
Krînofel	37
Zuppa imperiale	38

SECONDI PIATTI

Agnellone stufato al finocchio	40
Coniglio in agrodolce	41
Coniglio in porchetta	42
Cosciotto di castrato in crosta aromatizzata	43
Cotolette in umido	44
Fagiano alla mazzolarà	45
Fegato di agnellone all'aceto balsamico	46
Frittelle di baccalà	47
Pancetta e piselli	48
Polenta di farina di castagne con pancetta e salsiccia	49
Stufato con code e orecchie di maiale	50

CONTORNI E VERDURE

Crocchette di patate	52
Frittelle dolci di semolino	53
Patate al forno con tartufi	54
Pomodori in frittata	55
Sformato di spinaci della nonna Pia Genasi	56

DOLCI

Cantarelle	58
Crema Gisella	59
Latte alla portoghese	60
Mandorlotti	61
Pane di Natale	62
Raviole con ripieno di marmellata e castagne	63
Salame della nonna	64
Savòr	65
Torta con le patate dolci	66
Torta di Natale della nonna Albertina	67
Torta di riso	68
Torta in cantina	69
Torta Peppina	70
Tortelli di natale al forno o fritti	71

Il Servizio di Informazione al Turista

74

Coordinato dal Servizio Turismo e Qualità Aree Turistiche della Regione e sviluppato in collaborazione con gli Enti Locali, il **Sistema di Informazione al Turista (SITur)** si articola in diciannove Redazioni locali, che operano in autonomia con il compito di valorizzare il territorio attraverso i propri siti, e una Redazione regionale che gestisce il sito **Emilia Romagna Turismo**.

www.emiliaromagnaturismo.it

Si tratta di un sistema unico nel suo genere: per la mole delle informazioni presenti, per l'ampiezza dei territori cui si riferisce e per il particolare modello organizzativo che vede la condivisione da parte delle Redazioni locali di regole e modelli informativi comuni.

Nel suo insieme, il sistema vuole offrire al turista, all'operatore e al cittadino un servizio di informazioni sulla vasta panoramica delle opportunità, dei luoghi e degli appuntamenti in regione e assicurare la qualità, l'aggiornamento, la completezza e l'affidabilità delle notizie pubblicate.

Le Redazioni locali



- Appennino bolognese • Appennino modenese • Appennino reggiano
- Area imolese • Bagno di Romagna • Bologna • Cervia • Cesenatico e dintorni
- Ferrara • Modena • Parma e Salsomaggiore Terme • Piacenza • Ravenna
- Reggio Emilia • Rimini • Rimini Riviera • Romagna D'Este • Terre di Faenza
- Turismo forlivese



Le Strade dei Vini e dei Sapori dell'Emilia Romagna

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

Via San Siro, 27 - 29100 Piacenza

www.stradadeicollipiacentini.it

Strada del Culatello di Zibello

Piazza Garibaldi, 34 - 43010 Zibello (PR)

www.stradadelculatello.it

Strada del Prosciutto e dei vini dei colli di Parma

Piazza Rivasi, 3a - 43022 Montechiarugolo (PR)

www.stradadelprosciutto.it

Strada del Fungo Porcino di Borgotaro

Piazza XI Febbraio, 7 - 43043 Borgo Val di Taro (PR)

www.stradadelfungo.it

Strada dei Vini e dei Sapori delle Corti Reggiane

Piazza della Vittoria, 1 - 42100 Reggio Emilia

www.stradavinicortireggiane.it

Strada dei vini e dei sapori Colline di Scandiano e Canossa

Via Roma, 11 - 42100 Reggio Emilia

www.stradaviniesapori.re.it

Strada dei vini e dei sapori della Pianura Modenese

via S. Manicardi, 41 - 41012 Carpi (MO)

www.terrepiane.net

Strada dei vini e dei sapori Città Castelli Ciliegi

Via N. Tavoni, 20 - 41058 Vignola (MO)

www.cittacastelliciliegi.it

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Imola

Via Boccaccio, 27 - 40026 Imola (BO)

www.stradaviniesapori.it

Strada dei vini e dei sapori Provincia di Ferrara

Castello Estense - 44100 Ferrara

www.stradaviniesaporiferrara.it

Strada del Sangiovese e dei sapori delle Colline di Faenza

Corso Matteotti, 40 - 48025 Riolo Terme (RA)

www.stradadelsangiovese.it

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Forlì e Cesena

Piazza Morgagni, 9 - 47100 Forlì

www.stradavinisaporifc.it

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini

Piazzale Bornaccini, 1 - 47900 Rimini

www.stradadeivinidirimini.it

Credits

Emilia Romagna | Terra da gustare

Pubblicazione a cura del Servizio Turismo e Qualità Aree Turistiche della Regione Emilia Romagna

Settore Informazione turistica e servizi turistici in rete

Coordinamento | Stefania Sani

Redazione Regionale | www.emiliaromagnaturismo.it

Coordinamento editoriale | Maria Antonietta Altamura | Francesco Galli | Elia Milena Tosi

Progetto grafico e impaginazione | Francesco Galli

Stampa | Tipografia CASMA (Bologna)

Dicembre 2006