

I SUPPLEMENTI DI

# Agricoltura

64



## Le eccellenze di un territorio

Tutte le Dop e Igp dell'Emilia-Romagna



A cura del  
Servizio innovazione, qualità,  
promozione e internazionalizzazione  
del sistema agroalimentare  
e di Olga Cavina - Redazione Agricoltura

I SUPPLEMENTI DI  
*Agricoltura*  
64

# Le eccellenze di un territorio

Tutte le Dop e Igp dell'Emilia-Romagna

© Copyright Regione Emilia-Romagna - Anno 2017

**Coordinamento redazionale**

Olga Cavina - Agenzia Informazione  
e Comunicazione Giunta Regionale

**Distribuzione**

Agenzia Informazione e Comunicazione Giunta Regionale  
Viale Aldo Moro 52, 40127 Bologna  
tel. 051 5275440-5490 fax: 051 511100  
[www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it](http://www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it)  
e-mail: [agricoltura@regione.emilia-romagna.it](mailto:agricoltura@regione.emilia-romagna.it)

**Foto di copertina**  
Govoni

**Stampa**

NUOVA CANTELLI Srl  
Via Saliceto 22/e-f - 40013 Castel Maggiore (Bo)  
tel. 051.700606 - fax 051.6328090  
[www.cantelli.net](http://www.cantelli.net)



# SOMMARIO

- 5 **EMILIA-ROMAGNA TRAINO E MODELLO DELLE IG NEL MONDO**  
MAURO ROSATI
- 9 **QUALITÀ E FORZA DEI PRODUTTORI, PER UN ALTO VALORE ECONOMICO**  
ALBERTO VENTURA
- 14 **UN PRODOTTO E IL SUO TERRITORIO: UN LEGAME DA TUTELARE**  
ALBERTO VENTURA
- 17 **I MARCHI DOP E IGP DA PIACENZA A RIMINI**  
SCHEDE A CURA DI PAOLO PIRANI
- 39 **OGNI SUOLO UN VITIGNO, CON SAPORI E PROFUMI DIVERSI**  
PAOLO PIRANI

LE SINTESI DELLE SCHEDE E I LOGHI SONO TRATTI DA INDICAZIONI DEI DISCIPLINARI O DEI CONSORZI DI TUTELA. PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONSULTARE LE PAGINE WEB DEDICATE A CIASCUN PRODOTTO



# Emilia-Romagna traino e modello *delle Ig nel mondo*

**MAURO ROSATI**

Direttore Generale Fondazione Qualivita

**L'**Italia – leader mondiale con 816 prodotti registrati Dop, Igp e Stg tra *food* e *wine* – nel 2015 ha raggiunto i 13,8 miliardi di euro di valore alla produzione per questo comparto, con una crescita del +2,6% su base annua e un peso del 10% sul fatturato totale dell'industria agroalimentare nazionale, secondo i dati del Rapporto che la Fondazione Qualivita elabora ogni anno in collaborazione con Ismea.

Da questi dati si evince che le Indicazioni geografiche continuano a rappresentare un fattore chiave della crescita del *made in Italy* nel mondo, con un valore all'export di 7,8 miliardi di euro, pari al 21% delle espor-

tazioni del settore agroalimentare e un trend positivo che sfiora la doppia cifra con un +9,6%.

Sempre dai dati dell'ultimo Rapporto Ismea Qualivita, il settore *food* – composto da oltre 80mila operatori – vale 6,35 miliardi di euro alla produzione (-1,5% su base annua) e registra una crescita al consumo del +1,7%, con un trend che nella Grande distribuzione supera il +5%. Il comparto *wine* – che raggiunge una produzione certificata di 2,84 miliardi di bottiglie – vale 7,4 miliardi di euro alla produzione con una crescita del +5,8%.

Il sistema delle Dop Igp in Italia garantisce qualità e sicurezza anche attraverso una rete che, nel 2016, conta



AIC

*La tutela di un prodotto a Indicazione geografica contribuisce a valorizzare il territorio di origine, preservandone il patrimonio storico-culturale*



*Controllo della stagionatura del Parmigiano Reggiano Dop*

247 Consorzi di tutela riconosciuti dal Mipaaf e oltre 162mila interventi annui – in Italia, all'estero e sul web – effettuati dagli organismi di controllo pubblici.

La crescita continua del comparto sia in termini numerici sia produttivi ha segnato a partire dagli anni Novanta fino a oggi il successo del *made in Italy* nel mondo; la qualità certificata dei territori italiani è stata il vero traino non solo per l'export delle produzioni, ma anche per l'affermazione della cucina e dello stile italiano. Un successo che ha anche amplificato il fenomeno della contraffazione, vera spina nel fianco dei produttori fuori dai mercati europei.

### *La sfida contro contraffazioni e imitazioni*

La difesa delle Indicazioni geografiche a livello internazionale non è un tema di facile soluzione, a causa delle rilevanti differenze di disciplina nei vari sistemi giuridici.

La pirateria agroalimentare internazionale utilizza sempre di più denominazioni geografiche, marchi, parole, immagini, slogan e ricette che si richiamano all'Italia per pubblicizzare e commercializzare prodotti che niente hanno a che fare con i nostri.

Purtroppo il danno economico derivante dai prodotti contraffatti in commercio continua ad essere preoccupante, e questo fenomeno colpisce in particolare l'Emilia-Romagna perché fra le specialità alimentari più falsificate nel mondo ci sono eccellenze come il Parmigiano Reggiano Dop e l'Aceto Balsamico di Modena Igp. Oltre al danno alla nostra economia, la contraffazione riduce anche il potenziale di esportazioni di prodotti originali. È stimato infatti che ogni anno in Europa si perdano 83 miliardi di euro di vendite e quasi 800mila posti di lavoro per attività di contraffazione alimentare; il giro d'affari su false Indicazioni geografiche vale almeno 4,3 miliardi di euro nella Ue (il 9% della produzione legale), mentre il danno ai consumatori che credono di comprare prodotti originali ammonta a circa 2,3 miliardi di euro (pari al 4,8% del totale acquisti).

La difficoltà di riuscire a definire un quadro di regole e di tutela condiviso a livello mondiale si deve agli interessi contrapposti di Paesi con una forte tradizione di produzioni di qualità territoriale e di quelli che, in assenza di tali caratteristiche, tendono a favorire produzioni generiche.

### *Cultura e salvaguardia delle economie locali*

I nomi geografici svolgono una funzione determinante nell'attivare e sostenere la relazione tra sistemi produttivi e mondo del consumo, perché in essi si condensa un complesso di informazioni relative all'origine del prodotto. Il nome geografico emerge spesso e naturalmente come il principale, o forse unico, elemento di identificazione del prodotto tipico, perché spesso la marca aziendale fatica ad affermarsi. L'indicazione geografica rappresenta il collegamento funzionale fra prodotto tipico e nome geografico sulla base del quale al prodotto è applicabile un meccanismo di tutela. Un prodotto a Ig è frutto della cultura del territorio di origine e della sua evoluzione storica, ma anche delle sue caratteristiche ambientali, per cui questa tutela

contribuisce alla preservazione del territorio e del suo patrimonio storico-culturale. Inoltre la valorizzazione del territorio attraverso le Indicazioni geografiche può avere effetti positivi, perché permette alle comunità locali di tutelare i sistemi agroalimentari e il tessuto sociale-ambientale.

Altro aspetto rilevante è il contributo alla salvaguardia delle economie locali, favorendo l'equa remunerazione della filiera di produzione, garantendo il valore aggiunto del prodotto e tutelandolo dalla concorrenza di prodotti similari più economici. Oltre a tutto questo, le Ig possono contribuire alla realizzazione di un sistema di produzione alimentare sostenibile, svolgendo un'importante funzione di presidio territoriale, preservando la biodiversità locale e contrastando l'abbandono delle aree rurali.

### *Obiettivi economici di primo piano*

In questi anni l'Emilia-Romagna ha dimostrato di essere un vero modello da imitare nell'ambito delle Indicazioni geografiche poiché, attraverso il costante impegno di imprese e istituzioni nel voler perseguire politiche legate alla qualità, non solo ha raggiunto obiettivi economici di primo piano, ma ha dato un forte impulso "culturale" ai consumatori di tutto il mondo attraverso i propri prodotti simbolo – quali l'Aceto Balsamico di Modena Igp, il Parmigiano Reggiano Dop, il Prosciutto di Parma Dop e il Culatello di Zibello Dop, solo per citarne alcuni – rafforzando in tal modo l'idea di cibo "buono" come espressione di un territorio.

Con 74 prodotti Dop Igp dei comparti *food* e *wine*, l'Emilia-Romagna è la regione italiana con il maggior ritorno economico delle filiere produttive di qualità, valutato in oltre 2,6 miliardi di euro di impatto territoriale per il solo agroalimentare, che rappresentano il 42% dell'intero settore nazionale *food* Dop Igp. Con 46 prodotti agroalimentari Dop Igp Stg, (incluso la casciotta d'Urbino con i sette comuni che nel 2009 sono passati all'Emilia-Romagna e le due Stg nazionali Mozzarella e Pizza napoletana) si conferma la prima regione in Italia per numero di Indicazioni certificate e quarta per numero di operatori (6.277). Come numero di prodotti certificati, le categorie maggiormente



*Raccolta delle Patate di Bologna Dop*

rappresentate sono quelle a base di carni (14) e gli ortofrutticoli e cereali (13), seguite da formaggi (7), prodotti della panetteria e pasticceria (4), aceti balsamici (3), oli di oliva (2), carni fresche e frattaglie (2) e pasta alimentare (1). A livello di peso economico, però, le filiere più importanti restano senz'altro formaggi, prodotti a base di carne e aceti balsamici che rappresentano la gran parte del giro di affari complessivo.

Per sottolineare il peso che la regione ricopre nel panorama nazionale delle produzioni agroalimentari Dop Igp, basta rilevare che le prime tre province per ritorno economico del *food* certificato si trovano in Emilia-Romagna. In particolare Parma, con 12 filiere agroalimentari Dop Igp, è la prima provincia italiana per valore economico generato, con una ricaduta di 1,1 miliardi di euro pari al 18,3% del settore nazionale delle Ig *food*, seguita da Modena che, con 15 filiere agroalimentari Dop Igp, ha un ricaduta di 623 milioni di euro (10% del settore nazionale) e Reggio Emilia,



*Aceto Balsamico di Modena Igp, invecchiato oltre tre anni*

con 13 filiere che generano un ricaduta di 544 milioni di euro pari all'8,8% del settore nazionale. Alle tre province "regine" dell'Italia del *food* certificato, seguono Piacenza (10 filiere per 177 milioni), Bologna (22 filiere per 52 milioni), Ravenna (15 filiere per 177 milioni), Forlì-Cesena (15 filiere e ricaduta da 19 milioni), Ferrara (17 filiere e ricaduta da 9 milioni) e Rimini (12 filiere e ricaduta da 2 milioni).

Le produzioni che contribuiscono in misura maggiore a questo patrimonio del territorio regionale sono il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma Dop, l'Aceto Balsamico di Modena e la Mortadella Bologna Igp, ma molte sono le filiere che danno un importante contributo economico, in particolare fra i prodotti a base di carne (come ad esempio Cotechino Modena Igp e Zampone Modena Igp, Salame Piacentino Dop, Pancetta Piacentina Dop e Coppa Piacentina Dop, Culatello di Zibello Dop, Salame Felino Igp, Prosciut-

to di Modena Dop, Coppa di Parma Igp), ma sono presenti molte produzioni che hanno una forte valenza territoriale in altre categorie di prodotto come l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop o, tra i formaggi, Grana Padano Dop e lo Squacquerone di Romagna Dop, ortofrutticoli come la Pera dell'Emilia Romagna Igp, la Patata di Bologna Dop, la Ciliegia di Vignola Igp o le Amarene Brusche di Modena Igp, e altre produzioni significative come la Piadina Romagnola Igp, i Cappellacci di Zucca Ferraresi Igp o il Pampapato di Ferrara Igp.

### *Un patto forte per il territorio*

A quasi 25 anni dall'adozione da parte dell'Europa del regolamento che istituiva il registro delle Dop e Igp, le esperienze italiane e soprattutto quelle dell'Emilia-Romagna sono utili per fare una riflessione sulle prospettive del comparto. I grandi temi del cibo – l'agricoltura, la sostenibilità, la sicurezza alimentare, il benessere animale, i cambiamenti climatici – riguardano da vicino anche le Indicazioni geografiche; alcuni consorzi italiani sono già scesi in campo adottando iniziative concrete nell'intento di rispondere alle nuove sfide alimentari. Per guardare con positività allo sviluppo delle Indicazioni geografiche, resta tuttavia strategico ed essenziale l'aspetto della coesione del sistema attraverso un patto fra imprese, istituzioni, comunità locali e consumatori globali. Tutto questo si realizza solo ed esclusivamente in presenza di consorzi di tutela forti e ben strutturati nei vari territori, come ci racconta appunto la storia dell'Emilia-Romagna. ■



*Qualivita è una fondazione senza scopi di lucro costituita nel 2002 per tutelare e valorizzare i prodotti agroalimentari e vitivinicoli di qualità, in particolare le produzioni Dop, Igp e Stg.*

*Riconosciuta come organizzazione di elevata capacità tecnico-scientifica dal ministero delle Politiche agricole, è specializzata in marketing, progettazione, ricerca e formazione specificamente mirate al settore agroalimentare. I soci fondatori sono l'Aicig, Federdoc, Valoritalia e Csqc Certificazioni.*

*www.qualivita.it www.qualigeo.eu*

# Qualità e forza dei produttori, *per un alto valore economico*

**ALBERTO VENTURA**

Servizio innovazione, qualità, promozione e internazionalizzazione del Sistema agroalimentare, Regione Emilia-Romagna

**I**l regime di qualità delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette (Dop e Igp) è stato istituito in ambito europeo da ormai 25 anni. In Italia e in altri Paesi del Mediterraneo i prodotti alimentari tipici di determinati luoghi – e che grazie alla loro provenienza possono vantare caratteristiche di distintività riconoscibili – erano già protetti. Esistevano infatti le cosiddette Doc, denominazioni di origine controllata, che venivano riconosciute e tutelate con specifiche leggi nazionali.

Il regolamento Ue 1151/2012 è l'ultima versione delle disposizioni europee in materia di regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, che in questo quarto di secolo hanno cercato di armonizzare le regole già vigenti, compresi vari accordi bilaterali fra Stati, e hanno dovuto poi prendere atto delle diverse percezioni in merito alla protezione dei nomi geografici: la provenienza geografica, infatti, non è considerata in tutti gli Stati un bene da tutelare attraverso specifiche disposizioni legislative. Uno dei risultati della mediazione è stato ammettere la



Meridiana

*L'Emilia-Romagna può vantare 19 denominazioni di origine e 25 indicazioni geografiche protette, cui vanno aggiunti 30 vini*



Dell'Aquila

*Culatello di Zibello Dop*

Aic

*Parmigiano Reggiano Dop*

registrazione di Dop e Igp prodotte anche nei Paesi terzi, mentre è tuttora lasciata alla trattativa diplomatica la possibilità di godere della tutela comunitaria per le nostre Dop e Igp anche fuori dall'Europa.

Le notizie sugli accordi Ceta (concluso tra Unione europea e Canada) e Ttip (sul libero scambio tra Stati Uniti ed Europa, ancora al centro di trattative) pongono in grande risalto la protezione dei prodotti tipici e, se le prospettive di piena protezione non appaiono facilmente realizzabili, potrebbe rivelarsi comunque utile un riconoscimento all'estero delle Dop e Igp più interessate alle esportazioni nei Paesi che partecipano alle trattative.

### *La garanzia pubblica per Dop e Igp*

È sempre il caso di ricordare con buona precisione di cosa si parla quando si citano Dop e Igp.

La denominazione di origine consiste in un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o

paese determinati, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

L'indicazione geografica, invece, identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche; e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Il sistema delle certificazioni può giovare, rispetto a quanto la normativa internazionale riserva ai marchi commerciali e alle certificazioni volontarie, sulla garanzia pubblica, che agisce su un doppio binario. Innanzitutto la laboriosa procedura necessaria per la registrazione di nuove Dop e Igp assicura il rispetto delle regole stabilite dal Regolamento Ue n. 1151/2012 per poter attribuire alle produzioni le caratteristiche di relazione

con il territorio di produzione. Inoltre esiste un sistema di controllo con aspetti comuni (sebbene, va detto, diverse da Stato a Stato) in grado di assicurare che anche nella fase di produzione siano state rispettate le regole stabilite dall'Unione europea.

In Italia il controllo sulla produzione è attribuito a organismi di certificazione che, autorizzati dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, sono incaricati di verificare il rispetto del disciplinare di produzione e del documento unico, vale a dire i documenti che dichiarano esplicitamente come deve essere realizzato uno di questi prodotti tipici (zona di origine o elaborazione, metodo produttivo, ingredienti, etichettatura) e quali siano i motivi che ne giustificano e manifestano il legame con l'ambiente geografico.

### *Le scelte dell'Emilia-Romagna, storia di un successo*

La Regione ha scelto di agire immediatamente sulla valorizzazione della reputazione guadagnata nel tempo dalle produzioni agricole e alimentari realizzate sul proprio territorio.

Il merito della grande qualità delle Dop e Igp emiliano-romagnole va attribuito soprattutto ai produttori, che

nei casi più prestigiosi erano riusciti ad affermare grazie alle normative nazionali le peculiarità dei loro prodotti, che godevano di una notorietà superiore a quella dei marchi europei di nuova istituzione.

E così, i produttori e le istituzioni dell'Emilia-Romagna hanno deciso di contribuire al consolidamento dei criteri di registrazione, tutela e protezione, portando l'esperienza di un successo già riconosciuto. Questa storia di successo ha potuto quindi proseguire, conseguendo risultati notevoli anche dal punto di vista economico, sia in assoluto sia, e tanto più, come quota riferita ai dati complessivi europei.

Le Dop e Igp italiane sono oggi quasi 300; quelle che interessano il territorio dell'Emilia-Romagna sono ormai 44, alcune elencate già nel primo regolamento di registrazione che risale al 1996. Buona parte di esse contraddistingue salumi (14) e formaggi (6), il cui peso è molto rilevante anche in termini economici. Il settore ortofrutticolo è rappresentato da 12 Igp e una Dop.

Le altre sono ripartite fra prodotti da forno, aceti balsamici, carni fresche, oli extravergini di oliva. Se aggiungiamo i vini, per



## **ORIGO, PRIMO APPUNTAMENTO INTERNAZIONALE DEDICATO ALLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE**

### **Qualità, tipicità e sostenibilità, ma anche un'importante voce dell'export**

Nel cuore della *Food Valley*, a Parma, al centro di un territorio famoso per le sue eccellenze enogastronomiche si è tenuta in aprile la prima edizione di *Origo Global Forum*, che ha richiamato produttori e consorzi dei prodotti Dop e Igp di tutto il mondo. Promosso dalla Regione Emilia-Romagna e dal ministero delle Politiche agricole, insieme all'Unione parmense degli industriali e a Fiere Parma, con il patrocinio e il supporto della Commissione europea, del Parlamento europeo e del Comune di Parma, Origo si è svolto dall'11 al 13 aprile in stretto collegamento con *Cibus Connect*. Si è trattato di un'occasione per fare il punto su un comparto che riveste non solo un importante valore economico, ma rappresenta

anche un modello di agricoltura sostenibile e uno strumento di presidio del territorio e di sviluppo. Origo ha riservato un'attenzione particolare ai mercati internazionali, che vedono crescere l'interesse dei consumatori, ma si trovano anche a fare i conti con la minaccia di dazi e protezionismi, oltre che con il problema delle contraffazioni. Insomma: il mondo chiede sempre più *made in Italy*, ma oggi questa domanda si scontra con le crescenti sfide del contesto globale. Per limitarci all'Emilia-Romagna, regione leader del settore, nel 2016 le esportazioni agroalimentari hanno sfiorato il valore di 6 miliardi di euro. Un dato importante, in crescita del 2,5%, rispetto al quale le Dop e le Igp rappresentano una voce di rilievo.



i quali i sistemi di riconoscibilità geografica sono stati avviati ancora prima, per poi avvicinarsi e convergere, come criteri, regole e nomenclatura, su quelli degli altri prodotti alimentari, dobbiamo considerare inoltre più di 500 denominazioni italiane, 30 delle quali emiliano-romagnole.

Uno degli aspetti salienti del settore delle Dop e Igp italiane, ormai caratteristico, è la ripartizione del valore economico. Esiste un gruppo di 10 denominazioni che rappresenta circa l'80% dei 6,35 miliardi di euro calcolati quale valore complessivo alla produzione delle Dop e Igp italiane, mentre il dato riguardante il valore complessivo in Europa è fermo ai 16 miliardi dichiarati dalla Ue sulla base delle rilevazioni pubblicate nel 2013. Di questo gruppo fanno stabilmente parte il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, l'Aceto balsamico di Modena, la Mortadella Bologna. Anche le altre produzioni italiane che compongono questo ristretto insieme sono molto note: Grana padano, Mozzarella di Bufala campana, Gorgonzola, Prosciutto di San Daniele, Pecorino romano, Bresaola della Valtellina.

### *Il ruolo dei consorzi*

Si tratta solitamente di produzioni caratterizzate da un sistema organizzativo evoluto, costituito da consorzi di tutela riconosciuti dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, che sono chiamati a svolgere compiti di promozione e tutela (anche legale) delle denominazioni. Proprio per questo essi organizzano in genere un'importante massa critica e sono in grado di perseguire obiettivi condivisi dalla filiera produttiva. Ai consorzi di tutela è anche affidato il compito di autorizzare l'uso delle Dop e Igp nell'etichettatura di prodotti trasformati, affinché possa essere correttamente enfatizzato il richiamo a ingredienti di questa qualità, quando la quota del loro impiego sia tale da poter davvero caratterizzare il prodotto finito. In questo modo, sono gli stessi produttori a decidere le strategie più opportune a favore della diffusione della denominazione.

Il consorzio di tutela, che è rappresentativo dell'intera filiera produttiva, è chiamato a svolgere un ruolo basilare di promozione, anche attraverso l'accesso a finan-



AIC

*Per le produzioni certificate sono di grande importanza le caratteristiche dei terreni e le condizioni meteo-climatiche coniugate con la tradizione e l'innovazione dei sistemi agricoli*

ziamenti pubblici, e di tutela contro l'uso scorretto o addirittura illegale delle denominazioni attraverso la vigilanza sui mercati e, per quanto possibile, con azioni legali nei confronti degli usurpatori. È stato anche grazie al lavoro svolto dai consorzi in questo ambito particolare, nel quale si forma nel tempo una giurisprudenza utile a tutto il settore, che è stata prodotta la norma cosiddetta *ex officio*. Essa garantisce l'azione reciproca delle istituzioni statali a tutela delle indicazioni registrate, anche quando l'eventuale abuso riguardi denominazioni originarie di altri Stati membri.

### *Specialità tradizionali garantite e prodotti di montagna*

Il sistema dei regimi di qualità si completa con le Stg (specialità tradizionali garantite) e con l'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna". La prima certificazione designa uno specifico prodotto o alimento ottenuto con un metodo di produzione, di trasformazione o una composizione che corrisponde a una pratica

tradizionale; ovvero ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente. La seconda indicazione riguarda le specialità di zone di montagna, caratterizzate da difficoltà oggettive nella produzione.

Questi due schemi sono decisamente minoritari in termini di quantità e di impatto mediatico rispetto a Dop e Igp, ma hanno finalità analoghe. È necessario assicurare alla produzione agricola una possibilità di valorizzazione che porti benefici agli agricoltori, rendendo conveniente il loro lavoro grazie alle prospettive di accesso al mercato e di conservazione di particolari requisiti.

Nel caso delle Dop e Igp si tratta di mantenere i vantaggi che ne scaturiscono nel territorio che ha originato il prodotto, spesso grazie alla combinazione di caratteristiche ambientali e di capacità imprenditoriale. Si tratta di un'operazione che implica un impegno notevole, non sempre riconosciuto dalla migliore riuscita in termini economici. I numerosi casi di successo incoraggiano tuttavia produttori e istituzioni a rafforzare il sistema e a perseguire l'obiettivo di un sempre più ampio riconoscimento. ■



*Sono oltre 500 le denominazioni di vini italiani riconosciute, di cui 30 emiliano-romagnole*



# Un prodotto e il suo territorio: *un legame da tutelare*

**ALBERTO VENTURA**

Servizio innovazione, qualità, promozione e internazionalizzazione del Sistema agroalimentare, Regione Emilia-Romagna

**L**a richiesta di registrazione di una Dop o Igp è regolata da una procedura che descrive tutte le azioni e i documenti che i promotori presentano alle istituzioni coinvolte: Regione, ministero delle Politiche Agricole e Commissione europea, che dovranno esaminarli.

Le regole sono dettate, oltre che dai regolamenti comunitari, dal decreto ministeriale 14 ottobre 2013 e, per l'Emilia-Romagna, dalla deliberazione della Giunta regionale n. 1682/2014.

La domanda di registrazione viene presentata al Ministero e alla Regione da un'associazione (comitato pro-



AIC

*In Europa sono oltre 1.300 le Dop e Igp registrate, secondo collaudate procedure che chiamano in causa istituzioni nazionali (Regioni, ministero delle Politiche agricole) e comunitarie (Commissione europea)*

# CARTA DEI PRODOTTI DOP E IGP DELL'EMILIA-ROMAGNA



motore) composta da imprese che partecipano alla filiera di produzione della denominazione. La richiesta deve essere corredata da vari documenti: atto costitutivo e statuto del comitato promotore, relazione tecnica, relazione storica, relazione socio-economica, cartografia e soprattutto disciplinare di produzione e documento unico, che definiranno il metodo produttivo, le caratteristiche del prodotto, le basi storiche della denominazione. Se la richiesta di registrazione prevede l'uso di un marchio, esso sarà associato all'etichettatura del prodotto, disponibile quindi a tutte le imprese che, inserite nel sistema di controllo, rispettano il disciplinare di produzione.

Tutto ciò ha lo scopo di dimostrare il legame tra la denominazione proposta e il territorio di produzione. Tale legame è infatti il requisito fondamentale per garantire la registrazione e la tutela secondo i regolamenti comunitari.

## *L'esame della Regione e del Ministero*

Tutta la documentazione presentata viene esaminata congiuntamente da Ministero e Regione. Se, da una parte, la valutazione regionale si basa anche sulla conoscenza dell'ambiente di produzione, della popolarità della denominazione e della sua importanza sociale ed economica, quella ministeriale indirizza la richiesta verso la compatibilità con le indicazioni comunitarie, grazie a una prospettiva più ampia e all'esperienza di situazioni già verificate nel tempo in ambito nazionale e internazionale.

Al termine di questo esame, la Regione Emilia-Romagna esprime un parere formale che si riferisce alla validità socio-economica della proposta, alla coerenza del disciplinare con le politiche regionali di valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari, alla presenza di eventuali interessi contrapposti e a ulteriori aspetti rilevanti.



Dell'Aquila

*In Emilia-Romagna 16 Dop e Igp riguardano salumi e carni, 15 sono i prodotti vegetali, 6 sono relative a formaggi, 3 gli aceti e 4 fra prodotti da forno e preparazioni alimentari*

Il Ministero procede accertando altri requisiti, ad esempio che la denominazione proposta per la registrazione non riguardi termini generici, o termini in conflitto con il nome di una varietà vegetale o di una razza animale, o che siano tali da indurre in errore il consumatore quanto alla vera identità e provenienza del prodotto, e che l'eventuale marchio proposto come logo della denominazione sia coerente con la normativa vigente.

L'attività si conclude con la presentazione del disciplinare a un'audizione pubblica che viene tenuta nella zona di origine. In quella sede possono essere espresse dai presenti osservazioni in merito al disciplinare. In seguito si pubblicano nella Gazzetta Ufficiale l'avviso di presentazione della domanda e il disciplinare e, in assenza di opposizioni, si avvia la fase di esame comunitario.

### *La registrazione della Commissione europea*

Gli uffici della Commissione europea possono chiedere informazioni supplementari allo Stato. Sulla base delle informazioni ricevute, la Commissione procede alla pubblicazione del documento unico sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee. Passati tre mesi senza che

pervengano osservazioni dagli Stati membri, la Commissione emana il Regolamento di registrazione della denominazione. È importante che i produttori valutino con attenzione l'opportunità della presentazione di una domanda di registrazione: la procedura è impegnativa, ma soprattutto è necessario valutare costi e benefici della registrazione di una Dop o Igp, prendendo in considerazione anche le strade alternative. Anche l'impegno successivo, infatti, non è indifferente, a causa dell'attenzione con la quale deve essere controllata e certificata la produzione – è obbligatorio un sistema di controllo che preveda l'intervento di organismi di certificazione – e alla competizione che si sviluppa sul mercato.

Il sistema è ormai collaudato, le Dop e Igp europee registrate sono oltre 1.300 e questa procedura si applica ormai più di frequente alle richieste di modifica del disciplinare che a nuove registrazioni.

È però sempre necessaria una forte coesione tra i promotori, che consenta di mantenere un livello qualitativo elevato, promuovere e tutelare in modo adeguato la produzione, ad esempio costituendo il consorzio di tutela, che ha proprio questi compiti, e accedendo ai finanziamenti pubblici che Regione, Ministero e Unione europea riservano alle produzioni di qualità. ■

## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA Dop

L'intero processo produttivo deve svolgersi all'interno del territorio della provincia di Modena. L'Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop è indissolubilmente legato alla cultura e alla storia dell'antico Ducato Estense. In passato è stato considerato una sorta di medicina in grado di curare svariate malattie ed era così raro e pregiato da essere considerato un dono prezioso. È ottenuto esclusivamente dai mosti delle uve provenienti dai vigneti di Lambrusco e di altri vitigni locali. Dopo la pigiatura i mosti sono cotti in caldaie a cielo aperto fino a ottenere una concentrazione dal 30 al 50%. Successivamente nel mosto cotto si produce una naturale reazione di fermentazione a opera di lieviti e acetobatteri. Il prodotto subisce poi una fase di maturazione, fondamentale per la formazione dei tipici profumi, a cui segue l'invecchiamento, in serie di botti (batterie) di legni diversi, durante il quale le caratteristiche dell'aceto balsamico pervengono all'affinamento ottimale. Il colore è marrone scuro, profondo e brillante; l'aroma è fragrante, penetrante e persistente, caratterizzato da un'armoniosa acidità; il sapore è dolce, agro e ben equilibrato. Raggiunge la massima espressione utilizzato a crudo su verdure fresche o cotte a vapore e risotti o servito con scaglie di Parmigiano Reggiano, gelato e frutta, in particolare fragole.

[www.balsamicotradizionale.it](http://www.balsamicotradizionale.it)



## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA Dop

Si produce nella provincia di Reggio Emilia. Il primo scritto sull'Aceto balsamico risale all'anno 1046, quando l'imperatore di Germania Enrico III, in viaggio verso Roma per la sua incoronazione, fece tappa a Piacenza: qui, rivolto al marchese Bonifacio, padre di Matilde di Canossa, chiese una bottiglia dello speciale aceto che «aveva udito farsi colà perfettissimo». Ludovico Ariosto, reggiano, scrive: «in casa mia mi fa meglio una rapa ch'io cocio, e cotta s'uno stecco inforco e mondo e spargo poi d'aceto e sapa». L'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop è frutto esclusivamente del processo di fermentazione zuccherina e ossidazione acetica del mosto cotto, sottoposto a un lungo processo d'invecchiamento. Il segreto e la "sapienza" del Balsamico reggiano stanno nell'ottimale invecchiamento che si protrae dentro batterie di botti di legni differenti per più di 12 anni. L'affinamento del bouquet, che diviene sempre più intenso, delicato e gradevole all'olfatto e al gusto, è la fase più complessa e delicata, ed è qui che risulta essenziale l'esperienza del maestro acetaio. L'Aceto è immesso in commercio contraddistinto da bollini colorati Aragosta, Argento e Oro a seconda del punteggio ottenuto al momento dell'analisi sensoriale, necessaria per assicurare l'idoneità alla commercializzazione. La citazione "extra vecchio" caratterizza il prodotto Oro invecchiato almeno 25 anni.

[www.acetobalsamicotradizionale.it](http://www.acetobalsamicotradizionale.it)





## AGLIO DI VOGHIERA Dop

Sapere autentico della tradizione, l'Aglio di Voghiera Dop vanta un profondo legame con il territorio d'origine, in provincia di Ferrara, e le genti che lo abitano. È coltivato da secoli nella fertile pianura Padana ferrarese, ecosistema dalle condizioni climatiche peculiari da sempre vocato alla produzione di aglio. Fin dall'epoca degli Estensi, il territorio dell'antica Voghenza, oggi Voghiera, è destinato alla coltivazione di piante da orto, erbe aromatiche e soprattutto aglio.

Grazie al suolo leggero, con sabbie di origine fluviale, argilloso e limoso, che favorisce l'equilibrio tra qualità e aromaticità, le caratteristiche organolettiche dell'Aglio di Voghiera Dop sono insuperabili e lo distinguono fin dal primo assaggio.

Non nasce dai semi ma per via vegetativa dai bulbilli interrati. Ogni anno, tra settembre e novembre, i migliori bulbilli della coltura precedente vengono selezionati manualmente e piantati. La maturazione avviene tra giugno e luglio, quando si effettua la raccolta. Di colore bianco luminoso e uniforme, il bulbo è di grossa pezzatura e ha forma rotondeggiante, leggermente appiattita nel punto in cui si inserisce l'apparato radicale. È formato da una corona di pochi, grandi, spicchi regolari, uniti e ben compatti tra loro, avvolti da sottili tuniche bianche o striate di rosa, con una tipica curvatura esterna.

[www.agliodivoghiera.it](http://www.agliodivoghiera.it)



Consorzio

## CASCIOTTA D'URBINO Dop

Il nome Casciotta deriva da cascio, variante del termine cacio. Questo formaggio ha origini antichissime, ed era prodotto già nel XV secolo, ai tempi dei duchi di Montefeltro e Della Rovere i quali dedicavano particolare attenzione alla produzione casearia e ne facevano commercio con Roma e lo Stato della Chiesa. La zona di produzione è la provincia di Pesaro e Urbino nelle Marche, compresi i sette comuni che nel 2009 sono passati all'Emilia-Romagna.

È un formaggio a pasta semicotta prodotto con il 70-80% di latte ovino intero e per il resto con latte vaccino. Dopo la salatura, l'ultimo passaggio è la stagionatura in ambienti a temperatura di 10-14 °C, con umidità all'80-90% dove le forme rimangono a stagionare per 20-30 giorni. La Casciotta d'Urbino Dop trae il suo particolare sapore dalle erbe montane della zona di produzione che costituiscono l'alimentazione degli ovini e dei bovini; ha crosta sottile di colore giallo paglierino e il giusto mix di latte di pecora e vacca conferisce al formaggio una pasta morbida e friabile, di colore giallo paglierino con le caratteristiche piccole occhiate. Il suo sapore può essere descritto come dolce e gradevole, con l'aroma di latte caldo e una nota leggermente acida; ha un gusto delicato e raffinato con sentori di erba verde fresca, frutta secca e fiori di campo.

[www.casciottadiurbino.it](http://www.casciottadiurbino.it)

## COPPA PIACENTINA Dop

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, le cui caratteristiche climatiche e territoriali sono fondamentali per ottenere l'inconfondibile gusto che l'ha resa famosa in tutto il mondo. I suini devono essere nati, allevati e macellati solo nelle regioni Lombardia ed Emilia-Romagna.

Tracce della presenza di suini in quest'area si trovano fin dal Neolitico e ossa di maiali sono state rinvenute tra suppellettili preistoriche. All'inizio del XV secolo, i negozianti di Milano e della Lombardia già distinguevano i salumi piacentini da quelli provenienti da altre località della Pianura padana qualificandoli come "roba de Piasenza".

Di antica tradizione, la coppa deve il suo nome alla parte del maiale da cui è ricavata, ossia la regione cervicale del suino. È costituita prevalentemente da carne magra con striature di grasso. La fase di stagionatura, in ambienti con temperatura compresa tra 10 e 20 °C e umidità relativa tra il 70 e il 90%, dura da sei mesi a un anno, a seconda del peso del prodotto. Al taglio la fetta è uniforme, compatta e omogenea, di colore rosso vivo inframmezzato al bianco rosato delle parti grasse. Il profumo è delicato di carne stagionata, con un leggero aroma speziato, in particolare di pepe.

[www.salumidoppiacentini.com](http://www.salumidoppiacentini.com)



Dell'Aquila

## CULATELLO DI ZIBELLO Dop

Il Culatello nasce nel Parmense intorno alle rive del Po, in zone caratterizzate da inverni freddi, lunghi e nebbiosi ed estati torride e assolate. I paesi di produzione sono Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno. L'alternanza di periodi secchi e umidi consente la lenta maturazione dei salumi, durante la quale si sviluppano gli inconfondibili profumi e sapori che hanno reso celebre nel mondo il Culatello di Zibello Dop.

Il maiale, la cui dieta deve essere costituita da prodotti naturali come siero di latte, granone, orzo e crusca, viene macellato a 14 mesi. La lavorazione delle cosce si svolge tra il 20 ottobre e il 28 febbraio. Il culatello si ricava dalla coscia di suini adulti privata dell'osso dopo l'asportazione di una parte di qualità inferiore, da cui si ottiene il Fiocchetto. La fase di stagionatura, in locali con sufficiente ricambio dell'aria e temperatura compresa tra 13 e 17°C, non deve essere inferiore ai 10 mesi a partire dalla salatura. La forma è quella di un grande uovo; la dimensione media è di circa 3 kg. Al taglio, sottilissimo, la fetta è tenera e in prevalenza magra, di colore rosso uniforme, mentre il grasso è bianco perlaceo. Il profumo è intenso e caratteristico, il sapore dolce e delicato, con una spiccata nota aromatica.

[www.consorziodelculatellodizibello.it](http://www.consorziodelculatellodizibello.it)



Dell'Aquila



Dell'Aquila

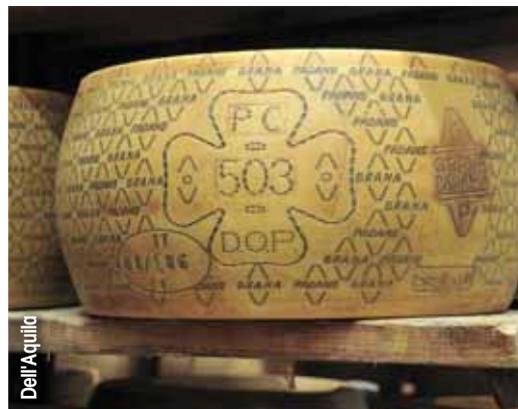


## FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO Dop

È un formaggio di pecora, o misto vacca-pecora, che viene prodotto negli Appennini sul confine tra Marche e Romagna. La pratica della stagionatura nelle fosse risale al Medioevo, quando i contadini, per salvare i viveri dalle numerose razzie di invasori di passaggio tra la Romagna e le Marche, li conservavano in cavità scavate nella roccia.

Dopo la prestagionatura, effettuata per un periodo compreso tra 60 e 240 giorni, il formaggio viene inserito in sacchi di cotone per essere calato nelle antiche fosse medievali di roccia viva. Le fosse cilindriche, profonde tre metri e con un diametro di due, vengono riempite senza lasciare spazi vuoti e coperte di paglia, quindi sigillate con gesso o malta di arenaria. Si creano così particolari condizioni d'umidità, assenza d'ossigeno e temperatura, per una rifermentazione del formaggio che, dopo 80-100 giorni di stagionatura, risulterà di un odore e sapore caratteristici e inimitabili. L'infossatura tradizionale avviene da agosto a novembre. Il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop ha una colorazione che varia dal bianco avorio al giallo paglierino. Le forme hanno struttura irregolare, crosta assente o appena accennata. Il gusto è piccante, l'odore molto forte e persistente, con sentori di zolfo, muffa e tartufo.

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna>



Dell'Aquila



## GRANA PADANO Dop

Zone di produzione sono Piemonte, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto e parte dell'Emilia-Romagna. La nascita del Grana Padano origina dall'ingegnosità dei monaci cistercensi che bonificarono la Pianura padana favorendo lo sviluppo dell'allevamento di bestiame. La produzione di latte superò il fabbisogno quotidiano della popolazione e l'unico sistema di conservazione era farne formaggi a medio-lunga stagionatura.

Il Grana Padano Dop è un formaggio a pasta dura, fatto utilizzando latte di vacche nutrite con foraggi verdi o conservati nel rispetto dei requisiti previsti dal Consorzio per la tutela del Grana Padano. La maturazione naturale delle forme avviene a temperature da 15 a 22 °C, per un periodo che varia da un minimo di 9 mesi a oltre 20 mesi. All'ottavo mese, le forme (di peso variabile da 24 a 40 kg) sono sottoposte a controlli e alla marchiatura a fuoco. Il Grana Padano Dop è uno dei formaggi più conosciuti e apprezzati, in Italia e nel mondo. La crosta dura, liscia e spessa da 4 a 8 mm, ha un colore che va dal giallo scuro al giallo dorato naturale. La pasta è finemente granulosa, di colore bianco o giallo paglierino e sotto la pressione del coltello si rompe a scaglie. L'aroma è fragrante, il sapore deciso ma al tempo stesso delicato, mai piccante.

[www.granapadano.it](http://www.granapadano.it)

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BRISIGHELLA Dop

Viene prodotto nelle colline circostanti Brisighella, paese situato nella valle del Lamone, in provincia di Ravenna, dove, grazie alla forma ad anfiteatro che fornisce una protezione dai venti freddi dell'est e a una barriera naturale di gesso che si erge contro quelli da nord, la coltivazione degli ulivi ha trovato un microclima temperato ideale. L'ulivo è una pianta caratteristica della vegetazione delle colline romagnole. Nel territorio di Brisighella, in particolare, le radici storiche sono confermate anche dal ritrovamento di un piccolo frantoio a uso familiare risalente all'epoca romana.

La raccolta delle olive avviene dal 5 novembre al 20 dicembre e la spremitura deve essere effettuata entro 4 giorni dalla raccolta. L'olio è color verde smeraldo, con evidenti riflessi dorati. Ha caratteristiche esclusive, l'aroma è intenso e delicato con sentore di carciofi verdi e d'erba appena tagliata. Fluido al palato, il suo sapore agrodolce e speziato raggiunge un equilibrio e un'armonia quasi perfetti. Un'altra caratteristica è il bassissimo livello di acidità che non supera il valore di 0,20%. Il Brisighella Dop è un olio molto pregiato e il suo uso è spesso riservato al condimento di pietanze ricercate. Dà il meglio aggiunto a verdure fresche o carne arrosto o alla griglia, preferibilmente a cottura terminata.

[www.brisighelladop.com](http://www.brisighelladop.com)



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE DI ROMAGNA Dop

Le zone di produzione di questo olio sono nelle province di Forlì-Cesena e Rimini. La presenza dell'ulivo nelle prime colline a ridosso della costa adriatica risale alla civiltà villanoviana (età del Ferro); la sua distribuzione nel tempo si è modificata in seguito alle variazioni climatiche e al conseguente oscillare del suo limite settentrionale di espansione. Dopo l'anno Mille sono numerose le carte che testimoniano la diffusione dell'ulivo nel Riminese, dove nel tardo Medioevo è attestata una diffusa presenza di molini da olio. Qui le particolari condizioni climatiche, unite ad appropriate pratiche agronomiche, favoriscono la produzione di un olio di particolare pregio, in grado di distinguersi per le sue caratteristiche chimiche e organolettiche.

La raccolta è manuale, per evitare che le olive vengano a contatto con il terreno. La spremitura deve avvenire entro due giorni. L'estrazione dell'olio avviene solo mediante processi fisici e meccanici, che non alterano le caratteristiche qualitative dell'oliva, ed è vietato l'uso di qualsiasi prodotto chimico. Il colore varia dal verde al giallo dorato; il profumo è fruttato, con sentori di erba o foglie. Il sapore ha un leggero tono amaro, accompagnato da un accenno di mandorla, carciofo e pomodoro.

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzionia-groalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna>





Dell'Aquila

## PANCETTA PIACENTINA Dop

La zona di produzione della Pancetta Piacentina Dop comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza. I suini utilizzati per la lavorazione devono provenire solo da Emilia-Romagna e Lombardia.

Gli antichi abitanti della Valle del Po piacentino conoscevano il maiale già nell'Età del bronzo e ci sono numerose testimonianze della lavorazione delle sue carni in epoca medievale. A partire dal secolo scorso, la lavorazione locale delle carni comincia ad assumere una connotazione semindustriale, anche se le aziende continuano a produrre con metodi tradizionali, tramandati di generazione in generazione.

La Pancetta Piacentina Dop è ottenuta dal cosiddetto "pancettone", il taglio grasso del suino che, a seguito della sezionatura, viene squadrato e rifilato. Segue l'elaborazione, consistente nella salagione e nell'aggiunta di pepe e spezie. Quindi, dopo essere state raschiate e massaggiare, le pancette vengono arrotolate, con l'eventuale aggiunta di carne di maiale magra, e infine legate.

La Pancetta deve essere stagionata esclusivamente all'interno del territorio piacentino, dove grazie alle vegetazioni boschive e al clima temperato matura in modo lento e graduale e acquisisce l'inconfondibile sapore dolce e morbido e un profumo delicato con gradevoli note speziate. Al taglio la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati circolari di color rosso vivo e bianco rosato.

[www.salumidoppiacentini.com](http://www.salumidoppiacentini.com)



Dell'Aquila

## PARMIGIANO REGGIANO Dop

È prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna (riva sinistra del fiume Reno) in Emilia-Romagna e in provincia di Mantova (destra del fiume Po) in Lombardia. Le origini risalgono al Medioevo, quando i monaci benedettini e cistercensi bonificarono le paludi e misero a coltura i pascoli. Il formaggio è oggi com'era otto secoli fa: stesso aspetto e fragranza, preparato negli stessi luoghi, con i medesimi sapienti gesti rituali.

Il Parmigiano Reggiano Dop è un formaggio a pasta dura, cotta e non pressata, prodotto con latte vaccino crudo ottenuto da animali allevati nella zona di produzione e alimentati con foraggi locali secondo un preciso disciplinare. Le forme sono cilindriche, con diametro di 35-45 cm, altezza di 20-26 cm, peso tra 30 e 40 kg. Ha crosta giallo dorata e pasta dura color paglierino. La struttura è minutamente granulosa, con frattura a scaglia; il sapore è delicato, aroma fragrante, gustoso e mai piccante.

Facilmente digeribile e ricco dal punto di vista nutrizionale, il Parmigiano Reggiano Dop ha il gusto unico di un prodotto fatto senza additivi, la cui concentrazione in proteine, vitamine, calcio e sali minerali ne rende adatto il consumo a ogni età. Non c'è cucina in Emilia-Romagna senza Parmigiano Reggiano, ingrediente principe della tradizione italiana.

[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)

## PATATA DI BOLOGNA Dop

La zona di produzione interessa la provincia di Bologna. La patata è originaria del territorio andino situato tra il Perù e la Bolivia e fu introdotta in Europa nel corso del XVI secolo, anche se è stata valorizzata per le sue proprietà nutritive solo più tardi. La diffusione della patata nel territorio bolognese avvenne nei primi anni dell'Ottocento ma fu nel XX secolo che divenne una risorsa importante per l'economia rurale di tutta la provincia, dalle valli alle colline, fino alla montagna. La produzione della Patata di Bologna Dop è ancora quella tradizionale e ha come particolarità la preparazione del terreno l'autunno precedente la semina, in modo da dare il tempo alle piogge invernali di disgregare le zolle. I tuberi che ne derivano hanno un contenuto medio di sostanza secca, buccia liscia, polpa consistente di colore variabile dal bianco al giallo paglierino e buona conservabilità. La raccolta deve essere eseguita nel mese di luglio. La Patata di Bologna Dop, che ha la caratteristica di essere adatta in cucina a tutti i tipi di preparazione, deve le sue qualità distintive alla composizione del suolo particolarmente ricco di potassio, fosforo e azoto e al clima piovoso che facilita le fasi di primo accrescimento vegetativo e di inizio della tuberificazione.

[www.patatadibologna.it](http://www.patatadibologna.it)



## PROSCIUTTO DI MODENA Dop

È prodotto in 34 comuni della fascia collinare attorno al bacino del fiume Panaro, nelle province di Bologna, Modena e Reggio Emilia. Le rive del fiume hanno le caratteristiche ambientali e morfologiche della pianura Padana e qui l'allevamento di suini è iniziato in un'epoca molto remota. Gli insediamenti di origine terramaricola, civiltà preistorica risalente al 1650-1150 circa a.C., consolidano l'allevamento di animali domestici e scoprono l'uso del sale, iniziando la produzione di carne conservata sotto salatura.

I suini destinati alla produzione devono essere allevati e macellati in Italia. La lavorazione del Prosciutto di Modena Dop inizia con la rifilatura della coscia fresca, che, liberata dall'eccesso di grasso e di parte delle cotenne, acquista la caratteristica forma a pera; si passa quindi alla salagione, che viene ripetuta due volte nell'arco di una ventina di giorni; dopo un periodo di riposo, le cosce, lavate e asciugate, passano alla stagionatura, che è di almeno 14 mesi. Il territorio dell'Appennino, grazie al clima asciutto, favorisce un alto standard di stagionatura di questa eccellenza le cui caratteristiche sono il peso tra gli 8 e i 10 chili, il colore rosso vivo del taglio, il sapore sapido ma non salato e il profumo gradevole.

[www.consorzioprosciuttomodena.it](http://www.consorzioprosciuttomodena.it)





Dell'Aquila

## PROSCIUTTO DI PARMA Dop

I suini devono essere nati e cresciuti in Italia e l'intera lavorazione deve avvenire in "zona tipica": un'area limitata della provincia di Parma a sud della via Emilia, fino a un'altitudine massima di 900 metri sul livello del mare, dove le condizioni climatiche sono ideali per l'asciugatura dei prosciutti e la loro conservazione.

Il Prosciutto di Parma Dop racchiude in sé la storia di un territorio, delle sue tradizioni e delle sue genti, che nel corso dei secoli hanno creato e lavorato con passione un prodotto genuino, dal gusto raffinato.

Dopo la macellazione, le cosce vengono rifilate per conferire loro la caratteristica forma tondeggiante, favorendo così la salagione. Durante la fase della pre-stagionatura, i prosciutti vengono appesi alle tradizionali "scalere" e fatti asciugare per 6-7 mesi, in stanzoni con finestre contrapposte la cui apertura è regolata a seconda delle condizioni climatiche sia interne che esterne. Vengono quindi trasferiti nelle "cantine" per la stagionatura. Trascorsi 12 mesi, viene apposto il marchio a fuoco "Corona Ducale". L'attenzione alla qualità della materia prima impiegata, la cura posta nella lavorazione, l'equilibrio dei profumi e dei sapori sono gli elementi che fanno del Prosciutto di Parma Dop uno dei prodotti più rappresentativi del *made in Italy* e più conosciuti e apprezzati al mondo.

[www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)



Consorzio

## PROVOLONE VALPADANA Dop

La zona di provenienza del latte e di trasformazione del formaggio comprende il Piacentino in Emilia-Romagna e alcuni territori di Lombardia, Veneto e della provincia di Trento.

Il Provolone nasce alla metà del secolo XIX dal connubio tra la cultura casearia delle "paste filate" meridionali e la vocazione lattiero-casearia della Pianura padana. È un formaggio semiduro a pasta filata, ottenuto da latte vaccino intero. È prodotto in due diverse tipologie: dolce e piccante. È possibile sottoporre il formaggio ad affumicatura.

Con l'aggiunta di caglio di vitello (per il formaggio dolce) o di capretto e/o agnello (per quello piccante) il latte diventa cagliata. Segue la "filatura", quindi si dà forma al formaggio mediante appositi stampi. Dopo la salatura in salamoia, l'asciugatura e la legatura, i formaggi sono posti a stagionare. È qui che nel giro di qualche giorno o di alcuni mesi, anche oltre un anno, nel formaggio maturano le sostanze, lavorano i batteri, si formano nuovi sapori: nasce il Provolone Valpadana Dop, dolce o piccante, fresco o maturo. Il formaggio può avere forma a salame, tronco-conica, a melone o a pera eventualmente sormontata da testolina sferica. La crosta è sottile e liscia, di colore giallo chiaro, dorato e a volte tendente al giallo bruno.

[www.provolonevalpadana.it](http://www.provolonevalpadana.it)

## SALAME PIACENTINO Dop

La zona di produzione e trasformazione comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza le cui caratteristiche climatiche e territoriali sono fondamentali per ottenere l'inconfondibile gusto che ha reso i "Salumi Piacentini Dop" famosi in tutto il mondo. Tracce della presenza dei suini in quest'area si possono trovare fin dal Neolitico. Nel Medioevo la lavorazione delle loro carni conobbe qui uno sviluppo considerevole: raffigurazioni di questo animale sono presenti anche all'interno dell'Abbazia di San Colombano a Bobbio, in Val Trebbia (Pc), dove un mosaico del XII secolo rappresenta il "sacro" rito della macellazione del maiale.

Il Salame Piacentino Dop è un prodotto di salumeria, insaccato, a grana grossa, ottenuto dalle parti magre e da una piccola percentuale di parti grasse di suino pesante italiano. La stagionatura viene effettuata in condizioni di temperatura e umidità controllate per non meno di 45 giorni dalla salagione. La qualità distintiva del Salame Piacentino Dop è frutto dell'abilità dei mastri salumieri nell'amalgamare ad arte carni macinate e condimento. Al taglio, la fetta appare compatta e il colore è rosso vivo inframmezzato da lardelli di grasso perfettamente bianchi. Il profumo è caratterizzato da un delicato aroma di carne stagionata, accompagnato da un leggero sentore di spezie.

[www.salumidoppiacentini.com](http://www.salumidoppiacentini.com)



Dell'Aquila



## SALAMI ITALIANI ALLA CACCIATORA Dop

La zona di produzione comprende l'intero territorio delle regioni Friuli-Venezia-Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

I Salami Cacciatori hanno un'origine antica che risale al periodo etrusco, mentre furono i Romani a farli conoscere nel resto del Paese. La produzione è iniziata nell'area collinare del territorio lombardo, per poi diffondersi alle regioni confinanti. Fu l'usanza dei cacciatori di portare con sé questi prodotti durante le battute di caccia a determinarne il nome e la piccola dimensione.

I Salami italiani alla cacciatora Dop sono ottenuti solo dai tipici suini pesanti cresciuti nelle basse pianure del fiume Po, gli stessi utilizzati per i Prosciutti Dop. Sono prodotti con carne magra e grassa di suino, macinata in stampi con fori compresi tra 3 e 8 mm, impastata insieme a sale, pepe (in grani e/o macinato) e aglio. La stagionatura si protrae per almeno 10 giorni per consentirne un consumo immediato. La caratteristica pezzatura, più piccola rispetto ad altri salami, li rende molto pratici e semplici da gustare. Presentano una fetta compatta e omogenea, di colore rosso rubino con granelli di grasso uniformi ben distribuiti. Il sapore è dolce e delicato, così come il caratteristico profumo.

[www.salamecacciatore.it](http://www.salamecacciatore.it)



Consorzio





Squacquerone  
di Romagna

## SQUACQUERONE DI ROMAGNA Dop

È tipico delle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna e di parte della provincia di Ferrara. Lo Squacquerone di Romagna Dop è un formaggio dalle origini antiche, prevalentemente legato all'ambiente contadino, dove veniva prodotto e consumato durante l'inverno grazie alla sua conservabilità per alcuni giorni. Già nel primo secolo l'autore del *Satyricon*, Petronio (27 - 66 d.C.), citava il *caseum mollem*, che potremmo considerare l'antenato di tutti i formaggi come lo Squacquerone e gli stracchini.

Si tratta di un formaggio a pasta molle e a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero con l'aggiunta di fermenti lattici e coagulato con caglio di vitello liquido. Dopo aver posto la cagliata negli stampi, si lascia riposare in frigorifero per 12 ore. Segue la salatura in salamoia e la maturazione, che avviene tra 1 e 4 giorni a temperatura 3-6 °C. Il nome deriva dal termine dialettale romagnolo "squaquaròn", che ne indica l'elevata capacità di trattenere acqua e l'impossibilità, una volta posto sul piatto, di mantenere una forma precisa, "squamigliandosi" come una morbida crema. Il gusto e l'aroma delicati sono tipici del formaggio fresco di latte di vacca con una nota erbacea; ha sapore gradevole, dolce, con una punta acidula, il salato è presente ma non in modo evidente.

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-delle-emilia-romagna>



## ACETO BALSAMICO DI MODENA Igp

La zona di produzione è nelle province di Modena e Reggio Emilia. Sono terre con un tipico clima semicontinentale: inverni rigidi, estati calde e umide, primavere e autunni miti. Tutte caratteristiche che influenzano in maniera determinante il processo di maturazione e invecchiamento dell'Aceto balsamico. A Modena, storicamente sono sempre esistiti diversi tipi di aceto ottenuto con il mosto, sulla base di antiche ricette e differenti modalità di preparazione e invecchiamento. Nell'Ottocento, l'Aceto balsamico di Modena inizia a essere apprezzato e conosciuto anche a livello internazionale: è infatti protagonista nelle più importanti manifestazioni espositive dell'epoca, da Firenze a Bruxelles. Il prodotto è ottenuto da mosti d'uva parzialmente fermentati, cotti o concentrati. Il periodo minimo di affinamento, in tini di legno, è di 60 giorni, trascorsi i quali va sottoposto al processo di invecchiamento in botti, barili o altri recipienti in legno pregiato; se questo si protrae oltre i tre anni, l'Aceto può essere classificato come "invecchiato". Si distingue per l'aspetto limpido e brillante e per il profumo delicato, persistente, di gradevole e armonica acidità. Il colore è bruno intenso e l'odore è leggermente acetico con note legnose. Il sapore è agrodolce ed equilibrato.

[www.consorziobalsamico.it](http://www.consorziobalsamico.it)

## AGNELLO DEL CENTRO ITALIA Igp

La zona di produzione interessa Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria e, in Emilia-Romagna, le province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna nonché parte delle province di Modena, Reggio Emilia e Parma. Da una popolazione di ovini storicamente presenti in queste aree, con specifiche attitudini, si sono ottenute le attuali razze locali che danno origine a un agnello da carne di ottima qualità.

Gli agnelli vengono alimentati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento. In seguito è ammessa un'alimentazione a base di foraggi, costituiti da essenze spontanee di prati e di prati-pascolo; gli animali vengono infatti allevati all'aperto, liberi di pascolare, per almeno otto mesi all'anno. La macellazione deve avvenire entro i 12 mesi di vita. Le carcasse vengono valutate secondo i loro pesi "a caldo": l'Agnello Leggero è tra 8,01 e 13,0 kg; il tipo Agnello Pesante è di almeno 13,01 kg; quelle oltre i 20 kg sono ascritte alla tipologia Castrato. Le caratteristiche della carne di Agnello del Centro Italia sono riferibili alla relazione esistente tra la rapidità di accrescimento ponderale degli animali e la resa; ha carne di colore rosa chiaro, con una equilibrata copertura di grasso, molto tenera e con un contenuto di grasso intramuscolare molto basso.

[www.agnellodelcentroitalia.it/](http://www.agnellodelcentroitalia.it/)



Nouvelle

## AMARENE BRUSCHE DI MODENA Igp

La zona di produzione è in alcuni territori della pianura e della media collina nelle province di Modena e di Bologna. La confettura di amarene è un prodotto storico della tradizione gastronomica modenese. A fine Ottocento, Pellegrino Artusi, nel suo ricettario *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, dà indicazioni per preparare la tipica crostata con confettura di amarene, che per il loro sapore "brusco" conferiscono al dolce una connotazione unica. Quella dei ciliegi era una coltivazione di nicchia, ma da fine Ottocento trovò le condizioni ideali per svilupparsi e divenne intensiva.

La confettura di Amarene brusche di Modena Igp è ottenuta dai frutti delle piante comunemente conosciute come ciliegi acidi. La grande disponibilità del prodotto in un arco temporale molto ristretto, dovuta a periodi di maturazione molto ravvicinati per le diverse varietà, unita a una scarsa conservabilità, rende le amarene inadatte alla commercializzazione per il consumo fresco, favorendone l'utilizzo per preparare sciroppi, conserve, confetture, budini e torte. La confettura presenta una consistenza morbida e colore rosso bruno con riflessi scuri. Il sapore è caratterizzato da un buon equilibrio tra il dolce e l'asprigno, che la distingue nettamente dalle altre confetture.

[www.amarenebruschedimodena.it](http://www.amarenebruschedimodena.it)





Dell'Aquila

## ANGURIA REGGIANA Igp

La zona di produzione comprende un'ampia parte della pianura reggiana. La popolarità della coltivazione e del consumo dell'anguria nel territorio è comprovata anche dalla presenza di capanni dell'inizio del XX secolo costruiti in materiali naturali, quali legno e frasche, dove si consumava e si vendeva l'anguria a fette. L'Anguria reggiana Igp designa i frutti della specie botanica *Citrullus lanatus* suddivisa nelle tipologie: tondo, con caratteristiche Asahi Miyako; ovale, con caratteristiche Crimson; allungato, con caratteristiche della tipologia Sentinel. Il peso, variabile, va da 5 a 12 kg per il tondo, da 7 a 16 kg per l'ovale e da 7 a 20 kg per l'allungato. La polpa è soda e croccante, di color rosso vivo. Carattere comune a tutte le tipologie è l'elevato tenore zuccherino, corrispondente a un minimo di 11 °Brix per il tipo tondo e 12 °Brix per gli altri.

Elemento che distingue l'Anguria reggiana Igp, e ne giustifica il legame con il territorio, è la raffinata tecnica colturale adottata, che si manifesta in particolare al momento della raccolta o "stacco". Essa avviene in almeno tre passaggi per ogni pianta, tali da far sì che ogni anguria sia colta a maturazione completa e con il massimo grado zuccherino.

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna>



Dell'Aquila

## ASPARAGO VERDE DI ALTEDO Igp

Gli asparagi sono il primo germoglio di una pianta originaria del continente asiatico ma presente in Italia da moltissimo tempo; nei nostri boschi e nelle pinete del litorale ne troviamo di varietà selvatiche e spontanee. L'Asparago Verde di Altedo deve essere prodotto esclusivamente in pianura nelle province di Bologna e Ferrara. Già al tempo dell'antica Roma, gli asparagi di questa zona erano considerati una prelibatezza.

È coltivato esclusivamente in terreni di tipo sabbioso, franco-sabbioso e franco-sabbioso-argilloso; la messa dimora del materiale di propagazione (zampe o piantine) avviene in solchi, precedentemente scavati, profondi tra i 25 e i 35 cm, e disposti in file a distanza minima tra loro di un metro. Per essere un ortaggio, la sua coltivazione è particolare: entra in produzione dopo circa due anni dalla messa a dimora e, se in buona salute, rimane produttivo per circa 10 anni. Il prodotto viene confezionato in mazzi opportunamente legati e pareggiati alla base con una rifilatura meccanica o manuale. Il turione dell'asparago di Altedo si presenta di colore verde acceso e con il gambo bianco per circa 4 cm di altezza. L'apice è ben serrato e talvolta lievemente incurvato. Il sapore è molto appetitoso, fresco e gradevole. Al gusto è tenero, delicato e privo di fibrosità.

[www.asparagoverde-altedo.it](http://www.asparagoverde-altedo.it)

## CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI Igp

Sono una specialità del territorio ferrarese: si tratta di pasta alimentare fresca con ripieno ottenuto dalla lavorazione di zucca gialla, comunemente detta violina, la cui polpa viene prima cotta, poi insaporita con formaggio grattugiato e noce moscata. I Cappellacci di Zucca Ferraresi hanno acquisito nel tempo una grande reputazione, non solo per l'originalità della forma, ma soprattutto in relazione alla diffusione della zucca, una coltivazione tipica delle campagne ferraresi fin dal 1500. Nel suo libro *Banchetti, composizione di vivande e apparecchio generale*, pubblicato postumo nel 1549, Cristoforo da Messisbugo, scalco (sarebbe l'odierno chef) presso i duchi d'Este, cita il piatto che, nonostante il ripieno povero a base di zucca, era considerato una preparazione di prestigio, degna di essere servita nelle occasioni ufficiali.

I cappellacci hanno forma tondeggiante e ripiegata, a imitazione del cappello di paglia dei contadini, in dialetto il "caplaz". La dimensione può variare da 4 a 7 cm, il colore è quello tipico della pasta all'uovo. La consistenza dell'impasto deve essere morbida. Il sapore complessivo è caratterizzato dal gusto di pasta fresca con percezione dei contrasti tra il dolce della zucca, il salato del formaggio e l'aroma della noce moscata.

[www.fe.camcom.it](http://www.fe.camcom.it)



Nouvelle



## CILIEGIA DI VIGNOLA Igp

La coltivazione della ciliegia nel territorio di Vignola, in provincia di Modena, ha origini antiche e molto radicate; interessa anche alcuni comuni della provincia di Bologna posti nella fascia altimetrica fino ai 950 metri sul livello del mare. L'area è caratterizzata da un clima temperato caldo e umido, condizioni particolarmente favorevoli ai ciliegi, la cui presenza, in consociazione alla vite, è attestata già a metà dell'Ottocento. Negli anni a seguire la produzione e la commercializzazione delle ciliege di Vignola hanno avuto un andamento crescente. A seconda della varietà, i frutti vengono raccolti in periodi diversi dell'anno: dal primo maggio al 30 giugno si raccolgono le varietà precoci, dal 15 maggio al 15 luglio quelle medie e dal 25 maggio al 30 luglio quelle tardive. La ciliegia di Vignola Igp, di grandi dimensioni (il calibro varia dai 20-23 mm ai 28 mm), ha sapore dolce e fruttato. La sua polpa è consistente e croccante, fatta eccezione per la cultivar "Mora di Vignola". La buccia ha un colore che varia dal rosso brillante al rosso scuro, tranne che per la varietà "Durone della Marca", che risulta sempre lucente ma di colore giallo e rosso brillante. Quando sono pronti per il consumo, i frutti devono essere intatti, provvisti di peduncolo, puliti, sani e privi di parassiti.

[www.consorziociliegiadivignolaigp.it/igp.html](http://www.consorziociliegiadivignolaigp.it/igp.html)





## COPPA DI PARMA Igp

È costituita dalla parte muscolare, ritagliata con precisione, del collo del maiale. La zona di produzione riguarda le province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia e i comuni lungo il corso del Po che rientrano nel territorio delle province di Lodi, Milano e Cremona. Documenti storici dimostrano che questa carne stagionata è stata prodotta a partire dal XVII secolo.

Dopo la rifilatura, il sale si applica a secco, riponendo le carni in cella di salagione su appositi carrelli a più ripiani. Al termine della salagione si aggiungono aromi naturali, pepe o altre spezie, poi il prodotto va rivestito con un budello naturale di bovino e legato a mano con spago di canapa. Quindi viene posto a stagionare. Il gusto è determinato dalla durata della stagionatura (preferibilmente lenta), che può variare da 4 a 6 mesi, fino a 9 mesi nel caso di microclima con elevata umidità (80%), tipico della provincia settentrionale di Parma; è disidratandosi, infatti, che le carni acquistano sapore, aroma e fragranza. La Coppa di Parma Igp ha forma cilindrica e peso non inferiore a 1,3 kg. Al taglio, la fetta è mediamente compatta, non untuosa, rossa nella parte magra e rosea in quella grassa. Al palato, presenta una giusta sapidità che lascia percepire appieno il gusto tipico della carne di suino.

[www.coppadiparmaigp.com](http://www.coppadiparmaigp.com)



## COPPIA FERRARESE Igp

La zona di produzione comprende l'intera provincia di Ferrara. Le sue origini risalgono a tempi antichi, quando la produzione di pane a Ferrara era soggetta al controllo dei signori del luogo. Il primo statuto che disciplina il sistema di produzione dei panificatori risale al 1287 e specifica che il pane debba avere le "flange", cioè le corna, tipiche della Coppia ferrarese: sono queste infatti, chiamate in dialetto locale "panett", che insieme formano la "ciupeta" o coppia.

I fornai seguono un rigido disciplinare: gli ingredienti ammessi sono farina di grano duro di tipo 0, acqua, strutto di maiale, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale e malto. La Coppia nasce quale simbolo di un'intera cultura, in un momento in cui l'umanesimo induceva a superare le mere regole di sopravvivenza per abbandonarsi al piacere dell'estetica. Un corpo centrale e due crostini arrotolati che terminano a punta, leggera, fragrante: una vera opera d'arte della tavola che vanta innumerevoli tentativi di imitazione. Ne scrisse anche Riccardo Bacchelli: «È il miglior pane del mondo». Oltre al sapore, ciò che ha reso unica la Coppia ferrarese è stata la capacità di riunire la consistenza secca e croccante di un grissino, ideale per accompagnare i salumi della gastronomia ferrarese, e un cuore morbido adatto a raccogliere intingoli e brodetti.

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna>

## COTECHINO MODENA Igp

La zona di produzione interessa l'intero territorio dell'Emilia-Romagna e alcune province di Lombardia e Veneto. Le origini storiche di salumi contenenti cotica di maiale come ingrediente risalgono al XVI secolo e, come per lo Zampone di Modena Igp, quelle del Cotechino si collocano nel 1511. A quel tempo le truppe di papa Giulio II Della Rovere assediavano Mirandola; gli abitanti del Modenese, per conservare la carne dei maiali, unico bene rimasto, misero la carne più magra in un involucri formato dalla pelle dei suini stessi.

Il Cotechino è stato creato per trovare un modo di trasformare le cotiche, insieme con la carne del maiale e il suo grasso, in una gustosa carne conservata. È un prodotto di salumeria preparato con una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso, cotenna, condita con sale, pepe (a volte in grani), spezie (chiodi di garofano, cannella, noce moscata) e vino, che viene insaccata nel budello. La miscela delle carni si ottiene dalle parti di spalla, collo, garretto e guancia del maiale. Il Cotechino di Modena ha forma cilindrica, facilmente affettabile. Al taglio le fette si devono presentare compatte, a grana uniforme, di colore roseo caratterizzato da parti tendenti al rosso. Il sapore è caratteristico, con gusto molto intenso e aromatico.

[www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it)



## FUNGO DI BORGOTARO Igp

Il Fungo di Borgotaro Igp si riferisce ai funghi porcini freschi provenienti dalla crescita spontanea (in boschi di conifere o di cedui) delle seguenti varietà: *Boletus aestivalis*, *Boletus pinophilus*, *Boletus aereus* e *Boletus edulis*. La zona di produzione comprende i comuni di Albareto e Borgo Val di Taro in provincia di Parma e alcuni comuni della provincia toscana di Massa-Carrara. Il commercio dei funghi a Borgotaro si è sviluppato particolarmente nel corso del XIX secolo con i primi tentativi di razionalizzarne la raccolta per impedire lo sfruttamento eccessivo, fino ad arrivare, nel 1964, all'istituzione di una prima riserva dedicata.

Il Fungo di Borgotaro Igp è caratterizzato da crescita spontanea. I boschi dove i funghi crescono possono essere "trattati" con attente operazioni di decespugliamento. I funghi devono essere raccolti, rispettando regole rigorose, dal 1 aprile al 30 novembre, a seconda della varietà.

Il Fungo di Borgotaro Igp presenta forma arrotondata e carnosa; di gradevole odore fungino e sapore aromatico, dà il meglio se è consumato subito dopo la raccolta ma può anche essere conservato per alcuni giorni ponendolo nel ripiano inferiore del frigorifero oppure in un ambiente fresco.

[www.fungodiborgotaro.com](http://www.fungodiborgotaro.com)





## MARRONE DI CASTEL DEL RIO Igp

La zona di produzione è in provincia di Bologna e comprende quasi tutto il territorio collinare e montano dell'Imolese. La storia di Castel del Rio s'intreccia con quella dei marroni. Intorno all'anno Mille, sugli Appennini, i castagneti da frutto presero il posto dei boschi di querce e i castagni divennero una risorsa fondamentale, assumendo un ruolo di tale rilievo nell'alimentazione della popolazione da essere chiamati "alberi del pane". Il castagno è una pianta tipica della flora appenninica, alta e robusta, molto longeva e a Castel del Rio ha trovato un ambiente assai favorevole.

Il Marrone di Castel del Rio Igp si riferisce al frutto allo stato fresco ottenuto da castagneti della specie *Castanea sativa M.*, nei biotipi: Marrone Domestico, Marrone Nostrano, Marrone di San Michele. I castagneti destinati alla sua produzione sono situati a un'altitudine compresa tra 200 e 800 metri. I frutti si raccolgono a mano da terra, quando i ricci si aprono spontaneamente. La raccolta inizia in genere nei primi giorni di ottobre e si protrae per 3-4 settimane. Il marrone di Castel del Rio ha forma ellittica regolare; l'apice è poco pronunciato, una faccia laterale è tendenzialmente piatta, l'altra convessa. È molto pregiato per il consumo fresco e la trasformazione assume un'importanza secondaria.

[www.marronedicasteldelrio.it](http://www.marronedicasteldelrio.it)



## MELONE MANTOVANO Igp

Nell'area di produzione del Melone mantovano Igp, che comprende alcuni comuni tra le province di Mantova, Cremona, Modena, Ferrara e Bologna, le condizioni climatiche sono molto favorevoli a questo tipo di coltivazione permettendo la massima espressione delle qualità del frutto. Il clima, caratterizzato da inverni freddi ed estati calde e umide, con relativa uniformità delle temperature, promuove la crescita della pianta e favorisce una regolare fioritura e lo sviluppo dei frutti. In questi terreni la coltivazione del melone è antica, rinomata e ricca di riferimenti storici e bibliografici, a partire dai documenti conservati nell'archivio Gonzaga, risalente alla fine del '400.

Il Melone mantovano, che può essere di tipologia liscia o retata, quest'ultima largamente più diffusa, si semina in serra o in pieno campo con trapianto in marzo-aprile e raccolta nel periodo giugno-agosto. Ha un sapore caratteristico, polpa succosa che varia dal colore giallo-arancio al salmone, particolarmente spessa, fibrosa e consistente; il grado zuccherino è elevato, così come la quantità media di sali minerali e potassio, generalmente superiore a quella riscontrata in altre zone di coltivazione. La pezzatura minima è di 800 grammi e di 10 centimetri di diametro.

[www.melonemantovano.it](http://www.melonemantovano.it)

## MORTADELLA BOLOGNA Igp

La zona di produzione e di lavorazione della Mortadella Bologna Igp comprende Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino-Alto Adige, Toscana, Marche e Lazio. Le origini risalgono probabilmente all'epoca etrusca e la denominazione potrebbe derivare dai termini latini *murtatum*, ovvero carne tritata nel mortaio, o *myrtatum*, cioè insaccato di carne condita con bacche di mirto.

La Mortadella Bologna è un prodotto di salumeria realizzato con carne di puro suino, finemente triturrata, mescolata con lardo e leggermente aromatizzata con spezie. La cottura è la fase più delicata del processo e avviene in forni ad aria secca: questo conferisce alla mortadella il tipico sapore e la morbidezza. I tempi di cottura variano da poche ore a un giorno intero a seconda del peso dell'insaccato. Seguono la docciatura fredda e un periodo di riposo in cella di raffreddamento. Oggi la mortadella è così caratteristica della città di Bologna, che in alcuni Paesi questo salume è semplicemente chiamato "Bologna". La forma cilindrica od ovale, il colore rosa e il profumo intenso e leggermente speziato la rendono unica tra i prodotti della salumeria. Al taglio la superficie è vellutata, il gusto è delicato e senza affumicatura.

[www.mortadellabologna.com](http://www.mortadellabologna.com)



## PAMPAPATO O PAMPEPATO DI FERRARA Igp

È un dolce da forno di forma circolare, detta "a calotta", con base piatta e superficie convessa, ricoperto con cioccolato fondente extra, prodotto nella provincia di Ferrara.

La sua origine risale al XVI secolo ed è legata al convento delle monache di clausura del Corpus Domini di Ferrara. Nasce dalla tradizione medievale e rinascimentale di preparare, per il giorno di Natale, dei pani dolci arricchiti o pani speziati, con pochi grassi, per permetterne il consumo anche nei giorni di magro. Il Pampapato di Ferrara acquisì nel tempo prestigio, tanto da essere ritenuto un dolce degno di un papa, e per questo fu modellato a forma di copricapo cardinalizio. Solo nel 1902 si pensò di ricoprire il pane speziato con il cioccolato, ingrediente sconosciuto nel 1500.

L'impasto è marrone, compatto con presenza di frutta secca e canditi ben distribuiti. Piacevole al gusto il contrasto tra la croccantezza della copertura e della frutta secca e la morbidezza dell'impasto. Il profumo e il sapore sono dominati dal cioccolato al quale si sovrappongono note di spezie, in particolare noce moscata e cannella, di canditi e di mandorla tostata. È uno dei pochi dolci senza grassi: niente latte, burro, olio o strutto.

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzionia-groalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilvia-romagna>





## PERA DELL'EMILIA-ROMAGNA Igp

L'indicazione geografica si riferisce alle pere delle varietà *Abate Fetel*, *Conference*, *Decana del Comizio*, *Kaiser*, *Max Red Bartlett*, *Cascade*, *Passa Crassana* e *William*. La zona di produzione comprende diversi comuni nelle province di Reggio Emilia, Ferrara, Modena, Ravenna e Bologna. I primi dati storici sulla coltura del pero risalgono al 1300 quando la coltivazione è citata in un trattato dall'agronomo bolognese Pier de' Crescenzi. Già a partire dal Seicento, la Romagna e l'Emilia presentavano colli disseminati da frutteti, ma la diffusione della coltura ha la massima espansione nel Novecento. I terreni idonei sono di medio impasto oppure forti. L'utilizzo di irrigazione, le concimazioni e altre pratiche colturali e agronomiche devono seguire le indicazioni tecniche dei competenti Servizi regionali. La difesa fitosanitaria deve far ricorso alle tecniche di lotta integrata o biologica. La produzione massima è di 450 quintali per ettaro. La raccolta inizia generalmente dalla metà di agosto, in modo scalare a seconda della maturazione delle diverse varietà. In Emilia-Romagna si coltiva il 70% delle pere italiane. Le condizioni pedoclimatiche e la grande professionalità dei produttori conferiscono alla coltivazione della Pera dell'Emilia-Romagna Igp caratteristiche di elevata produttività e qualità dei frutti.

[www.csoservizi.com/pera\\_igp/](http://www.csoservizi.com/pera_igp/)



## PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA Igp

Sono frutti di diverse varietà a polpa gialla e polpa bianca. La zona di produzione si estende a numerosi comuni delle province di Bologna, Forlì-Cesena, Ferrara e Ravenna. Le origini della coltivazione della Pesca e Nettarina di Romagna Igp risalgono al XIX secolo, quando l'area diviene un punto di riferimento fondamentale per le origini della frutticoltura italiana a livello industriale. La difesa fitosanitaria deve far ricorso alle tecniche di lotta integrata o biologica e la raccolta viene effettuata a mano tra la primavera inoltrata e la fine dell'estate. L'eventuale conservazione dei frutti deve prevedere la refrigerazione. Il prodotto è messo in commercio da giugno a settembre.

La Romagna produce oltre il 50% delle nettarine italiane e il 20% delle pesche. A differenza della pesca, caratterizzata da una buccia vellutata, la nettarina (altrimenti nota come "pesca noce") ha un rivestimento liscio e compatto. Entrambi i frutti hanno consistenza succosa e sapore dolce e zuccherino. La pesca è matura quando presenta il colore di fondo giallo e a una lieve pressione del palmo della mano risulta morbida. Il profumo è intenso e caratteristico. Un'ideale conservazione domestica prevede di riporre i frutti chiusi in un sacchetto di carta, a temperatura ambiente, per due o tre giorni.

[www.csoservizi.com/csolportal/peachesigp/](http://www.csoservizi.com/csolportal/peachesigp/)

## PIADINA ROMAGNOLA Igp

La Piadina o Piada Romagnola è prodotta nelle province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e Bologna. Ha origini antichissime e racconta la storia della gente di Romagna. I primi a cucinarne una versione rudimentale sono stati gli Etruschi, che furono pionieri nella coltivazione e lavorazione dei cereali e quindi nella produzione di “sfarinate” (semplici sfoglie ottenute dall’impasto di diverse farine e acqua, senza lievito, e poi cotte su lastre di pietra roventi) che somigliavano all’attuale piadina. Si tratta di un cibo semplice che nel corso dei secoli ha identificato e unificato la terra di Romagna sotto un unico emblema passando da simbolo della vita rustica e campagnola, “pane dei poveri”, a prodotto di largo consumo. Nell’area costiera, soprattutto riminese, si è storicamente diffusa e affermata la Piadina Romagnola alla Riminese, più sottile e flessibile.

Quattro gli ingredienti base della Piadina Romagnola: farina di grano tenero, acqua (quanto basta per ottenere un impasto omogeneo), sale e grassi (strutto e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine). L’impasto, porzionato in pani o palline, viene quindi “laminato”, a mano con il mattarello o mediante laminatrice meccanica.

La cottura del disco di sfoglia, su entrambi i lati, deve avere una durata totale di circa 4 minuti.

[www.consorziopiadinaromagnola.it/](http://www.consorziopiadinaromagnola.it/)



## RISO DEL DELTA DEL PO Igp

L’area tipica per la coltivazione si estende per circa 9.500 ettari sull’estremo cono orientale della Pianura padana fra le regioni Veneto ed Emilia-Romagna, nei territori formati dai detriti e riporti del fiume Po, nonché dalle successive opere di trasformazione fondiaria che ne hanno reso possibile la coltivazione. L’introduzione del riso in Italia sembra sia avvenuta dapprima nel sud ad opera degli Arabi e degli Spagnoli. I pastori lo seminavano negli acquitrini di pianura, attraversati in primavera nei viaggi verso la montagna, per raccogliarlo al ritorno, in autunno. La presenza del riso nel territorio del Delta del Po è documentata fin dal ’400, in una lettera del duca Galeazzo Maria Sforza. La coltura del riso, attraverso una sistematica opera di bonifica, rappresentò il primo passo verso la valorizzazione agraria di nuovi terreni, rendendoli nel tempo fertili per altre coltivazioni.

La semina può essere effettuata in risaia allagata o asciutta, che dovrà però essere immediatamente sommersa d’acqua. La raccolta avviene a settembre. Il riso essiccato deve presentare una percentuale di umidità inferiore al 14%. Il prodotto, confezionato sottovuoto o in atmosfera controllata, è immesso in commercio nella tipologia Riso del Delta del Po Igp, nelle varietà Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio.

[www.risodeltaipoigp.it](http://www.risodeltaipoigp.it)





## SALAMA DA SUGO Igp

È un salume molto particolare tipico della città di Ferrara e delle zone limitrofe. Le origini del suo nome sono molto antiche; compare per la prima volta in una lettera di Lorenzo de' Medici al duca Ercole I d'Este, in cui il Magnifico ringrazia il principe di Ferrara per la salama da sugo che gli è giunta graditissima.

La Salama da Sugo Igp è un prodotto di salumeria costituito da una miscela di carni suine aromatizzate e insaccate nella vescica naturale del suino. Si prepara partendo dalle parti povere del maiale (coppa, collo, guanciaie, pancetta, lingua e fegato) che vengono macinate e impastate con aromi (sale, pepe, aglio, cannella, chiodi di garofano e noce moscata) e vino rosso (solitamente si predilige la locale Fortana). L'impasto viene quindi insaccato in budelli naturali di suino, legato in cima a formare una grande pera con otto spicchi. Le salamine da sugo vengono poi messe a stagionare per un periodo minimo di 6 mesi e massimo di 24 mesi. Il sapore della Salama da Sugo è particolare, molto speziato e aromatico. Adatta a palati robusti, ricorda quasi un piatto orientale; è acidula in bocca e al tempo stesso grassa, molto sapida e un poco tannica, cioè lega il palato. Va smorzata con qualcosa di dolce e delicato, come la zucca o la patata, e abbinata a vini rossi e corposi.

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna>



## SALAME CREMONA Igp

Piemonte, Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto sono le zone di produzione, accomunate dall'alto tasso di umidità, scarsa ventilazione, autunni e inverni rigidi e nebbiosi, primavere temperate e piovose ed estati calde. Tali caratteristiche hanno favorito la diffusione dell'allevamento del suino e offrono le condizioni migliori per una maturazione ottimale del prodotto. Fonti di epoca rinascimentale, conservate all'Archivio di Stato di Cremona, testimoniano dell'usanza di produrre questo salame nei monasteri, per il consumo interno e per distribuirlo alla popolazione nei giorni di festa. Conosciuto anche fuori del territorio di origine, era apprezzato dai signori e dalle classi abbienti.

La carne viene macinata e addizionata di sale, pepe nero in grani, aglio triturato e facoltativamente sono ammessi anche vino bianco o rosso fermo, zucchero e conservanti. Il salame viene insaccato in budello naturale, seguono le fasi di legatura e asciugatura. La stagionatura varia da un minimo di 5 settimane per la pezzatura più piccola a 4 mesi per quella più grande. Il Salame Cremona Igp si presenta morbido al taglio, con fette compatte e omogenee di colore rosso intenso che sfuma gradualmente al bianco delle parti adipose; risulta aromatico e speziato al palato, di profumo deciso.

[www.salamecremona.it](http://www.salamecremona.it)

## SALAME FELINO Igp

Felino è un piccolo paese tra i declivi della Val Baganza, caratterizzata da zone collinari e aree pianeggianti e ricca di boschi in cui pascolavano anticamente i branchi di maiali. La zona di produzione si estende a tutti i comuni della provincia di Parma, dove da tempo immemorabile è d'uso preparare un salame (dalla radice latina "als", sale, linguisticamente trasformatasi in "sal") con pura carne di suino.

Il Salame Felino è frutto dell'unione sapiente delle migliori carni suine con le particolari condizioni microclimatiche del luogo, che favoriscono naturalmente il processo di maturazione dell'insaccato, fornendo una temperatura ideale e un adeguato grado di umidità e di ventilazione. Il prodotto macinato viene impastato con sale, pepe macinato e in grani, aglio schiacciato, vino, zucchero e altri aromi naturali, quindi l'impasto viene insaccato in budello naturale di suino e legato con spago. Il Salame Felino Igp ha forma cilindrica, con un'estremità più grossa dell'altra e peso compreso fra 200 g e 4,5 kg. La consistenza è compatta; è caratterizzato da un aroma delicato e sapore dolce. Dovrebbe essere conservato in un luogo umido e fresco. La tradizione vuole che venga affettato con un taglio inclinato di 60° allo scopo di evidenziare la grana e per evitare la sbriciolatura della fetta nel caso in cui venga consumato fresco.

[www.salamefelino.com](http://www.salamefelino.com)



## SCALOGNO DI ROMAGNA Igp

Si produce in alcuni Comuni delle province di Ravenna (Brisighella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Faenza, Riolo Terme, Solarolo), Forlì-Cesena (Modigliana, Tredozio) e Bologna (Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano). Originario del Medio Oriente (trarrebbe il nome dalla città di Ascalona, in Palestina), lo scalogno è citato già da Ovidio e Plinio il Vecchio. Introdotto in Romagna agli inizi del XX secolo, è subito entrato a far parte della cultura gastronomica locale.

La pianta assorbe considerevoli quantità di zolfo, elemento che ne caratterizza sapore e odore, particolarmente abbondante nei terreni della "Vena del Gesso" romagnola. Lo "Scalogno di Romagna Igp" si trova fresco in mazzetti da 500 g o secco, a treccia o in piccole confezioni. I bulbi sono più o meno compressi, avvolti da una pellicola di colore che varia da rossastro a bruno fino a grigiastro, diverso da quello di tutte le altre varietà. In cucina lo Scalogno di Romagna Igp ha molti usi: le foglie verdi tagliate finemente possono arricchire insalate miste; i bulbi freschi, tagliati a fettine sottili e usati crudi o leggermente scottati, insaporiscono i piatti con un gusto tipico e gradevole. Va conservato in ambiente fresco, asciutto e ben ventilato.

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzionia-groalimentari/doc/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna>





## VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE Igp

Le origini del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp risalgono all'epoca preromana. Già gli Etruschi infatti erano dediti nell'Appennino all'allevamento di razze bovine con caratteristiche comuni a quelle attuali. L'area geografica interessata si estende lungo la dorsale appenninica del Centro Italia e comprende Umbria, Marche, Abruzzo e Molise, in Emilia-Romagna l'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini e parte di Campania, Lazio e Toscana. Nel passato questi animali erano utilizzati per il lavoro dei campi; la selezione per migliorarne le caratteristiche legate alla produzione della carne è iniziata nel 1800.

Fino allo svezzamento i vitelli sono nutriti esclusivamente con latte materno. L'allevamento può essere al pascolo o a stabulazione fissa. Successivamente la base alimentare è costituita da foraggi freschi o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche delle zone geografiche di origine. È indicato come Vitellone il bovino da carne fra i 12 e i 24 mesi: a questa età la carne delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola resta molto magra, nutriente, con una composizione in acidi grassi rispondente alle raccomandazioni nutrizionali.

[www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it)



## ZAMPONE MODENA Igp

La zona di produzione dello Zamponi Modena Igp interessa tutta l'Emilia-Romagna e territori della Lombardia e del Veneto. Le origini risalgono al 1511 quando le truppe papali assediavano Mirandola, in provincia di Modena. L'idea venne a uno dei cuochi di Pico della Mirandola: «Macelliamo i suini, e mettiamo la carne più magra in un involucro formato dalla pelle delle loro zampe. Così non marcisce e potremo mantenerla e cucinarla in un secondo momento».

Lo Zamponi Modena Igp è un prodotto di salumeria cotto a base di carne e cotenna suina. La miscela di carni si ottiene da guancia, testa, gola e spalla dell'animale unite a cotenna, secondo i dettami dell'antica ricetta. All'impasto si aggiungono sale, vino, pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano ed erbe aromatiche. La miscela viene insaccata in involucri naturali costituiti dal rivestimento cutaneo dell'arto anteriore del suino completo delle falangi, legato all'estremità superiore. Lo Zamponi ha una tabella nutrizionale che può essere inclusa in un'alimentazione equilibrata. Rispetto al passato, infatti, il contenuto di grassi e di sodio è notevolmente ridotto. Il suo sapore è pieno, ricco e dà una sensazione di soddisfazione immediata. Il prodotto è uno dei componenti principali della cena tipica di Capodanno, ed è normalmente servito con le lenticchie.

[www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it)

# Ogni suolo un vitigno, *con sapori e profumi diversi*

**Paolo Pirani**

Servizio innovazione, qualità, promozione e internazionalizzazione del Sistema agroalimentare, Regione Emilia-Romagna

**U**n breve viaggio tra i principali vini Dop dell'Emilia-Romagna inizia dal territorio piacentino dove tra i Dop – la precedente denominazione Docg e Doc è da ritenersi superata – incontriamo il rosso Gutturnio e il bianco Ortrugo. Il Gutturnio è costituito da due vitigni; la Bar-

bera e la Croatina (localmente detta Bonarda), presenta sempre colore rosso rubino brillante o granata e odore vinoso caratteristico. Il gusto è fresco, giovane con spuma nel frizzante poi secco, tranquillo, fine, di corpo. Accostamenti ideali con minestre, fritti, lessi di carne di maiale, pasta asciutta con sughi a base di carne, arrostiti



AIC



Isola Press

*L'Emilia-Romagna può vantare 2 vini Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), 19 Doc (Denominazione di origine controllata) e 9 Igt (Indicazione geografica tipica)*

di carni bianche e rosse, pollame alla griglia e formaggi stagionati. L'Ortrugo dei Colli Piacentini ha colore paglierino chiaro, tendente al verdognolo con odore delicato, caratteristico. Il sapore è secco o abboccato con retrogusto amarognolo.

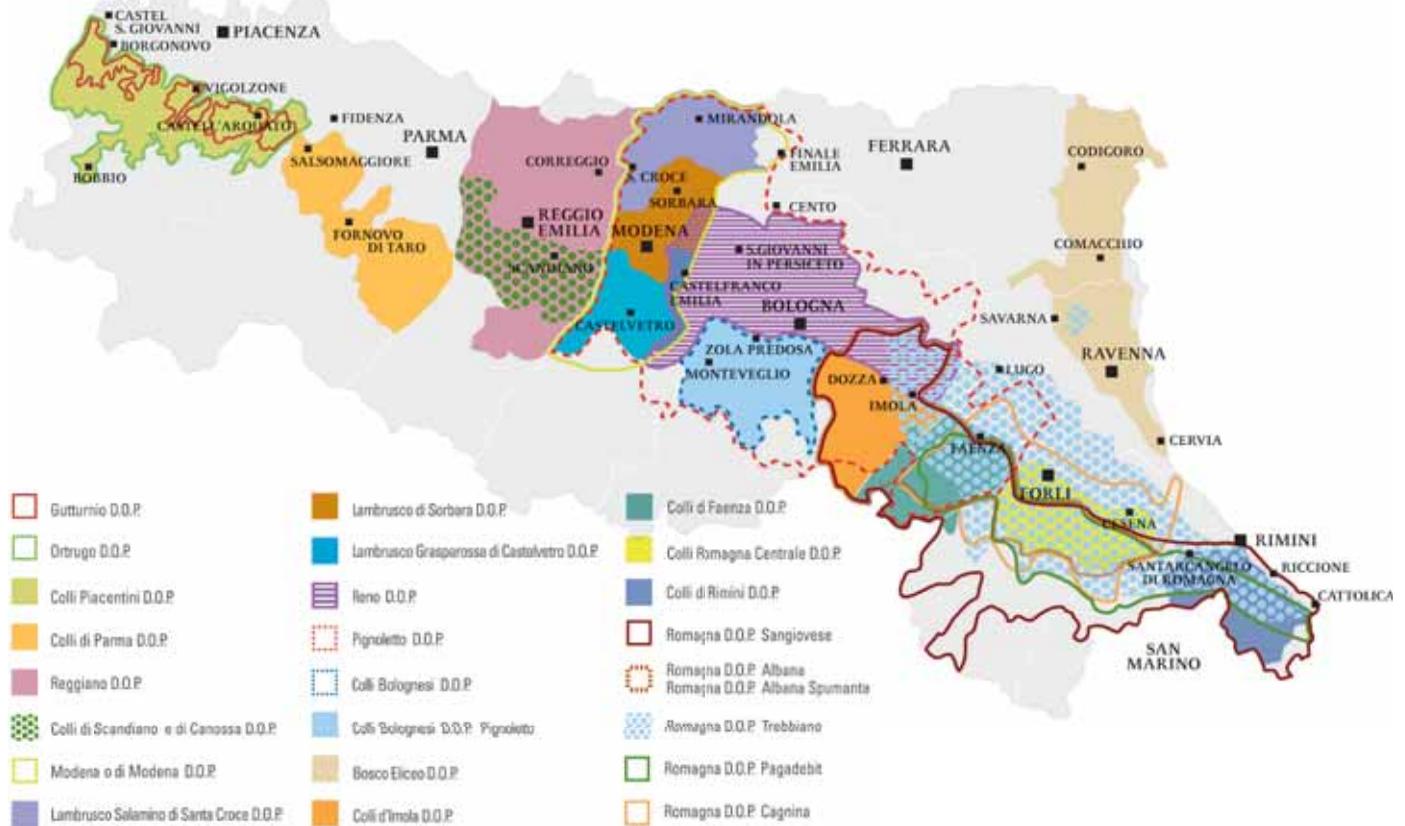
Per la zona dei Colli di Parma occorre ricordare la Malvasia, dal colore paglierino o giallo dorato (nella versione passito) con aroma caratteristico, anche intenso, e sapore che varia dal secco o abboccato all'aromatico, fresco e tranquillo. Da bersi giovane in accostamento, nel tipo secco, con antipasti, minestre, carni bianche delicate, pesce; nel tipo amabile, con formaggi dolci; nel tipo dolce, con dessert.

Giunti nella zona dei Colli di Scandiano e Canossa, la terra reggiana offre le anteprime dei lambruschi, dal colore rosato più o meno intenso fino al rosso, dal rubino al rosso intenso. L'odore sempre gradevole, caratteristi-

co, varia dal fruttato al floreale. Il sapore è secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole e caratteristico. Vino da bersi giovane in abbinamento con i tipici piatti emiliani: maltagliati con fagioli, lessi all'emiliana, formaggio Parmigiano Reggiano. Una recente riscoperta è la Spergola vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini. Con spuma vivace, evanescente. Ideale in accostamento con salumi, antipasti di mare e di terra caldi e freddi, torte salate come il tipico "Erbazzone".

Con i territori modenesi la serie dei lambruschi si arricchisce delle tre principali Dop. Il Lambrusco Salamino di S. Croce, tipico della zona a nord di Modena, con spuma vivace, evanescente, di odore fine, gentile efforeale. Ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, a primi piatti di mare, salumi e formaggi di media stagionatura. Il Lambrusco di Sorbara, che si

# CARTA DEI VINI DOP DELL'EMILIA-ROMAGNA



produce in tutta la provincia di Modena, ha spuma fine e persistente e profumo che ricorda quello della violetta. Infine, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, con area di produzione nella zona a sud e a ovest di Modena, con caratteristiche simili ai precedenti e, come questi, presente in diverse tipologie: Rosso Spumante o Frizzante dal colore rosso rubino intenso, Rosato Spumante o Frizzante più o meno intenso.

Nel territorio dei Colli Bolognesi il predominio passa al bianco Pignoletto nelle due versioni Docg e Doc, dal colore giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli. Ha odore delicato, caratteristico, sapore fine e armonico; l'accostamento lo vede ottimo come aperitivo ma anche classicamente accompagnare i tortellini in brodo, la frittura di crostacei e pesce in genere. Più tipico della zona di pianura bolognese e modenese è il bianco Montuni, dal profumo gradevole,

caratteristico, vinoso, e presente nelle diverse tipologie di secco o abboccato o amabile o dolce.

Piccola deviazione dal classico percorso della Via Emilia per incontrare i vini del Bosco Eliceo, nella zona ferrarese vicino al mare e alle Valli di Comacchio, terreni particolari ricchi di sabbia che hanno permesso di mantenere un vitigno tradizionale come la Fortana, dal colore rosso rubino. Nelle tipologie secca e amabile, di corpo e giustamente tannica, sapida e talvolta vivace. Accostamento immancabile con i prodotti di valle: anguille, cacciagione, pesce arrosto, ma anche Salama da sugo e primi piatti con sugo di carne.

## *I vini di Romagna*

Entriamo quindi in terra di Romagna a partire dalla zona Colli di Imola per incontrare il Sangiovese, rosso incon-



Aic

*Nel 2016 l'export dei vini regionali ha fatto registrare un aumento in valore di quasi il 5%*

trastato di queste zone dal caratteristico colore rosso rubino con riflessi violacei. L'odore è vinoso con profumo delicato, il sapore pieno, asciutto e armonico. Accostamento tipico con arrostiti e carni ai ferri di bovino, maiale o castrato. Nella tipologia "Riserva" è sottoposto a un invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi.

Altro classico vino romagnolo è il Trebbiano, dal colore paglierino più o meno intenso e di profumo vinoso e gradevole. Il sapore è asciutto, sapido e armonico. Accostamento ideale con antipasti e piatti di pesce. Con la denominazione Colli di Faenza si consolida la presenza di Sangiovese e Trebbiano con caratteristiche diverse legate al terreno e alla differente esposizione.

Incontriamo il terzo grande vino di Romagna, l'Albana, con la denominazione Colli Romagna Centrale: il colore è giallo paglierino tendente al dorato nei prodotti invecchiati; l'odore è caratterizzato da leggero profumo tipico; il sapore è asciutto, un po' tannico, caldo e armonico. Accostamento valido per tutto il pasto, meglio si sposa con pesce, lumache, frutti di mare, ottimo con i "garganelli" al ragù. Nelle tipologie dolce/amabile il sapore è fruttato, l'accostamento varia tra torte, panet-

toni, crostate di frutta e la tipica ciambella romagnola. Interessante anche il tipo Passito, dal colore giallo dorato con tendenza all'ambrato, di sapore vellutato, gradevolmente amabile o dolce; vino longevo da abbinare a pasticceria e frutta secca, formaggi erborinati ma ottimo anche fuori pasto. Tra i grandi vini romagnoli non può mancare la Cagnina, dal colore rosso violaceo e profumo vinoso, caratteristico. Il gusto è dolce, di corpo e un po' tannico; vino da bersi giovane con i dolci, pasticceria secca, ciambella romagnola e classicamente con le castagne arrostiti. Di recente riscoperta anche il caratteristico Pagadebit, dal colore paglierino più o meno intenso e caratteristico profumo di biancospino. Il gusto è secco o amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato. Vino da bersi giovane, è ottimo per merende a base di "piadina" romagnola e salumi.

Terminiamo con i Colli di Rimini, dove ritroviamo oltre ai classici romagnoli il vitigno del Pignoletto che assume però la denominazione e le caratteristiche della Rebola, nelle diverse tipologie di secco, amabile, dolce o passito ma sempre con profumo caratteristico e delicatamente fruttato. ■



ASSESSORATO AGRICOLTURA,  
CACCIA E PESCA

# Le eccellenze di un territorio

## Tutte le Dop e Igp dell'Emilia-Romagna

SUPPLEMENTO AD "AGRICOLTURA" N. 5 MAGGIO - GIUGNO 2017  
REG. TRIB. DI BOLOGNA N. 4269 DEL 30-3-1973

DIRETTORE RESPONSABILE: **GIUSEPPE PACE**  
COORDINAMENTO DELLA REDAZIONE: **PAOLA FEDRIGA**

EDITORE  
**NUOVA CANTELLI SRL**  
VIA SALICETO 22/E-F - 40013 - CASTEL. MAGGIORE (BO)  
TEL. 051.700606 - FAX 051.6328090  
[WWW.CANTELLI.NET](http://WWW.CANTELLI.NET)