



Emilia-Romagna da gustare: sapori regionali tra piatti e personaggi

Terra di sapori, culla del gusto, paradiso dei golosi. Questi sono solo alcuni degli epiteti con cui è stata ed è tuttora definita l'Emilia-Romagna. Storia e territorio hanno infatti permesso a questa regione di sviluppare un ampio ventaglio di proposte ed elaborazioni culinarie, potendo disporre, al tempo stesso, di una vasta gamma di eccellenze gastronomiche, certificate con i marchi DOP, IGP, STG, DOC, IGT e DOCG. Non meno rilevante è stato lo scorrere dei secoli. La storia dell'Emilia-Romagna ha infatti fortemente caratterizzato gli usi e i costumi della sua gente, le abitudini alimentari, il gusto stesso degli abitanti.

In Emilia la presenza di grandi corti, come gli Este di Ferrara, i Farnese a Parma e le signorie di Bologna, ha dato vita ad una tradizione raffinata, con piatti ricchi, salsati, vellutati, cibi e condimenti pregiati, molto calorici e, talvolta, di ispirazione straniera. La Romagna, invece, orbitante nello Stato della Chiesa, ha risentito, specie nella parte più a sud, del-

l'influenza delle regioni dell'Italia centro-meridionale. Le portate sono più semplici e meno condite. Gli arrosti e i brasati, il burro e le spezie lasciano il posto alla griglia e all'olio d'oliva, mentre compare sulle tavole il peperoncino, assente nella tradizione emiliana. Ultimo, ma non meno importante fattore, gli abitanti. Se i centri cittadini hanno risentito della cultura borghese e di una certa agiatezza, le aree più rurali, dalla bassa padana ai borghi montani, hanno visto lo sviluppo di ricette semplici, nate dalla necessità di non gettare nulla e di impiegare con intelligenza tutto ciò che il territorio era in grado di offrire.

I formaggi e "Sua Maestà" il Parmigiano Reggiano

La cultura del formaggio in Emilia-Romagna vanta una lunga tradizione. Già i Galli, popolazione di origine celtica, avevano sviluppato la lavorazione del latte: da qui la diffusione di formaggi d'alpeggio, morbidi,



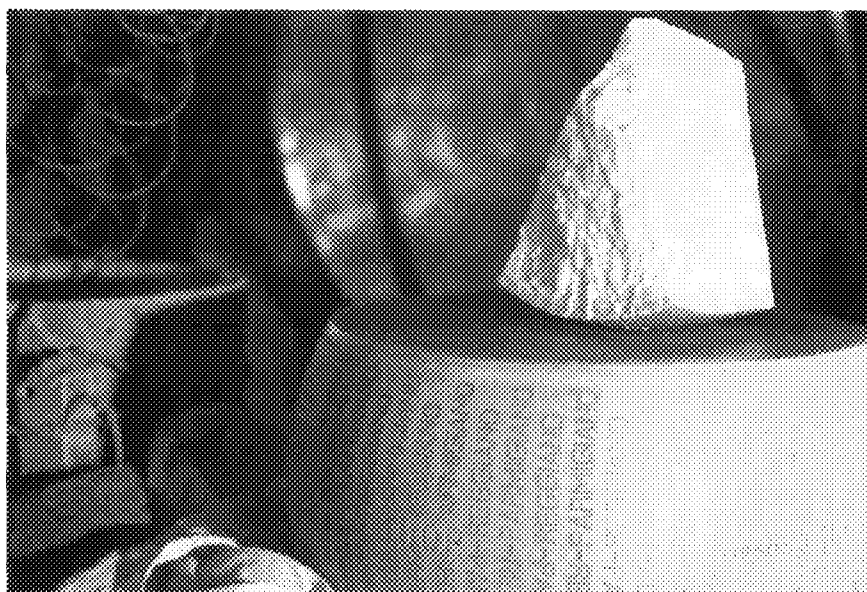
Cultura Formaggio

ricchi di proteine e grassi, nella fascia appenninica, dove l'allevamento di bovini e ovini ha dato origine ad un'ampia gamma di formaggi anche erborinati, o, specie in Romagna, a pecorini di media stagionatura e mistovaccini. Il re dei formaggi è sicuramente il **Parmigiano-Reggiano**: eccellenza gastronomica, vittima di numerosi plagi alimentari e oggetto del desiderio per tutti i buongustai del pianeta. La sua ricetta è rimasta invariata da ben otto secoli. È un prodotto naturale, protagonista di ricette straordinarie e capace di non modificarsi nemmeno nel corso delle missioni aerospaziali, dove è apprezzato per il suo alto apporto nutritivo.

A scaglie, grattugiato, fuso, il Parmigiano-Reggiano sa rendersi protagonista, dall'antipasto, irrorato con qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale, ai primi e secondi, dove in saltimbocca, involtini e verdure gratinate, o nelle Melanzane alla Parmigiana, offre un'esplosione di sapori. Spostandosi in Romagna, si incontra una delizia casearia, anch'essa unica nel suo genere: il **Formaggio di Fossa**. Terra di ori-



gine è Sogliano al Rubicone, ma ne esiste un tipo anche in Montefeltro, chiamato l'Ambra di Talamello dal poeta Tonino Guerra, amico e collaboratore del grande regista Fellini. Tra il giallo paglierino e l'ambrato, con pasta morbida e sapore dolce ed una rilevante piccantezza, il Fossa è un formaggio da meditazione, ma risulta delizioso anche "spolverato" su passatelli o fuso su gnocchetti di patate, oppure a scaglie su carpacci e costate di manzo, o con il miele. Altra tipicità della Romagna è lo **Squacquerone**, dalle origini antiche e legato all'ambiente rurale. Formaggio



vaccino dalla pasta molto molle, senza crosta e dal sapore gradevolmente acidulo, prodotto in tutto l'Appennino Romagnolo, lo Squacquerone è il compagno ideale della Piadina, pane azzimo e simbolo per eccellenza della Romagna.

Salumi in tavola

L'allevamento suino ha trovato nella regione un grande sviluppo e innumerevoli piatti vedono i salumi come componente fondamentale, da companatico, ma anche quale ingrediente base per farcire o insaporire i piatti, dal ragù ai ripieni, dai secondi rosolati a quelli conditi. Signore incontrastato è il **Prosciutto di Parma**, già conosciuto dagli antichi Romani e citato da Catone il Censore, Polibio e Strabone.

Nel territorio ove nasce questa specialità l'aria marina che oltrepassa l'Appennino, l'umidità e il tempo sono i complici e i fautori di questo dolce e saporito salume protagonista di squisiti abbinamenti con pane, crescentine, tigelle e gnocco fritto, o di sontuosi buffet e piatti pregiati.

Splendido se tagliato a fette, il Parma fa bella mostra di sé anche nella tagliatella romagnola, cugina e antagonista di quella bolognese al ragù. E certo anche nell'area padana non rifugge ripieni e condimenti, come negli strozzapreti alle verdure, nel ragù bolognese, nel ripieno dei tortellini e cappelletti reggiani. Parma è patria anche del

Culatello di Zibello, nato, pare, nel Trecento e diffusosi poi tra Sei e Settecento.

Impareggiabile affettato, come amava gustarlo il maestro Giuseppe Verdi, il Culatello offre un tocco di classe e ricchezza a paste secche e farcite, lasciato a indorarsi nel burro, per poi condire ravioli, tagliatelle e tagliolini, oppure in una vellutata salsa all'Aceto Balsamico.

Basta spostarsi di poco per trovare altri prodotti di pregio della tradizione emiliana, come la celeberrima **Salama ferrarese**, più conosciuta nella sua versione cotta, ma apprezzata anche cruda, opportunamente stagionata. Oppure la **Pancetta arrotolata**, sempre di Ferrara, o la **Pancetta piacentina**, salumi straordinari al pari del lardo, da

accompagnare ad un crostino piuttosto che sciolti su una fetta di pane caldo o ideali per avvolgere arrosti e cacciagione. In Romagna, nel comprensorio di Imola, tra gli eccellenti **salamini** adatti a soddisfare i palati più fini, spicca la grande bontà della **Salsiccia passita**, tipica salsiccia romagnola in budello naturale,

prodotta con carni del pregiato suino italiano, selezionatissime e a macinatura medio fine, tenera al palato e dal gusto dolce e delicato. Terra di crudi, ma anche di cotti, a partire da quel prosciutto che, più morbido e delicato, si presta a tantissime farciture, oppure su piastra, in padella con Aceto Balsamico e, in duplice versione, nelle cre-



Emilia-Romagna

spelle modenesi cotte in teglie e cocci di terracotta grezza come un tempo. Amata e resa celebre anche nell'omonimo film di Monicelli con Sofia Loren, è certamente la **Mortadella** che in molti luoghi è nota anche con il nome della città da cui trae i natali, Bologna. Questa delizia si presenta allo sguardo opulenta, dal colore rosato e omogeneo, avvolta da una scia aromatica e penetrante. Realizzata da monaci e norcini del XV secolo o erede di companatici di epoca tardoromana, la Bologna si gusta a fette sottili, a cubetti o emulsionata in delicata mousse ed è anche ingrediente principe dei tortellini, simbolo per antonomasia, con le Due Torri, della città non a caso soprannominata "la grassa".

Anche per i salumi cotti l'elenco è lungo e gustoso.

Basti pensare alla **Salama da Sugo ferrarese**, preparata recuperando parti poco nobili del maiale, come lingua, fegato e coppa del collo, speziate e aromatizzate con vino rosso. Al termine della lunga cottura (6-8 ore) in immersione, si consuma calda, rimuovendo la calotta superiore ed estraendo la carne con un cucchiaino, accompagnandola con purè di patate e zabaione salato. Altre due specialità emiliane sono il **Cotechino** e lo **Zampone**. Tipicamente modenesi, il primo è un insaccato di budello di maiale il cui interno è costituito da un impasto di carne magra di suino, lardo, cotenna, spezie ed erbe, mentre il secondo, di analogo impasto, è inserito direttamente nella zampa anteriore del maiale, opportunamente svuotata. Cotti in acqua per diverse ore, nel periodo delle feste natalizie, ma non solo, sono simbolo di prosperità, serviti con lenticchie, come augurio di ricchezza, o con purè di patate.



Altro salume imperdibile è la **Spalla Cotta di San Secondo**, paese da cui trae origine.

È la più antica specialità suina del Parmense, risalente al 1170. Pregiata cruda, ma difficile da stagionare, nella versione cotta è squisita servita ancora calda accompagnata dalla torta o gnocco fritto, altra specialità parmigiana. Da citare anche il **Salame da brodo** o quello **Rosa di Ferrara**, il **Bel e Cot** russo, la **Galantina di pollo** o **cappone bolognese**, la **Coppa di testa**, da non confondere con la **Coppa d'estate**, altra delizia, ma cruda. O i **Ciccioli**, cotti e pressati, oppure secchi se sbriciolati a caldo ed essiccati. Straordinari, i primi nelle crescentine bolognesi, i secondi da far sciogliere in bocca.

Le carni nella gastronomia

Come per i salumi, anche per le carni a farla da padrone è sicuramente il maiale. La gastronomia vi attinge abbondantemente, sia attraverso l'uso dei salumi stagionati per arricchire piatti e portate, sia per arrostiti e lavorazioni, come filetti e fettine. Se i primi, avvolti nella pancetta e posti sulla griglia, oppure salsati con Balsamico, pepe verde o rosa, funghi e quant'altro sono un boccone prelibato, il lombo o filone di maiale trova

ROSSINI A TAVOLA

Gioacchino Rossini legò il proprio nome al buon mangiare: da autentico gourmet farcì la propria vita di tartufi, foie gras, tortellini, prosciutti, culatelli, rognoni, carni arrosto, cotechini e zamponi. Pescando fra le numerose lettere del compositore, si legge *"mangiare e amare, cantare e digerire: questi sono in verità i quattro atti di quest'opera buffa che è la vita e che svanisce come la schiuma di una bottiglia di champagne. Chi se la lascia sfuggire senza averne goduto è un pazzo"*.

largo impiego nelle cotolette alla bolognese o petroniana, nelle scaloppine, negli involtini, oltre che per arrostiti in crosta. Occorre poi ricordare le bracioline, le costole o costoline, alla griglia o addirittura in umido, e la salsiccia. Non meno interessanti sono le carni bovine. Oltre ai grandi allevamenti per l'intensa produzione casearia, esistono razze autoctone, come la **Romagnola**, molto apprezzata per la polpa saporita e gustosa.

I pascoli collinari e appenninici offrono un'ampia varietà di tagli con filetti, fettine, entrecôte, costate e fiorentine che sono una costante sulle tavole, senza tralasciarne la presenza nelle farciture, dal ragù al ripieno per i tortellini, cotti rigorosamente in brodo di carne bovina o di cappone, e spesso seguiti dal ricco carrello dei bolliti, un insieme di fumanti carni tra cui, oltre a cotechino, zampone, cappone, testina, lingua e tettina, non manca mai un bel taglio di manzo accompagnato dal tipico friggione e dall'immancabile salsa verde a base di prezzemolo, aglio e olio d'oliva. Sulle carni il confine tra città e campagna, Emilia e Romagna è più marcato.

Se la cucina delle corti e delle ricche case borghesi ha fatto preva-

lere un gusto più delicato, ammorbidito da salse e condimenti, in cui trionfano arrostiti, brasati e farciture, nelle aree rurali, in Romagna specialmente, è la carne cotta sulle braci di legna a registrare un maggior gradimento. In questi luoghi prevale infatti un gusto più forte, diretto, non mediato da condimenti, a differenza della grassa Bologna dove anche la grigliata è condita con la salamoia bolognese, un trito di sale grosso, aglio scamiciato, rosmarino e salvia.

Ovini e caprini non trovano invece una grande diffusione, eccezion fatta per il **Castrato**, specie nel bolognese e nella Romagna, dove questa carne tenera e dall'odore leggermente acre, con polpa dall'acceso colore rosso e dal grasso bianchissimo, ha avuto una particolare fortuna. Costolette e bracioline, arrostiti di spalla e coscia al forno sono raffinati da una macerazione notturna in rosmarino, aglio e limone, per smorzare l'intenso sapore che può risultare troppo forte.

L'Emilia-Romagna sul bicchiere

La storia enologica dell'Emilia-Romagna è piuttosto sofferta. Gli antichi citavano questa terra come patria di vini straordinari come il rosso **Gutturnio** dei colli piacentini, tra i primi a ricevere la DOC in Italia, o il **Sangiovese** come sangue di Giove, la cui produzione, dopo anni di ingiusta penalizzazione, solo di recente gode della giusta considerazione e ha conquistato un posto tra i grandi rossi italiani. Anche i bianchi meritano però una certa attenzione. Se infatti il **Trebbiano** resta un vino che si accosta a cibi dal sapore moderato e gentile, come le carni bianche, un discorso a parte merita l'**Albana di**



Emilia-Romagna

Romagna, un grande classico, il primo a ricevere la DOCG che, oltre la sua straordinaria versione passita perfetta compagna per dessert, cioccolato e formaggi erborinati, sta lentamente riscoprendo la sua particolare originalità aromatica. Seguono poi il **Pagadebit** e, arrivando in Emilia, il **Pignoletto**, delicato e frizzante, molto amato nel Bolognese per gli abbinamenti a primi, carni bianche e dolci, fino ai bianchi piacentini. E, nel Ferrarese, il vino del Bosco Eliceo, su piante basse e terreni sabbiosi, tra la sacca di Goro e il Bosco della Mesola, abbinato nella vinificazione in bianco con il pesce di mare e, in Merlot e Sauvignon, accanto all'anguilla o ai pesci di valle.

Sangiovese, Barbera e Lambrusco sono i principali vini rossi, a cui si affiancano **Cabernet, Merlot e Sauvignon**. Nell'Emilia degli umidi, delle frittiture e delle salse, un bicchiere di rosso è l'inseparabile compagno di ogni portata, piacevole e funzionale per il palato strabiliato dalla pienezza dei sapori offerti da minestre farcite, arrostiti, sughi. Il **Sangiovese** è

uno dei vitigni più coltivati in Italia. Da sempre molto amato, è stato per decenni surclassato da altri vini, come il Chianti toscano, meglio pubblicizzato e più valorizzato, costituito per il 70% proprio di Sangiovese.

Grazie all'impegno dei produttori, oggi questo rosso, che da schietto e sincero diviene, in maturità, strutturato e anche da meditazione, comincia ad ottenere importanti riconoscimenti, presentandosi nella versione Superiore e Riserva e non disdegnando anche le barriques.

Il **Lambrusco di Sorbara** o quello **Grasparossa di Castelvetro** o **Salamino di Santa Croce**, in provincia di Modena, sono altri grandi protagonisti delle tavole, grazie a quel loro carattere frizzante, amabile e abboccato che si sposa in maniera straordinaria a cibi farciti, come rosette e crepelle, o a pani e paste come le tigelle e lo gnocco fritto, oppure ai tipici borlenghi dell'area appenninica.

Anche il **Barbera**, chiamato al femminile "la Barbera", per il suo carattere allegro, è spesso abbinato a salumi e gnocco fritto. Verso il

SANGIOVESE E ALBANA, DUE LEGGENDE DI ROMAGNA

Le prime notizie storiche sul vitigno Sangiovese risalgono al 1600, mentre il suo nome (in dialetto *sanzve'si*) sembra derivare dal "Monte Giove", una collina che si trova presso Sant'Angelo di Romagna. La tradizione è affidata ad una leggenda locale secondo la quale i frati Cappuccini del convento di Sant'Angelo, che tra le altre cose coltivavano la vite e producevano un favoloso vino rosso, un giorno ospitarono un illustre personaggio. I frati gli offrirono il loro vino, che venne molto apprezzato, tanto che l'ospite ne chiese il nome, mettendoli in grande imbarazzo i frati, che non avevano mai pensato di attribuirgli un appellativo. Uno dei monaci, però, con grande prontezza di spirito, disse che il vino si chiamava

Sanguis Jovis, nome che nei secoli si modificò in "Sangue di Giove" e poi in Sangiovese.

Si narra in una leggenda che la figlia dell'imperatore Teodosio, Galla Placidia, assaggiò l'Albana durante una sosta in un paesino della Romagna. Questo vino le fu servito in una rozza brocca di terracotta, ma appena l'ebbe bevuto fu estasiata di quel nettare tanto da esclamare: "non così umilmente ti si dovrebbe gustare, ma *berti in oro* per rendere omaggio alla tua soavità". Pare che da allora il paesino prese il nome di Bertinoro, patria di questo vino amato anche da Federico Barbarossa che le cronache vogliono spesso vittima di colossali sbornie.



Veneto, attraverso il territorio ferrarese, si incontrano invece vini strutturati e impegnativi, adatti a pesci grassi come l'anguilla, di valle o di fiume, ed anche al baccalà, fino agli umidi con polenta o al somarino. Ecco allora Merlot, Sauvignon, Cabernet che un tempo aiutavano anche nei pasti con pesce di macero, come pesce gatto, gobbe e carpe, oggi ormai soppiantati da una cucina più raffinata e moderna. Dunque vini importanti e di carattere per grandi piatti che si alternano a vini più beverini e frizzanti, da compagnia più che da meditazione.

Gocce nobili di aceto ed olio

Tra i prodotti regionali più conosciuti al mondo vi sono l'**Aceto Balsamico Tradizionale Dop di Modena** e l'**Aceto Balsamico Tradizionale Dop di Reggio Emilia**, tipicità imitate ma che, originali, rappresentano un unico straordinario. Golosità di nicchia nate dal caso, probabilmente dalla Saba o Sapa già in avanzata acetificazione. Le origini sono molto antiche, intorno all'anno Mille, e tra i suoi estimatori vi sono Matilde di Canossa e Gioacchino Rossini.

Considerato fino a metà del secolo scorso una vera e propria dote per ogni famiglia, la cui ricchezza era valutata anche nel numero delle botticelle in soffitta, l'aceto si sposa magnificamente a crudo su salumi, formaggi, macedonia di fragole e gelato alla crema. Poche gocce bastano a nobilitare qualsiasi portata, esaltandosi vicendevolmente con Parmigiano-Reggiano e Culatello. Versato su un gelato alla crema, oppure mantecando il composto, si ottiene uno straordinario sorbetto.

Una terra dai tanti climi, l'Emilia-Romagna, e bagnata anche dal mare. E proprio l'influsso di quest'ultimo permette, sulle colline romagnole, la crescita di ulivi che offrono oli molto pregiati. L'olio si utilizza su carni grigliate e bruschette, nella conservazione dei cibi e nei condimenti, avvicinando la Romagna alla tradizione mediterranea. Basti pensare agli splendidi piatti di insalata di mare, dove gamberi, seppie, polpi vengono ingentiliti da un'abbondante emulsione di olio, sale e qualche goccia di limone, per non parlare del pane abbrustolito profumato con aglio scamiciato strofinato sopra.

E proprio sui declivi di Brisighella da secoli si coltiva l'ulivo, producendo un **olio Dop** già stimato nel Cinquecento, dal colore verde smeraldo e dalla bassissima acidità. Questa eccellenza ha rappresentato il volano per molti altri produttori, specie nel Riminese, tanto che oggi la Romagna può contare su una vasta offerta di oli, leggeri e aromatici.

Dai campi alla tavola

Prodotti ortofrutticoli particolarmente rinomati sono la famosa **Patata tipica bolognese**, coltivata nei territori vocati di Medicina, Budrio e Molinella, e l'aro-



matico **Scalognò di Romagna**, splendido se tagliato a listarelle, lasciato passare in padella con sale, pepe e olio d'oliva e poi unito all'uovo, al pangrattato e al Parmigiano-Reggiano per delicate frittate. Che dire poi della zucca, cotta fino a ottenerne una crema per farcire tortelli e ravioli, arricchiti di volta in volta da ragù, Aceto Balsamico, fonduta di Parmigiano-Reggiano, senza dimenticare il ricercato **Asparago di Altedo**, nel Bolognese, speciale se cotto per pochi minuti in acqua bollente e condito con sale, pepe, olio e qualche goccia di limone, ma spettacolare anche saltato in padella insieme al prosciutto con una noce di burro, per condire strozzapreti e fusilli, o nelle frittate. Dalla primavera all'autunno inoltrato l'Emilia-Romagna propone una ricca varietà di frutta tipica. Le prime sono le **Ciliegie della Valle del Panaro**, con "capitale" Vignola, ghiotte se ricoperte di cioccolato, o conservate "sotto spirito" ovvero in alcool, per poi farcire dolci o come dessert. È invece dalla zona "bassa" della regione che arrivano le **Pere IGP**, frutto tipico dalla coltivazione "a palmetta". Nei territori di Bologna, Ravenna e Forlì si coltivano **pesche, albicocche, susine, fragole, kiwi, mele e marroni** nell'alta Valle del Santerno. La parte più rappresentativa è però quella delle **Pesche e Nettarine di Romagna** a marchio IGP, già note nel Trecento. Da una tale abbondanza di prodotti ortofrutticoli nascono così marmellate, conserve di frutta e confetture, che vanno a farcire dolci come la pinza, con mostarda di mela cotogna, o le crostate di pasta frolla, altro dolce tipico. A queste si affiancano macedonie ed estratti per alcolici, come il **Nocino**, amari e digestivi natu-

rali, squisita frutta conservata in alcool o sciroppata, come pesche e prugne. La cucina ha attinto a piene mani da questo ricco paniere, dalle erbe per le paste, alle insalate con radicchi di campagna, ai fritti bolognesi, con verdure croccanti e pastellate, ovvero immerse prima della frittura in un composto di farina, acqua o birra, sale e, a volte, una goccia di latte, per renderle croccanti e integre nei sapori.

Pasta e pane

La pasta è il simbolo dell'Italia nel mondo e in Emilia-Romagna il primo piatto è un rito ancestrale, tramandato di madre in figlia attraverso la **sfoglia**, un impasto di acqua, olio e farina, steso, o meglio, tirato sul tagliere con il mattarello. I suoi impieghi sono innumerevoli: dai semplici **maltagliati in brodo di fagioli**, per la caratteristica pasta e fagioli, insaporita con cotiche o ossa di prosciutto, ma anche con un bat-

INNO ALLA TAGLIATELLA

Con un referendum, nel 1920 i Bolognesi cercarono di stabilire a quale delle tre minestre petroniane per eccellenza andassero le preferenze dei forestieri. La questione restò incerta per l'inconcludente scarto di voti a favore dei tortellini. Olindo Guerrini (Lorenzo Stecchetti) irriverente poeta ravennate e grande amico di Giosuè Carducci, teneva in tale conto le tagliatelle asciutte (*tajadell sotti*) col prosciutto da farne il tema di una ricetta in versi. Il Guerrini concludeva, dopo averne descritti la manipolazione e la cottura, con un inno alla virtù delle tagliatelle: *questa minestra che onora Bologna detta la grassa, non inutilmente carezza l'uomo dove gli bisogna dà molta forza ai muscoli e alla mente fa prendere tutto con filosofia piace, nutre, consola e così via.*

tuto di cipolla, aglio e prezzemolo, alle **tagliatelle**, ai **cannelloni con ricotta ed erbe** nel Parmense e Piacentino, o **di carne** nella grassa Bologna, dalle **lasagne**, con **ragù e besciamella**, ai **tortellini**. **Tortelli, ravioli, tortelloni** sono tutti figli di quell'arte millenaria di tirare su un'asse di legno un impasto ricco e prezioso, giallo oro, che dalla sua finezza esprime l'abilità della sfoglina, la massaia capace di trasformare gli ingredienti in arte gastronomica. In Emilia-Romagna anche il pane vuole la sua parte, sia esso cotto, lievitato o fritto. Ci sono la **coppia ferrarese** e le **crochette** di varie misure che, nell'acqua e nell'aria di quei luoghi strappati al mare, hanno la propria segreta bontà. E poi la **crescenta con lardelli e prosciutto**, la **Tirotta alla cipolla**, un pane dove il forno e l'ortaggio rendono sublime un'operazione di per sé alquanto semplice. Nell'area reggiana va gustato l'**erbazzone**, tipica specialità ottenuta con un doppio strato di pasta sfoglia sottile ripiena di bietole o spina-

ci, pancetta, Parmigiano-Reggiano, pangrattato, burro o strutto, cipolla e aglio: questa torta salata viene poi cotta in forno e tagliata in tranci. Un discorso a parte merita l'area collinare modenese dove nascono le **tigelle**, semplici palline di impasto cotte sul braciere in formelle e stampi, arricchite dal tradizionale pesto a base di lardo, salsiccia, sale, pepe, Parmigiano-Reggiano, oppure con i numerosi salumi dell'area emiliana. Accanto a questa specialità, sempre sulle colline di Modena, trionfa il **Borlengo**, una specie di crêpe molto sottile e croccante preparata a partire da un impasto liquido estremamente semplice, retaggio della sua originaria povertà, a base di acqua, farina e sale, farcito con la cunza, condimento analogo a quello delle tigelle, ovvero lardo, aglio, rosmarino e formaggio. Altra questione aperta è quella del pane fritto, o meglio di quelle che, a seconda del luogo, prendono il nome di **crescentine**, **gnocco fritto** o **torta frita**. Si tratta di un impasto lievitato, tirato col mattarello a fazzoletto e



Emilia-Romagna

fritto in olio bollente o, come da tradizione, in strutto disciolto. Appena scolate queste squisite e rigonfie pagnottelle vengono farcite con salumi o formaggi teneri, ed accompagnate a sott'oli e sott'aceti. Una specialità che accomuna tutta l'area emiliana e che trova in Romagna una celebre antagonista: la **Piadina**.

Partendo dalla costa riminese, dove la Piadina è fine e si chiama solitamente piada, e procedendo verso l'interno, dove acquista maggiore spessore, questo pane non lievitato, che ricorda le focacce greche e romane, e da alcuni fatto risalire alla comunità ebraica ferrarese, ricevette dignità e celebrazione attraverso le parole di un grande poeta romagnolo, Giovanni Pascoli. Mille sono le farciture, oltre al tradizionale Squacquerone, ed è un vanto territoriale che assume la forma del campanilismo più sentito.

La tradizione dei dolci

L'Emilia-Romagna è sicuramente una regione golosa, dove gli abitanti non si fanno mancare proprio nulla. Anche i dolci vantano una lunga e variegata tradizione. Ogni città, specie in Emilia, ha il suo dolce tipico, gelosamente esibito come patrimonio locale e fieramente offerto all'ospite. È il caso della **Zuppa Inglese** di Bologna, dove il budino di crema e quello di cioccolato vengono accolti da uno strato di Pan di Spagna, irrorato di Alchermes, un liquore rosso e zuccherino. Un dolce che nella campagna e sulle colline lascia spazio a **Raviole con mostarda di mela Cotogna**, alla **Pinza**, una sorta di filone di pasta frolla riempito anch'esso di mostarda, o alla **Brazadela**, la caratteristica ciambella da intingere nel vino bianco. In città, invece, vanno

menzionati il **Certosino**, trionfo di canditi in un pane al cioccolato, il **Panone**, con pezzetti di cioccolato in un ricco impasto che celebra le festività natalizie, e la **Torta di Riso o degli Addobbi**. All'ombra delle Due Torri, nel periodo carnevalesco, spopola la **Tagliatella dolce**, ovvero una pasta dolce frita e raccolta in un nido, del tutto simile all'omonima farcita con ragù.

E le **Sfrappole**, sfoglia anch'essa di pasta dolce, rigorosamente frita e cosparsa abbondantemente di zucchero a velo e simile alla crescentina frita. Uso, questo, comune anche a Reggio Emilia, dove si trovano i **Tortellini di Natale** o la **Torta di Tagliatelle**, oltre alla squisita **Spongata**.

Modena non è da meno. Basti pensare alla **Torta Barozzi di Vignola**, una sottile torta al cioccolato sinonimo di fasto assoluto, la **Bonissima**, il nome la dice lunga sulla squisitezza dell'impasto, ed il festivo **Pane di Natale**. O il **Salame di cioccolato**, con pezzetti di biscotto che assomigliano ai lardelli del salume.

In Romagna, tra i dolci della tra-

PAMPAPATO: UNA BONTÀ RELIGIOSA

Non c'è accordo sul suo nome, quanto invece sulla sua bontà. La leggenda vuole che le suore di un convento di Ferrara realizzassero per il vescovo un ghitto e ricco dolce con un impasto di mandorle, canditi, miele, cioccolato, ricoperto con altro cioccolato fuso. La forma ricordava lo zuccotto vescovile e il nome, Pampapato, voleva richiamare certo la sfera religiosa. Tuttavia si diffuse ben presto un altro termine, Pampepato, a testimonianza della ricchezza di spezie in esso contenute, o, forse con una punta di ironia, che solo il clero potesse permettersi una siffatta ghiottoneria.

dizione e della memoria, oltre alla **Ciambella** a Ravenna, grande diffusione hanno due prodotti della vendemmia, il **Savor** e la **Saba**: marmellata energetica e saporitissima di molti frutti diversi la prima, dal cui nome dialettale si coglie la sua origine rurale; uno sciroppo zuccherino vinoso la seconda, già usato dai Romani per addolcire il vino. Sino a pochi decenni fa era usanza gustare la Saba come genuino sorbetto, aggiungendovi neve fresca (la neve nel bicchiere della tradizione contadina), mentre d'estate, diluita con acqua fresca di pozzo, diventava un' apprezzata bibita dissetante.

La "morte" della Saba erano però i **Sabadò**, squisiti ed ormai introvabili tortelloni cotti sulla piastra rovente della stufa o alla griglia, farciti di fagioli lessati, castagne, mele cotogne, fichi, mostarda di frutta, spezie ed inzuppati nella Saba per alcuni giorni.



11

Emilia-Romagna

Una regione in tavola

Sono davvero molte le suggestioni offerte dalla cucina emiliano-romagnola.

Innanzitutto le paste ripiene, ovvero i **tortelli** nelle loro molteplici varianti, le **lasagne**, i **cannelloni**.

Ogni luogo ha le sue tradizioni, come dimostra Piacenza, dove i ravioli sono farciti con brasato di manzo o il fondo di cottura miscelato con il Parmigiano-Reggiano, di sicura influenza piemontese. Le paste a piccola pezzatura, come i **tortellini**, sono servite rigorosamente in brodo ed un tempo erano una sorta di consommè, cui seguiva un piatto asciutto, mentre i **tortelli o tortelloni di carne e di magro** arrivano in tavola già asciutti. Ma se i ripieni di carne cambiano di provincia in provincia, non da meno sono quelli di verdura. I tortelli di magro dell'area piacentina, farciti con ricotta e Grana grattugiato, nel Reggiano ricevono un ripieno di erbe o spinaci, insaporiti con Parmigiano-Reggiano. Ed anche i condimenti cambiano, tanto che i tortelloni, solitamente serviti con burro e salvia, nel Piacentino vedono anche sughi di funghi, come in molte aree appenniniche.

Rivalità, dunque, ma anche intese, come mostrano Piacenza e Parma sugli **anolini**, preparati in modo simile, o i **tortelli di magro con ricotta e Culatello**.

Bologna sviluppa invece una propria cucina, frutto di influenze straniere, come il ragù, differenziato da quello di altre regioni, come Liguria e Campania, dove la carne non viene macinata, ma lasciata a sfaldarsi durante la cottura. Non è difficile accontentare, per l'ampiezza dell'offerta, ogni genere di palato, partendo dalla più nordica Piacenza, con l'**arvein** e scendendo a Parma con i

gustosi anolini, fino a Reggio Emilia coi **cappelletti**, passando da Modena e Bologna con i tortellini e a Ferrara coi **cappellacci**, fino alla Romagna coi suoi cappelletti dai diversi ripieni e gli **orecchioni**.

A Parma ci sono i **tortelli di erbette** e la **bomba di riso** condita con polpa di piccioni e funghi. Poi la **trippa**, i **cardi**, gli **asparagi**, lo **stracotto**, lo **zabaglione salato** da accompagnare alle carni bollite.

Ed ancora, a Modena e Reggio, i **tortelli di zucca**, i **garganelli al ragù di coniglio**, l'**erbazzone**, i **calzagatti**, gustosissima polenta condita con fagioli lessati e un soffritto a base di burro, lardo o pancetta pestata e cipolla, la **pastarasa coi fagioli**, il **riso con terdura**, il **bollito misto con salsa verde e mostarda di Carpi**, condimento di mosto d'uva, mele, pere, mele cotogne, noci e arancia, da non confondere con quella cremonese, l'**arrosto misto**, le **cotiche di maiale con i fagioli**, lo **zampone con lenticchie**, lo **stracotto di somaro**, il celebre **cotechino in galera** della tradizione contadina modenese, avvolto in una fetta di manzo ed una di prosciutto, cucinato in casseruola con olio, cipolla, brodo e Lambrusco.

Bologna si vanta, oltre che di lasagne e tortellini, della **gramigna con la salsiccia**, le **tagliatelle al ragù**, gli **spaghetti al tonno** (strano, ma vero), i **gnocchi di patate**, il **polpettone estivo con il friggione**, il **gran fritto** e gli **stecchi alla Bolognese**, il **baccalà**, il **tacchino** e la **cotoletta alla Petroniana**, con prosciutto, Parmigiano-Reggiano e un "filo di panna" a finire di insaporire la fettina già impanata e frita.

A Ferrara si possono gustare il **pasticcio di maccheroni** ed i

LA NASCITA DEL TORTELLINO

Il poeta ottocentesco Giuseppe Ceri in un poemetto racconta della spedizione terrena di tre divinità dell'Olimpo: Bacco, Marte e Venere. I tre, venuti a dar man forte ai Modenesi in uno dei tanti conflitti contro i Bolognesi, si fermarono a dormire in una locanda di Castelfranco Emilia, al confine tra le due province. Il locandiere venne conquistato dalle meravigliose fattezze di Venere, e decise di riprodurre l'ombelico - che era riuscito a sbirciare dal buco della serratura della camera della divina ospite - utilizzando la pasta sfoglia che stava preparando giù in cucina. Testualmente: "...e l'oste, che era guercio e bolognese, imitando di Venere il bellico e con capponi e starne e quel buon vino l'arte di fare il tortellino apprese".

cappellacci di zucca, tipici grossi tortelli ripieni di zucca soffritta nel burro, con aggiunta di pangrattato, formaggio grattugiato, noce moscata, cannella, uova, farciti con burro, oppure con ragù di carne. E poi l'**anguilla**, cotta alla brace, ma anche a tronchetti in teglia tra strati di verza, con l'aggiunta di acqua di cottura della verdura, secondo il brodetto tipico di Comacchio.

Tra Ravenna e Forlì, sono imperdibili i **passatelli in brodo**, gustosi cilindretti, ottenuti da un impasto di Parmigiano-Reggiano, pangrattato, uova e noce moscata, passato nello schiacciapate, eccellenti anche saltati in padella con un sugo di pesce.

Oppure gli **orecchioni al burro**, i **garganelli alla romagnola**, gli **strozzapreti agli strigoli o al pesto di noci**, la **spoja lorda**, la **pasta e fagioli**, il **crecione forlivese**, i **fegatelli arrostiti** e protetti dalle braci, dalla rete (omento) di maiale, arricchendo i bocconi con foglie di salvia o alloro.