

STRADE DEI VINI E DEI SAPORI
dell' Emilia-Romagna

STRADE DEI VINI E DEI SAPORI

dell' Emilia-Romagna



COME ORIENTARSI NELLA TERRA DEL BUON VIVERE
SENZA PERDERSI NESSUNA DELLE SUE INFINITE PRELIBATEZZE

Vi presentiamo 15 itinerari enogastronomici per orientarvi in un ideale viaggio dei sensi in Emilia-Romagna. Farete incontri piacevoli, passando attraverso variegati territori, vive e sentite tradizioni, infiniti giacimenti golosi e la calda accoglienza delle persone. Quindici guide per partire alla scoperta dei segreti più buoni della Terra del Buon Vivere: approfittate della comodità di tenere con voi tanti piccoli sapori tascabili, sempre a portata di mano. Anzi, di gusto!



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI PIACENTINI
Via Scalabrini, 19 - 29100 Piacenza
Tel. 0523 305254 - Fax 0523 309298
infotur@piacenzaturismi.net - www.stradadeicollipiacentini.it



STRADA DEL PO E DEI SAPORI DELLA BASSA PIACENTINA
c/o Piacenza Turismi - Via S. Siro, 27 - 29100 Piacenza
Tel. 0523 305254 - Fax 0523 309298
info@stradadelpo.it - www.stradadelpo.it



STRADA DEL CULATELLO DI ZIBELLO
Piazza Garibaldi, 34 - 43010 Zibello (PR)
Tel. 0524 939081 - Fax 0524 939099
info@stradadelculatello.it - www.stradadelculatello.it



STRADA DEL PROSCIUTTO E DEI VINI DEI COLLI DI PARMA
c/o Parma turismi srl - Via Repubblica, 45 - 43100 Parma
Tel. 0521 228152 - Fax 0521 223161
a.gabbi@parmaturismi.it - info@stradadelprosciutto.it
www.stradadelprosciutto.it



STRADA DEL FUNGO PORCINO DI BORGOTARO
c/o Comunità Montana delle Valli del Taro e Ceno
Piazza XI Febbraio, 6 - 43043 Borgo Val di Taro (PR)
Tel. 0525 921815 - Fax 0525 99789
info@stradadelfungo.it - info@porcaritambini.com
www.stradadelfungo.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLE CORTI REGGIANE
Via Gualerzi, 8 - Mancasale - 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522 508919 - Fax 0522 508918
info@stradavinicortireggiane.it
www.stradavinicortireggiane.it



**STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
COLLINE DI SCANDIANO E DI CANOSSA**
Via Roma, 11 - 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522 454666 - Fax 0522 496786
info@stradaviniesapori.re.it - www.stradaviniesapori.re.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI CITTÀ CASTELLI CILIEGI
Via N. Tavoni, 20 - 41058 Vignola (MO)
Tel. 059 776711 - Fax 059 7702930
info@cittacastellilciegi.it - www.cittacastellilciegi.it



**STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
DELLA PIANURA MODENESE**
Via S. Manicardi, 41 - 41012 Carpi (MO)
Tel. 059 649327 Fax 059 649416
info@terrepiane.net - www.terrepiane.net



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLA PROVINCIA DI FERRARA
Via Baruffaldi, 14/18 - 44100 Ferrara
Tel. 0532 234232 - Fax 0532 205999
info@stradaviniesaporiferrara.it
www.stradaviniesaporiferrara.it



**STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
DELL'APPENNINO BOLOGNESE**
c/o Comune di Monzuno - Via Casaglia, 4 - 40036 Monzuno (BO)
Tel. 051 6773328 - Fax 051 6770144
info@montagnamica.it - www.montagnamica.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI D'IMOLA
Via Boccaccio, 27 - 40026 Imola (BO)
Tel. 0542 25413 - Fax 0542 613252
info@stradaviniesapori.it - www.stradaviniesapori.it



**STRADA DEL SANGIOVESE E DEI SAPORI
DELLE COLLINE DI FAENZA**
Corso Matteotti, 40 - 48025 Riolo Terme (RA)
Tel. 0546 74660 - Fax 0546 71932
info@stradadelsangiovese.it - www.stradadelsangiovese.it



**STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
DEI COLLI DI FORLÌ E CESENA**
c/o Comune di Bertinoro - Piazza Libertà, 1 - 47032 Bertinoro (FC)
Tel. 0543 469213 - Fax 0543 444588
info@stradavinisaporifc.it - www.stradavinisaporifc.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI RIMINI
Piazzale Bornaccini, 1 - 47900 Rimini
Tel. 0541 634844 - Fax 0541 634847
info@stradadeivinidirimini.it - www.stradadeivinidirimini.it



Vino consigliato:
Gutturnio dei Colli Piacentini DOC

Lessare i fagioli in abbondante acqua salata con sedano, carote e cipolla per circa 3/4 d'ora. Scolare i fagioli e versarli nella casseruola. Proseguire la cottura per circa mezz'ora aggiungendo man mano l'acqua dei fagioli. Cuocere infine i pisarei in acqua salata, scolarli, condirli con il sugo e aggiungere a crudo un filo d'olio extravergine di oliva.

Per la pasta: lavorare la farina e il pangrattato con acqua bollente, aggiungere un pizzico di sale. L'impasto deve avere una consistenza piuttosto solida, in modo da poterne ricavare delle "biscioline" da cui staccare dei pezzi di pasta lunghi circa un centimetro e formare i tipici gnocchetti (pisarei) con il pollice. Per il sugo: pestare lardo, pancetta, verdure, rosmarino, aglio, prezzemolo, sale e pepe. Mettere il composto a soffriggere in una casseruola con olio e poco burro. Aggiungere quindi la passata di pomodoro e cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti.

Preparazione:

Per la pasta: mezzo kg di fagioli borlotti secchi, gr. 100 di lardo, gr. 100 di Pancetta Piacentina DOP, mezza cipolla, mezza carota, 2 gambi di sedano, prezzemolo fresco, rosmarino, aglio q.b., sale grosso, pepe nero, passata di pomodoro.

Ingredienti: per 6 persone

Pisarei e faso

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI PIACENTINI

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI PIACENTINI

Piacenza

Sembra di entrare in una fiaba: percorrere le Strade dei Vini e dei sapori dei Colli Piacentini significa immergersi in una fantastica atmosfera fra castelli, borghi e pievi, sulle valli Tidone, Trebbia, Nure e Arda.

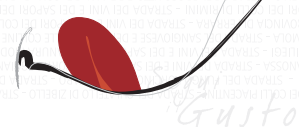
E non mancano certo i tesori: dai profumati e gustosi Salumi piacentini DOP, salame, coppa e pancetta la cui fama ha oltrepassato di gran lunga i confini del territorio natio, agli straordinari formaggi DOP Grana Padano e Provolone Valpadana. E ben 17 tipologie di vino DOC come il bianco Ortrugo o il rosso Gutturnio. Qualche consiglio per non perdersi il meglio? Prima tappa: Piacenza, medioevale e rinascimentale, dove è d'obbligo una visita a Palazzo Farnese. Poi subito fuori dalla città, destinazione Grazzano Visconti, con il suo incantevole centro storico ricostruito ai primi del '900, attorno al castello preesistente.

Poco più in là ecco Castellarquato, poetico borgo medioevale. Lo stupore continua al Castello di Gropparello, primo parco delle Fiabe d'Italia, dove ogni fine settimana prendono vita vere e proprie favole. Infine un vero ristoro per l'anima è Bobbio in Val Trebbia con l'antichissima Abbazia di San Colombano. A qualunque tavola vi sediate, fra castelli da sogno, dolci colline e distese di vigneti, non dimenticate di assaggiare i "pisarei e faso", gnocchetti conditi con un particolare sugo a base di lardo pestato, cipolle, pepe e fagioli borlotti.

Per informazioni:

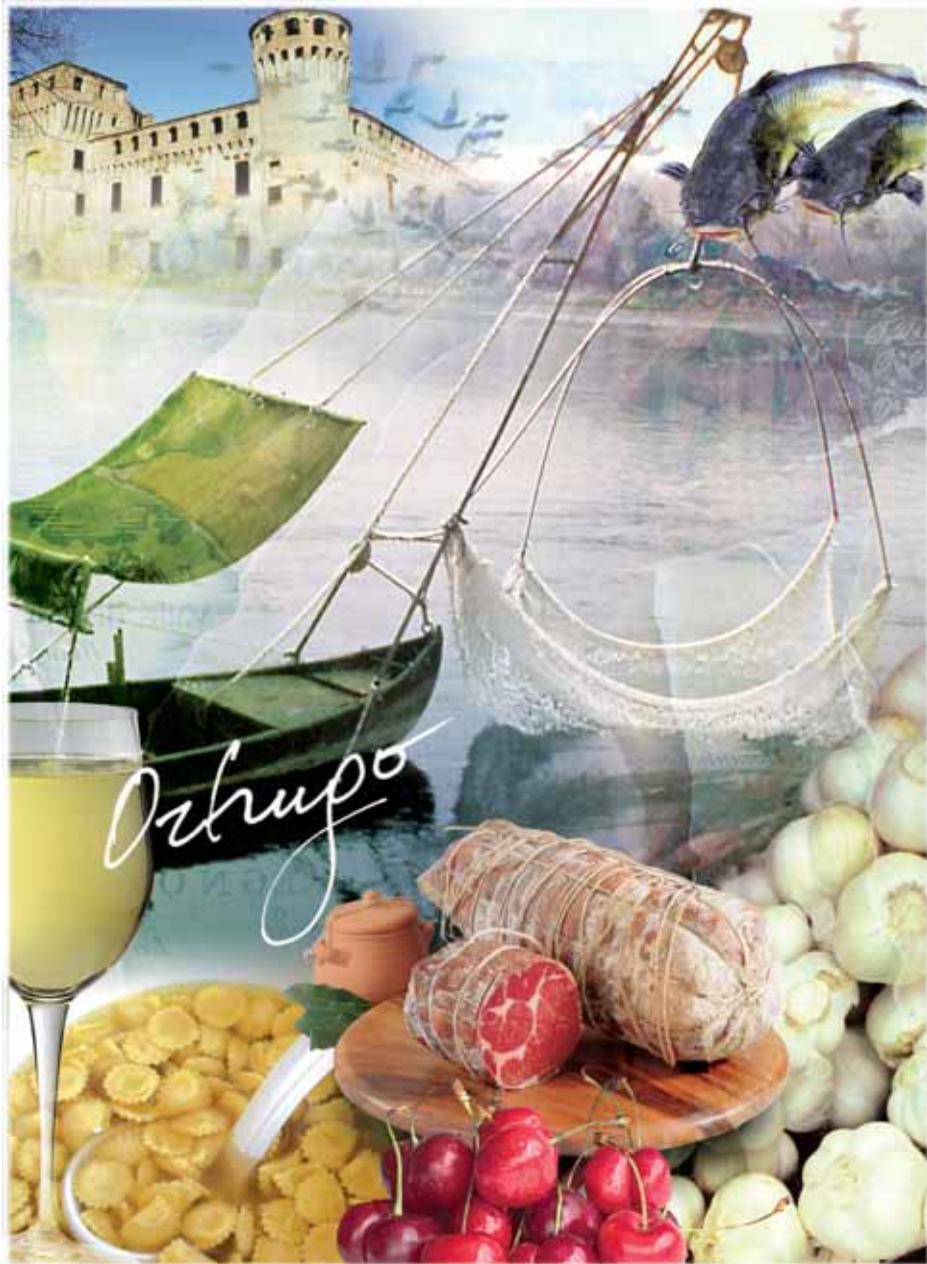
Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini
Via Scalabrini, 19 - 29100 Piacenza
Tel. 0523 305254 - Fax 0523 309298
infotur@piacenzaturismi.net
www.stradadeicollipiacentini.it

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI PIACENTINI



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI dei Colli Piacentini





Orsugo



Vino consigliato:
Gutturnio dei Colli Piacentini DOC

Dopo aver tritato finemente lo stracotto con la mezzaluna, lo si versa in una zuppiera unendovi il sugo rimasto nello stufon (il recipiente panciuto di cocco con il coperchio in cui si è cotto lo stracotto), il pane, il Grana Padano DOP grattugiato ed un pizzico di noce moscata. Si amalgama bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Con la farina, le uova e un pizzico di sale si stende una sfoglia sottile e la si taglia in strisce di 10 cm circa, su un lato si dispongono tante palline di ripieno alla distanza di 5-6 cm. Si ripiega la striscia in modo da coprirle, si preme la pasta leggermente tra una pallina e l'altra e si tagliano gli anolini con l'apposita forma rotonda che li salda tutt'intorno, impedendo che, quando cuoceranno, il ripieno esca. Vanno cotti nel brodo preparato con caprone, manzo e carne magra di maiale e serviti con formaggio Grana grattugiato.

Preparazione:

Ingredienti: per 4 persone
Gr. 400 di farina bianca, 2 uova, gr. 150 di pane grattugiato, gr. 250 di stracotto, gr. 300 di Grana Padano DOP, un pizzico di noce moscata, sale q.b., brodo "in terza" q.b.

Anolini (anvei)

STRADA DEL PO E DEI SAPORI DELLA BASSA PIACENTINA

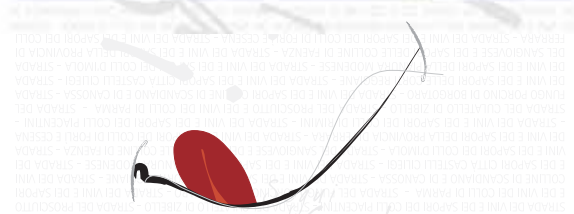
STRADA DEL PO E DEI SAPORI DELLA BASSA PIACENTINA

Piacenza

Fra la fresca collina, con le sue valli punteggiate da castelli e ville, e la nebbiosa bassa padana del grande fiume Po, dei suoi affluenti, dei canali e dei pioppeti, si snoda questa Strada affascinante e piena di piacevoli sorprese. Besenzone, Corso, con la sua splendida Rocca, Castelvetro, Cortemaggiore, il borgo fluviale di Monticelli d'Ongina, S.Pietro in Cerro e Villanova sull'Arda, con sosta d'obbligo alla frazione Sant'Agata per una visita alla Villa di Giuseppe Verdi. Non solo castelli o paesi rivieraschi, non solo filari di pioppi lungo gli argini ma anche filari di ciliegi nei campi. Un lento ed equilibrato immergersi in un insieme equilibrato, fra ottimi salumi e formaggi degustati dopo aver visitato un castello o un borgo, o aver percorso gli argini in bicicletta e magari essersi fatti raccontare una leggenda locale dal gestore di un ristorante. Sulle tavole tradizionali i gusti si alternano golosamente: dall'anguilla affumicata, agli stricc' in carpion, ai fritti d'ambolina, pescegatto e rane; dal Grana Padano Dop, al Provolone Valpadana Dop, al Cacio del Po, assieme ai tre salumi Dop piacentini (Coppa, Salame e Pancetta) profumati all'aglio di Monticelli ed accompagnati dal grass pist, il culatello piacentino, il fiocchetto e il salame gentile e i famosissimi anolini. Fra i diversi vini locali, un bicchiere di rosso Gutturnio non deve mancare mai.

Per informazioni:

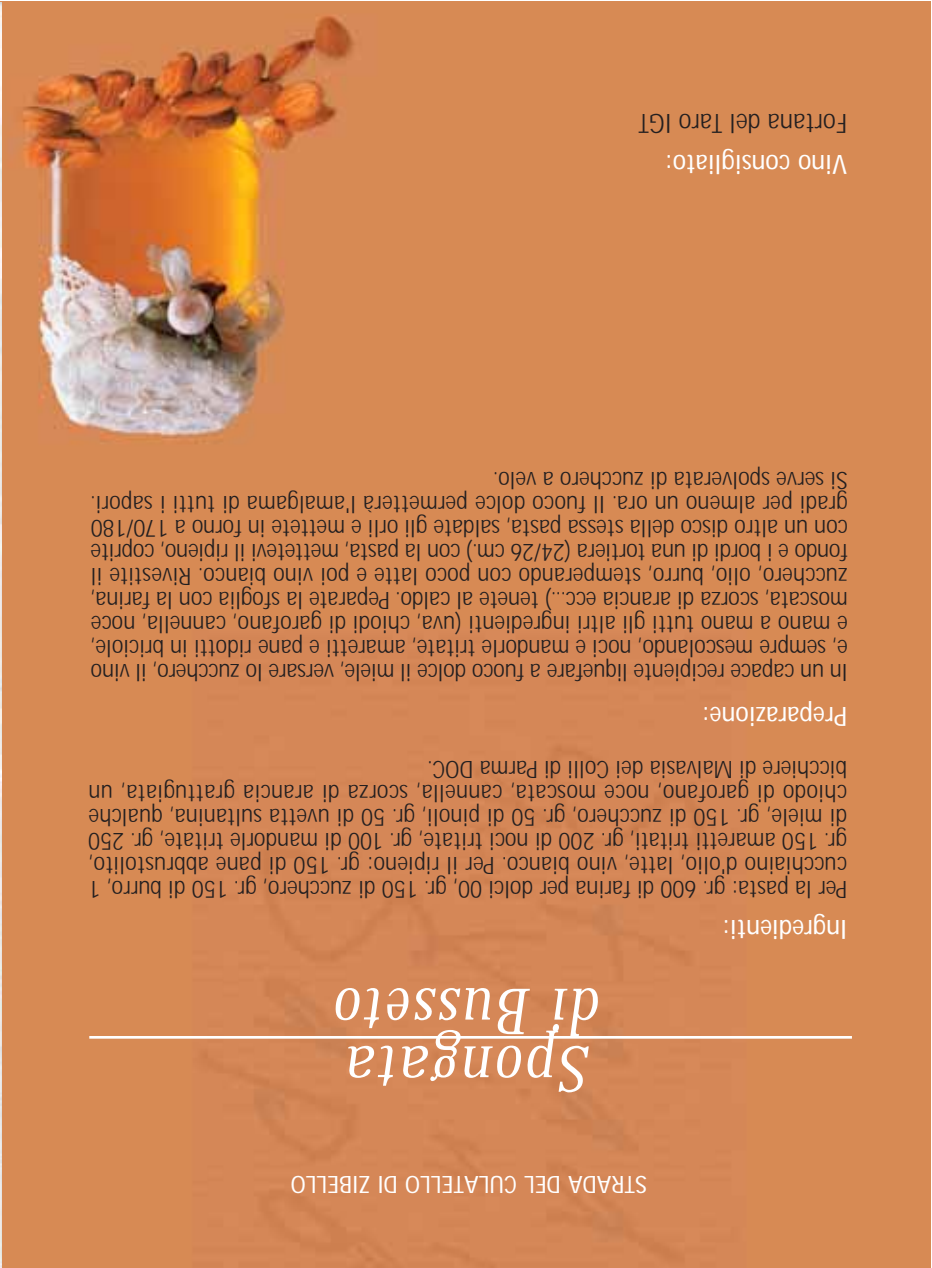
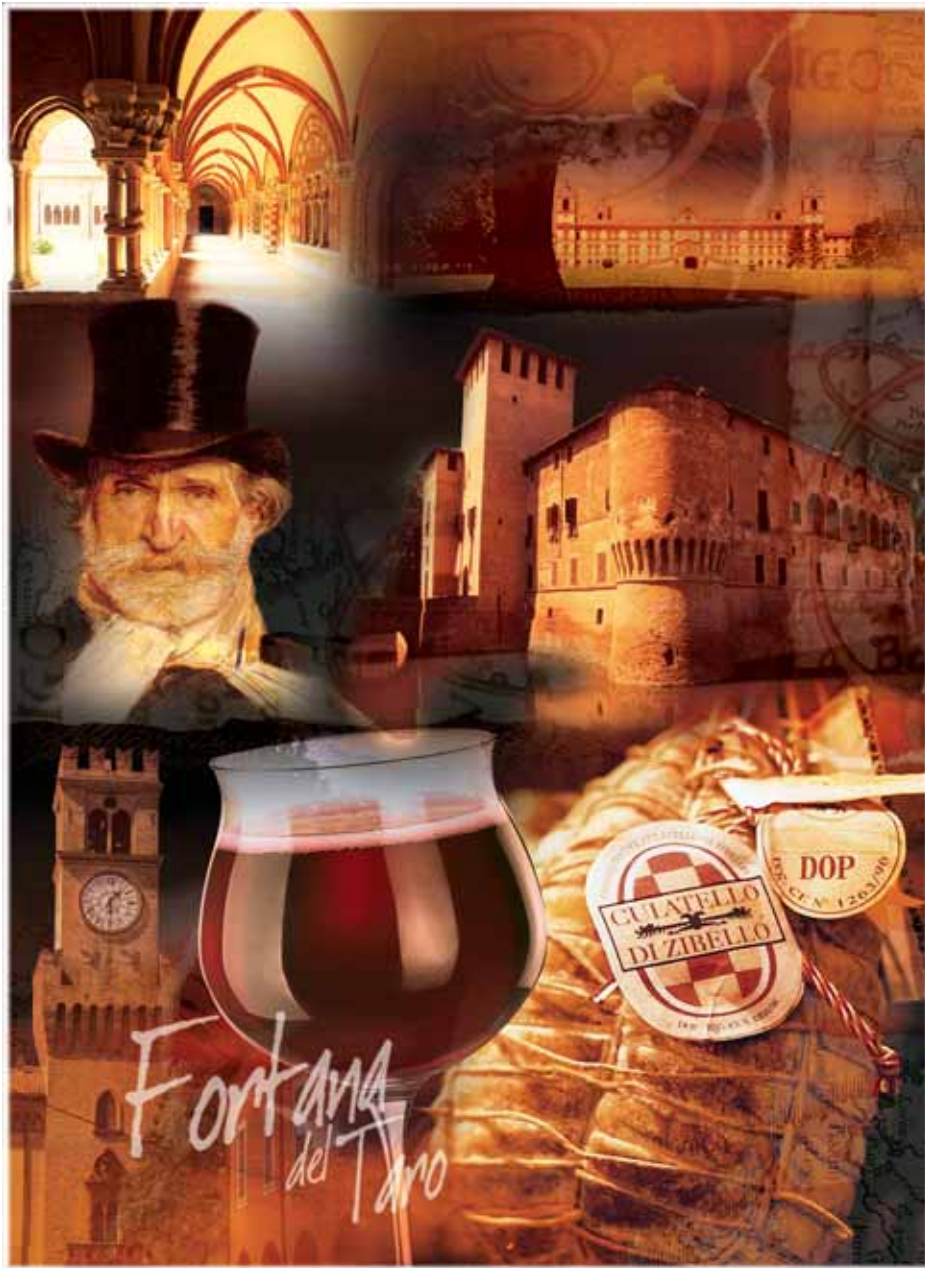
Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina
c/o Piacenza Turismi Via S. Siro, 27 - 29100 Piacenza
Tel. 0523 305254 - Fax 0523 309298
info@stradadelpo.it
www.stradadedelpo.it



STRADA DEL PO E DEI SAPORI

della Bassa Piacentina





Vino consigliato:
Fortana del Taro IGT

In un capace recipiente liquefare a fuoco dolce il miele, versare lo zucchero, il vino e, sempre mescolando, noci e mandorle tritate, amaretti e pane ridotti in briciole, e mano a mano tutti gli altri ingredienti (uva, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, scorza di arancia ecc...) tenete al caldo. Preparare la sfoglia con la farina, zucchero, olio, burro, stemperando con poco latte e poi vino bianco. Rivestite il fondo e i bordi di una tortiera (24/26 cm) con la pasta, mettetevi il ripieno, coprite con un altro disco della stessa pasta, saldate gli orli e mettetevi in forno a 170/180 gradi per almeno un ora. Il fuoco dolce permetterà l'amalgama di tutti i sapori. Si serve spolverata di zucchero a velo.

Preparazione:

Per la pasta: gr. 600 di farina per dolci 00, gr. 150 di zucchero, gr. 150 di burro, 1 cucchiaino d'olio, latte, vino bianco. Per il ripieno: gr. 150 di pane abbrustolito, gr. 150 amaretti tritati, gr. 200 di noci tritate, gr. 100 di mandorle tritate, gr. 250 di miele, gr. 150 di zucchero, gr. 50 di pinoli, gr. 50 di uvetta sultanina, qualche chiodo di garofano, noce moscata, cannella, scorza di arancia grattugiata, un bicchiere di Malvasia dei Colli di Parma DOC.

Ingredienti:

Spongata di Busseto

STRADA DEL CULATELLO DI ZIBELLO

PARMA STRADA DEL CULATELLO DI ZIBELLO

Arrivateci col mezzo che volete ma, poi, prendete una bicicletta (potete facilmente noleggiarla a Torricella, dove hanno anche le houseboat) e iniziate una rilassante pedalata lungo la ciclabile Parma-Po. Non mancheranno piacevoli incontri con incantevoli paesini: Zibello, Roccabianca con il suo bel castello, Torricella, con il suo parco fluviale, Colorno con la fastosa reggia farnesiana.

Se viaggiate in camper troverete due aree di sosta: Polesine e Zibello. Ma veniamo al sovrano del gusto di questo territorio: il Culatello, il pregiato salume che solo qui si produce e solo qui si può acquistare.

A proposito di salumi, non mancate di perdervi fra i sapori prelibati di altre vere e proprie rarità come il Fiocchetto, un salame sotto sale, la Mariola, un cotechino sgrassato, lo Strolghino, una gustosa salsiccia, la Gola di maiale, lardo rosato con striature di magro. Non dimenticate che siete sulle terre di Giuseppe Verdi, seguite le note delle sue celebri arie che vi accompagneranno nei suoi luoghi, fra Parma e Busseto e fra i tanti castelli come quelli di Sissa, Fontanellato e Soragna dove è stato aperto il Museo del Parmigiano-Reggiano DOP.

Strada
dei Vini e
dei Sapori


Per informazioni:

Strada del Culatello di Zibello
Piazza Garibaldi, 34 - 43010 Zibello (PR)
Tel. 0524 939081 - Fax 0524 939099
info@stradadelculatello.it
www.stradadelculatello.it



STRADA DEL Culatello di Zibello



Vino consigliato: Malvasia dei Colli di Parma DOC

Preparazione:
Per il ripieno: fare lessare le patate, sbucciarle e passarle nel passaverdura. Raccogliere il passato in una terrina aggiungendo il parmigiano, l'uovo, noce moscata, sale e amalgamare il tutto.
Per la pasta: disporre la farina sulla splanatoria facendovi un buco nel centro in cui si mettono le uova e il sale, amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto elastico. Dividere a pezzi e passarli nell'apposita macchina ottenendo così delle strisce sottili e larghe circa 10 cm. Porre ogni 4 cm. ca. una noce di ripieno, ripiegare la stessa sfoglia sul ripieno e tagliare con la rotellina i tortelli. Lessarli in abbondante acqua salata, condirli con il burro fuso e il parmigiano precedentemente mescolato al tartufo grattugiato. Guarnire con lamelle di tartufo.

Ingredienti:
Per la pasta: gr. 400 di farina bianca 00, 2 uova, 1 pizzico di sale e acqua q.b.
Per il ripieno: gr. 350 di patate, 1 uovo, gr. 100 di Parmigiano-Reggiano DOP grattugiato, noce moscata, sale, pepe q.b. Per il condimento: gr. 100 di Parmigiano-Reggiano DOP grattugiato, gr. 50 di tartufo nero di Fragno grattugiato, lamelle di tartufo, burro fuso.

Tortelli di patate al tartufo nero di Fragno

STRADA DEL PROSCIUTTO E DEI VINI DEI COLLI DI PARMA

PARMA STRADA DEL PROSCIUTTO E DEI VINI DEI COLLI DI PARMA

Vallate ineguagliabili, forgiate dalla natura, e addomesticate dall'uomo:

la Strada del Prosciutto. Incastrata fra l'appennino e la pedemontana, compresa fra i fiumi Taro e Ceno, racchiude una miriade di paesaggi, prodotti e di arte culinaria da permettergli a pieno titolo di definirsi food valley. È un grande parco, dove al suo interno ben convivono, paesaggi rurali affiancati da scenari di grande prestigio agroalimentare, dove carraie, boschi, fossati e opifici ben testimoniano l'opera geniale dei valligiani.

Sarà proprio in questo lembo di terra che si potranno gustare alcuni prodotti dei più famosi dell'enogastronomia Parmense: il Prosciutto di Parma, i Vini dei Colli, il Tartufo Nero di Fragno, il Parmigiano-Reggiano DOP, il Salame di Felino, ma anche i sapori dimenticati come le conserve, le erbe aromatiche, i fiori, ... La tavola presenta una cucina di grande tradizione, come il sovrano anolino, nato probabilmente dalla grande fantasia di un cuoco di corte che volle riprodurre l'ombelico di Venere o da quel tortello di erbette nato dalla povertà di mezzi e di cose di una presunta pastora che già respirava l'aria del Taverne, che nei secoli ha scandito le appassionante vicende storiche che si sono intrecciate fra le mura dei borghi e dei manieri. Il Castello di Torrechiara, che ricorda l'amore quattrocentesco di Pier Maria Rossi per Bianca Pellegrini, più a Est sulla Val d'Enza, Montechiarugolo, Neviano degli Arduini con i suoi percorsi Matildici. A Ovest il Castello di Felino, la Rocca di Sala Baganza, i parchi, Lesignano coi suoi "barboi", Traversatolo, Calestano e il suo tartufo nero, per finire sul crinale a Corniglio, verso la terra della luna con il parco nazionale dei "cento laghi."

Per informazioni:

Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma
c/o Parma turismi srl
Via Repubblica, 45 - 43100 Parma
Tel. 0521 228152 - Fax 0521 223161
a.gabbi@parmaturismi.it - info@stradadelprosciutto.it
www.stradadelprosciutto.it

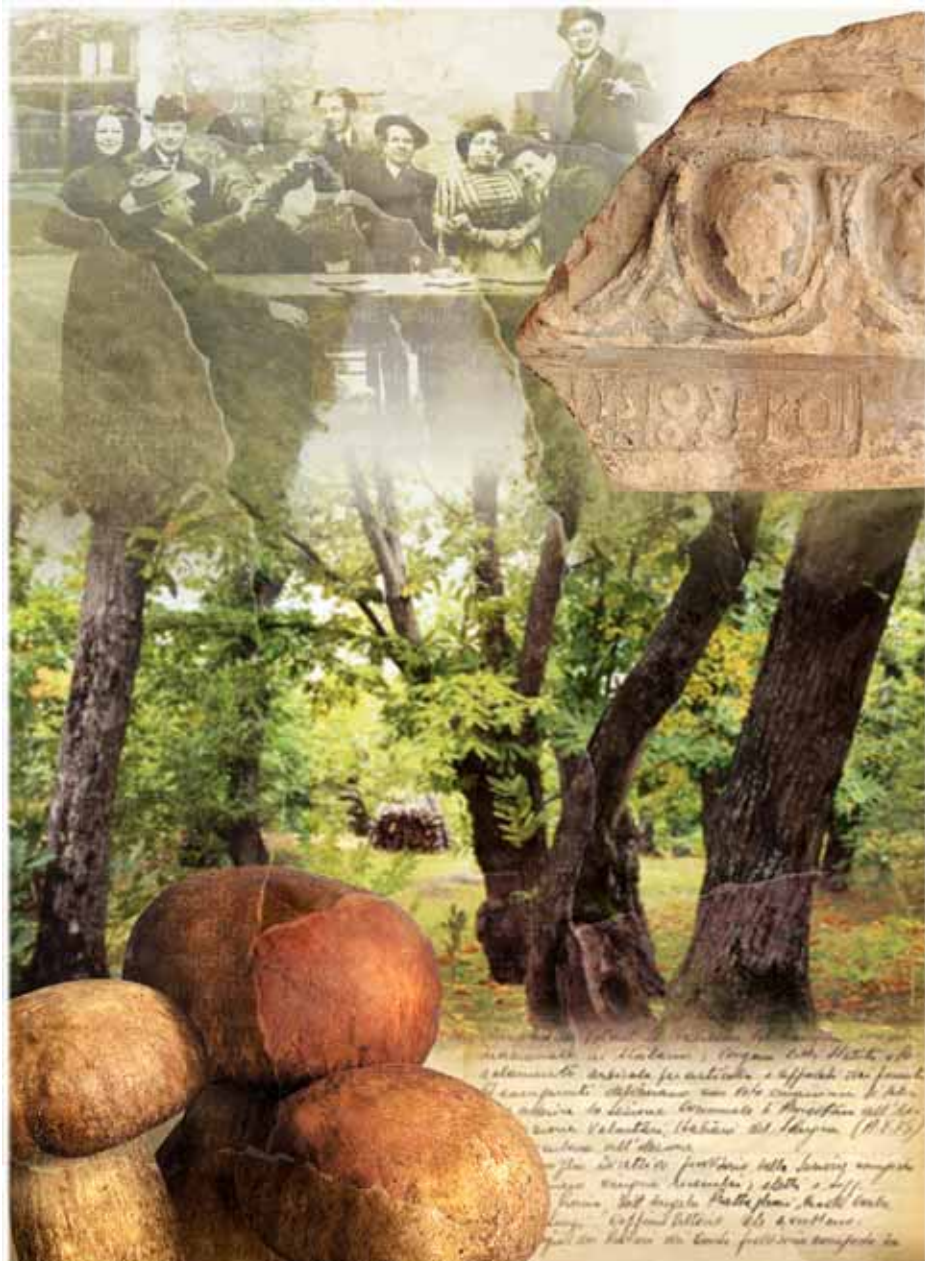

Gusto



STRADA DEL

Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma



Bonarda dei Colli di Parma DOC

Vino consigliato:

Servirli caldi.
Eliminare l'olio in eccesso su carta assorbente da cucina.
Friggeteli in abbondante olio caldo, pochi alla volta, fino a farli diventare dorati.
Reggiano DOP grattugiato.
Immergere i pezzi di funghi nel nuovo e poi in un miscuglio di pane e Parmigiano-
loro delicato aroma. Tagliarli in grossi pezzi. Sbattere le uova, salate, in poco latte.
funghi. I funghi non vanno lavati sotto l'acqua corrente per evitare di perdere il
ed eventuali impurità: inumidire della carta assorbente da cucina e passarla sui
Mondare i funghi, raschiandoli con la punta di un coltellino per eliminare la terra

Preparazione:

gr. 600 di Funghi Porcini, 2 uova, latte, pane grattugiato, Parmigiano-Reggiano
DOP grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale.

Ingredienti: per 4 persone

Funghi porcini di Borgotaro fritti

STRADA DEL FUNGO PORCINO DI BORGOTARO

PARMA STRADA DEL FUNGO PORCINO DI BORGOTARO

I Fungo porcino più famoso e più buono d'Europa, quello di Borgotaro IGP, cresce in questo lembo di terra di Emilia, alle frontiere con Liguria e Toscana, in un suggestivo paesaggio medievale di speroni, torrenti e boschi. Questi luoghi sono una fonte irresistibile di tentazioni golose per tutto l'arco dell'anno: a Borgo Val di Taro si possono acquistare le specialità del territorio, ossia funghi conservati in tutte le maniere, ma anche Prosciutto di Parma DOP e Parmigiano-Reggiano DOP.

Una raccomandazione, non mancate di assaggiare le squisitezze locali, numerosi e squisiti prodotti biologici come marmellate, liquori, frutti di bosco, dolci naturali, torte salate. Se volete essere sicuri di non perdersi niente, partite da Berceto incrociando la Francigena, l'antica via dei pellegrini che da Canterbury portava a Roma. A Bedonia è quasi d'obbligo una sosta per visitare il Planetario e il Seminario. Infine, lasciate uscire il lato romantico che c'è in voi e fermatevi a Compiano, un paese medioevale guardato a vista da un maestoso castello e stretto da una bella cinta muraria, lungo le cui strette strade si affacciano palazzi nobiliari e case torri. Sarà il modo più dolce per concludere in bellezza il vostro viaggio.

*Strada
dei Vini e
Sabori*

Per informazioni:

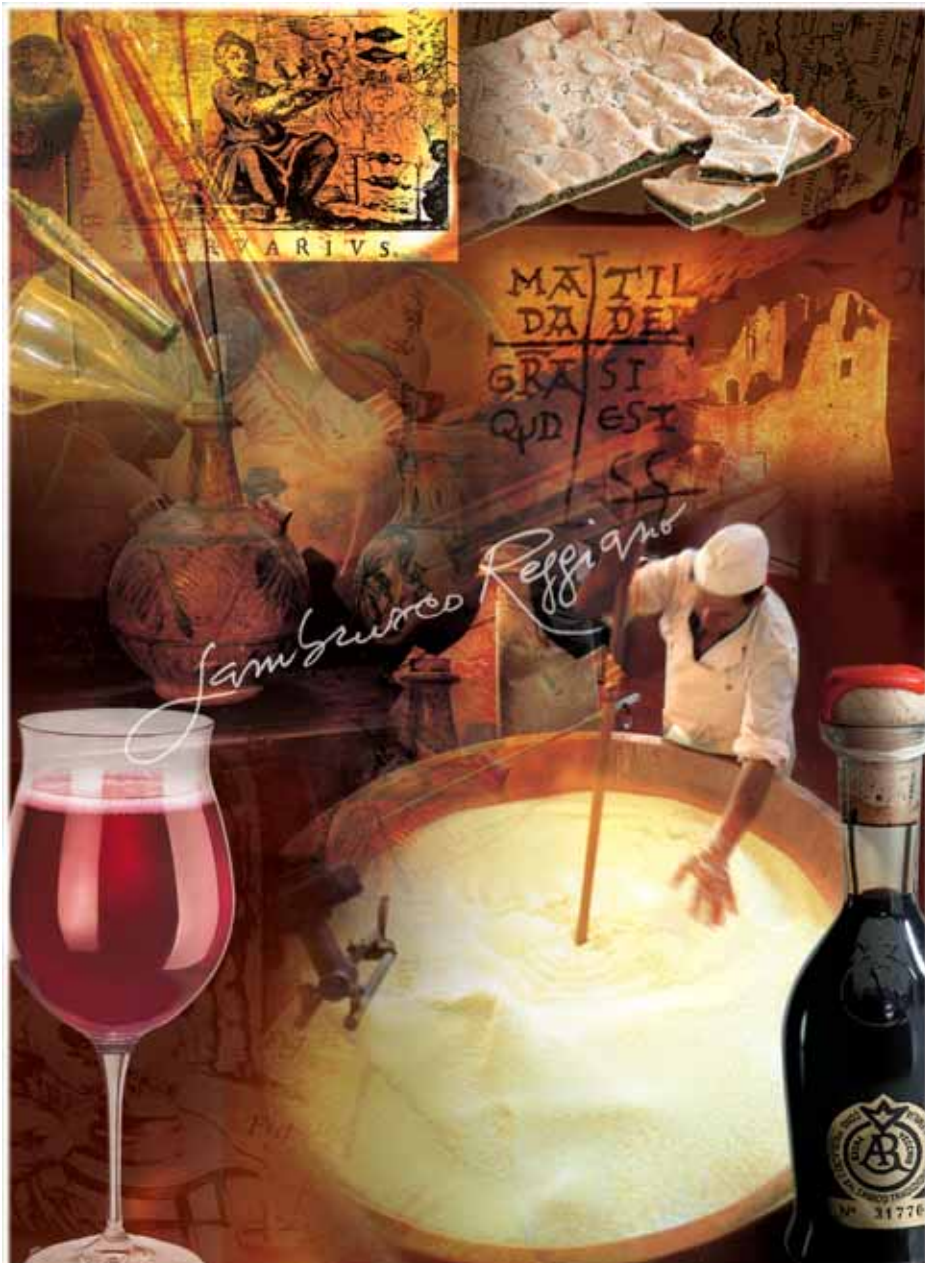
Strada del Fungo Porcino di Borgotaro
c/o Comunità Montana delle Valli del Taro e Ceno
Piazza XI Febbraio, 6 - 43043 Borgo Val di Taro (PR)
Tel. 0525 921815 - Fax 0525 99789
info@stradadelfungo.it - info@porcaritambini.com
www.stradadelfungo.it

STRADA DEL Fungo Porcino di Borgotaro



Gusto





Vino consigliato:
Lambrusco Reggiano DOC

si deve seccare) e servire tiepido o freddo.

Scongelaire gli spinaci oppure pulire e lessare quelli freschi. Strizzarli bene per togliere l'acqua in eccedenza e tagliuzzare le foglie. Mettere al fuoco una padella con un filo d'olio e gli spinaci di aglio, aggiungere gli spinaci, un pizzico di sale e lasciare insaporire a fuoco basso. In un'altra padella mettere un filo di olio, qualche gocciola di latte e i cipollotti (o porri) tagliuzzati a rondelle, sale. Lasciare imbiondire dolcemente quindi aggiungere gli spinaci e lasciare insaporire qualche minuto. Togliere dal fuoco e aggiungere il prezzemolo tritato grossolanamente, una manciata di pangrattato e abbondante parmigiano. Mescolare il tutto. Nel frattempo preparare la pasta con gli ingredienti indicati e formare una palla morbida, da stendere sottilmente col mattarello. Ungere una teglia con olio e pangrattato e ricoprire il fondo con la sfoglia sottile, mettere il ripieno di spinaci e quindi ricoprire con l'altra sfoglia, se possibile più sottile e ondulata (pinnata qua e là). Sistemare bene il bordo, con una forchetta bucherellare tutta la superficie e mettere in forno a 250° per 15 minuti circa. Trascorso il tempo, tagliuzzare le fettine di pancetta e distribuirle sulla superficie. Riporre la teglia in forno spento per un minuto (non

Preparazione:

Per la pasta: gr. 500 di farina, 1 cucchiaino di strutto, sale q.b. Per il ripieno: gr. 300 di spinaci lessati (o una scatola di spinaci surgelati), olio extra vergine di oliva, 2-3 fette di pancetta, 1 ciuffo di prezzemolo, 3 cipollotti o porri, 1 manciata di pangrattato, Parmigiano-Reggiano DOP grattugiato, latte, sale q.b., pepe.

Ingredienti:

Erbazzone Reggiano

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI COLLINE DI SCANDIANO E DI CANOSSA



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

Colline di Scandiano e di Canossa



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
COLLINE DI SCANDIANO E DI CANOSSA

Reggio Emilia

Salendo da Reggio Emilia, dove si trova il Museo del Tricolore,

ecco le terre di Matilde, pigramente adagiate alle pendici dell'Appennino: Bibbiano, Quattro Castella, San Polo d'Enza, Canossa con i ruderi del castello matildico e l'indimenticabile panorama sulla Val d'Enza, con la famosa rupe di Canossa.

Scendendo sulle dolci curve collinari si trova Albinea con le sue belle ville e il castello. Infine Scandiano, terra di vini bianchi, amata dal Carducci, con una bella rocca trecentesca dove soggiornò il riformatore Calvino.

Sedetevi pure a tavola e iniziate l'esplorazione gastronomica: vi offriranno

l'Erbazzone, una torta salata a base di Parmigiano-Reggiano DOP ed erbe, e il Gnocco fritto con salumi e gustose verdure sott'olio. E ancora, assaggi di Parmigiano-Reggiano con qualche goccia di prezioso Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, un vero elisir invecchiato da 12 a 25 anni, tantissimi tipi di salumi profumati e Lambruschi reggiani DOC.

Strada
dei Vini e
dei Sapori

Per informazioni:

Strada dei Vini e dei Sapori colline di Scandiano e di Canossa
Via Roma, 11 - 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522 454666 - Fax 0522 496786
info@stradaviniesapori.re.it
www.stradaviniesapori.re.it



Vino consigliato:
Lambrusco Reggiano DOC

Preparazione:
Per il ripieno: tagliare tutta la carne finemente, aggiungere il burro, il sale a seconda della sapidità della carne utilizzata, fare bollire lentamente per circa 3 ore in poca acqua con un carota tagliata a metà (da togliere a fine cottura), fino a completa cottura ed evaporazione dei liquidi.
Raffreddare, scolare la carne e toglierla dalla casseruola, tritare abbastanza finemente con una mezzaluna o un tritacarne. Aggiungere l'uovo, il Parmigiano-Reggiano DOP e impastare con le mani fino ad ottenere una massa compatta ed omogenea senza grumi.
Per la pasta: impastare in modo da ottenere un impasto omogeneo e liscio, da far riposare preferibilmente per 4 o 5 ore in una tazza coperta con un canovaccio. Ravvivare l'impasto e tirare la sfoglia con il matterello in modo che risulti abbastanza sottile. Tagliare l'apposito attrezzo (rotella) in quadrati di circa 2 cm per 2, riempire con un pizzico di pesto e chiudere e chiudere "girando attorno al dito". Fare bollire in un buon brodo ottenuto da carne di manzo e cappone (o gallina) con l'aggiunta di una mezza cipolla, una carota, metà gambo di sedano.

Ingredienti: per 4 persone
Per il ripieno: gr.100 di manzo, gr. 100 di vitello, gr. 100 di maiale, 1 salsiccia, gr. 100 di prosciutto crudo di Parma DOP, burro q.b, e/o olio d'oliva q.b, gr. 150 circa di Parmigiano-Reggiano DOP grattugiato, 1 uovo, sale q.b. Per la sfoglia: 4 uova, gr. 400 di farina (circa).

Cappelletti reggiani classici

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLE CORTI REGGIANE

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLE CORTI REGGIANE

Reggio Emilia

Tra la via Emilia e il Po si snoda, nella grande pianura, il percorso più emiliano tra tutti gli itinerari enogastronomici, quello che prende il nome dalle Corti Reggiane. Le corti, intese come il fiorire stupefacente delle piccole e raffinate signorie rinascimentali dei Gonzaga, dei Bentivoglio, Da Correggio, Roberti, Estensi, le cui tracce si ritrovano nelle piazze porticate, nei castelli fattisi palazzi, nei dipinti del Correggio, di Lelio Orsi, dei maestri di scuola ferrarese o bolognese.

Le Corti, intese anche come il nucleo produttivo e aggregante delle famiglie estese, che hanno caratterizzato, qui più che altrove, la cultura del mondo contadino.

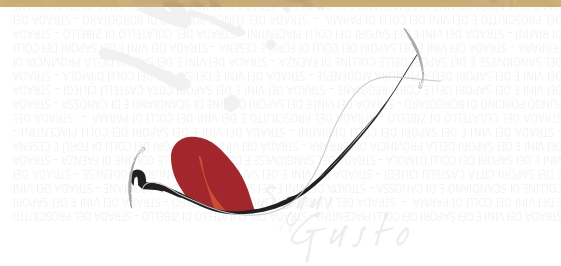
E qui che la "rezdora" (la "reggitrice", la donna che governava i lavori di casa) elaborava e tramandava le tradizioni della buona tavola e le ricette, che ora sono l'orgoglio dell'identità emiliana che la Strada valorizza in modo attento e rispettoso.

Entrate nelle cantine e assaggiate il Lambrusco Reggiano DOC, visitate le acetarie di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, i salumifici, i caseifici di Parmigiano-Reggiano DOP, troverete ovunque una cordiale professionalità, che vi verrà confermata anche nell'ospitalità dei ristoranti, degli agriturismi e degli alberghi di tradizione.

Strada
dei Vini e
dei Sapori

Per informazioni:

Strada dei Vini e dei Sapori delle Corti Reggiane
Via Gualerzi, 8 - Mancasale - 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522 508919 - Fax 0522 508918
info@stradavinicortireggiane.it
www.stradavinicortireggiane.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

delle Corti Reggiane





Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Vino consigliato:

Parmigiano-Reggiano DOP grattugiato al momento. con il ragu e spolverizzate a piacere con in abbondante acqua bollente salata, condite lentissimo. Cuocete le tagliatelle al dente piuttosto lunga (non meno di 2 o 3 ore) e a fuoco cottura. Rammollite che la cottura deve essere passata. Regolate di sale e pepe solo a fine latte a piacere. brodo e concentrato di pomodoro o croccante; bagnate con il vino, lasciate evaporare e portate a cottura con

Unite la carne tritata, fate la rosolare molto a lungo, affinché rimanga leggermente. o di rame rivestito, con burro e olio il sedano, la carota e la cipolla, salando leggermente. e formate dei nidi, a mo' di porzione. Per il ragu fate soffriggere in una casseruola di cocco e tagliatevi con un coltello affilato le tagliatelle di una larghezza di circa 6 mm. Dipanatele Lasciate asciugare la sfoglia per un po', quindi avvolgetela su se stessa, formando un rotolo un'ora e tirate la sfoglia rigorosamente con il mattarello fino a uno spessore piuttosto sottile. continuando finché l'impasto risulti perfettamente liscio. Fate riposare coperto per almeno

Preparazione:

Per la pasta: 6 uova, gr. 600 di farina 00 (o gr. 400 di farina 00 gr. 200 semola fine). Per il Ragu: gr. 300 di polpa di manzo (lombo o capocollo) macinata, gr. 300 di manzo macinato (possibilmente metà cartella e metà scannello) volendo si può usare solo il manzo, raddoppiandone le dosi, gr. 100 di pancetta macinata o guanciale (facoltativamente gr. 150 di fegatini di pollo macinati), gr. 100 di prosciutto crudo tritato (facoltativo), gr. 150 di salsiccia (facoltativa), burro e olio di oliva q.b., una cipolla tritata o 4 scalogni, una carota tritata, una costa di sedano tritata, un bicchiere di vino bianco o rosso, concentrato di pomodoro (uno o due cucchiari) o pomodori passati (gr. 300 circa), brodo, latte (facoltativo), sale e pepe di mulinello, Parmigiano-Reggiano DOP grattugiato al momento.

Ingredienti: per 6 persone

Tagliatelle al ragu alla bolognese

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI CITTÀ CASTELLI CILIEGI

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI CITTÀ CASTELLI CILIEGI



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

Città Castelli Ciliegi



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
CITTÀ CASTELLI CILIEGI

Modena & Bologna

Colline, boschi, pianura, ceraseti e castagneti: questi i suggestivi paesaggi che accompagneranno il vostro tour. Salite da Bologna verso la collina, scoprirete Monteveglio con la sua abbazia e il parco regionale per poi giungere a Castello di Serravalle, capitale dello Gnocco fritto, e Savigno patria del Tartufo. Entrando nel modenese, è obbligatoria una visita a una delle tante acetaie o al Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a Spilamberto.

Ecco poi Vignola, con un punto di sosta camper e un ostello con servizio ristoro. Seguendo il rombo della "mitica rossa" sarete attratti dal maestoso castello di Lezzano Rangone dove all'interno troverete anche un'enoteca con vini e prodotti tipici. Gli chef del territorio vi aspettano per farvi gustare i famosi Tortellini, la cui paternità è ancora contesa tra Bologna e Modena, e la torta Barozzi, cacao, caffè, mandorle, dalla ricetta segreta.

Non fatevi mancare un assaggio di Parmigiano-Reggiano DOP, Prosciutto di Modena DOP, Mortadella di Bologna IGP, Zampone e Cotechino di Modena IGP o gli squisiti Borlenghi. Il tutto annaffiato con il modenese Lambrusco Grasparossa di Castelvetro o il bolognese Pignoletto dei Colli. A proposito, se non siete mai stati a Bologna, è il momento di colmare la lacuna: è una delle città d'arte più belle d'Italia, sede dell'Università più antica del mondo; mentre a Modena non potete perdervi la bellezza del Duomo patrimonio dell'umanità.

Per informazioni:

Strada dei Vini e dei Saperi Città Castelli Ciliegi
Via N. Tavoni, 20 - 41058 Vignola (MO)
Tel. 059 776711 - Fax 059 7702930
info@cittacastelliliciegi.it
www.cittacastelliliciegi.it



Preparate la pasta e tirate la sfoglia con la farina, le uova, un cucchiaino di olio e un po' di sale. Con un coltello tagliate tanti quadrati di circa 5 cm di lato e stendeteli sopra l'apposito "pettine" di legno per dargli la caratteristica rigatura. Avvolgete la pasta attorno a un bastoncino di legno del diametro di circa 1 cm e unite i due lembi del quadrato, facendo ben attenzione che non si sovrappongano troppo. Sfilate i maccheroni così ottenuti e fateli riposare su una tovaglia infarinata. Preparate un ragù sminzando il pollo e mettendolo a rosolare in un tegame insieme con l'altro olio, la cipolla e la pancetta. Dopo qualche minuto aggiungete il vino e quando sarà evaporato unite il pomodoro. Terminate la cottura a fuoco dolce in circa 45 minuti. Lessate i maccheroni in molta acqua salata. Cuoceranno in pochi minuti. Scolateli, conditeli col ragù e infornaggiate abbondantemente col Parmigiano-Reggiano DOP.

Preparazione:

Gr. 400 di farina, gr. 200 di pollo, gr. 50 di pomodori pelati, gr. 40 di Parmigiano-Reggiano DOP, gr. 10 di pancetta, 4 uova, 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva di Brisighella DOP, 1 bicchiere di vino bianco secco, mezza cipolla, sale q.b.

Ingredienti: per 4 persone

Maccheroni al pettine al ragù di carne

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLA PIANURA MODENESE

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLA PIANURA MODENESE

Modena

Benvenuti nel territorio delle Piccole Corti Padane, di ville patrizie, delle rocche estensi: questo è un viaggio fra le acetaie dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, i vigneti e le cantine del Lambrusco Salamino di Santacroce e del Lambrusco di Sorbara. O fra i laboratori artigianali del Prosciutto di Modena DOP, del Cotechino e dello Zampone di Modena IGP e ovviamente del Re dei formaggi, il Parmigiano-Reggiano DOP.

Tesori che si possono degustare direttamente nei luoghi di produzione. Un buon punto di partenza per il vostro tour è la piccola corte padana di Carpi, con il suo bellissimo Palazzo rinascimentale nella grande Piazza Martiri. Fate un salto anche a Mirandola, paese di Pico, con il castello della casata.

A Finale Emilia, fra le province di Modena, Ferrara e Bologna fate una sosta: potrete ammirare il Castello, dimora estiva degli Estensi di Ferrara. Un'ultima curiosità da non perdere: a Campogalliano il singolare Museo delle bilance, con strumenti di pesa di tutti i tipi e di tutte le epoche.

Strada
dei Vini e
dei
Sapori

Per informazioni:

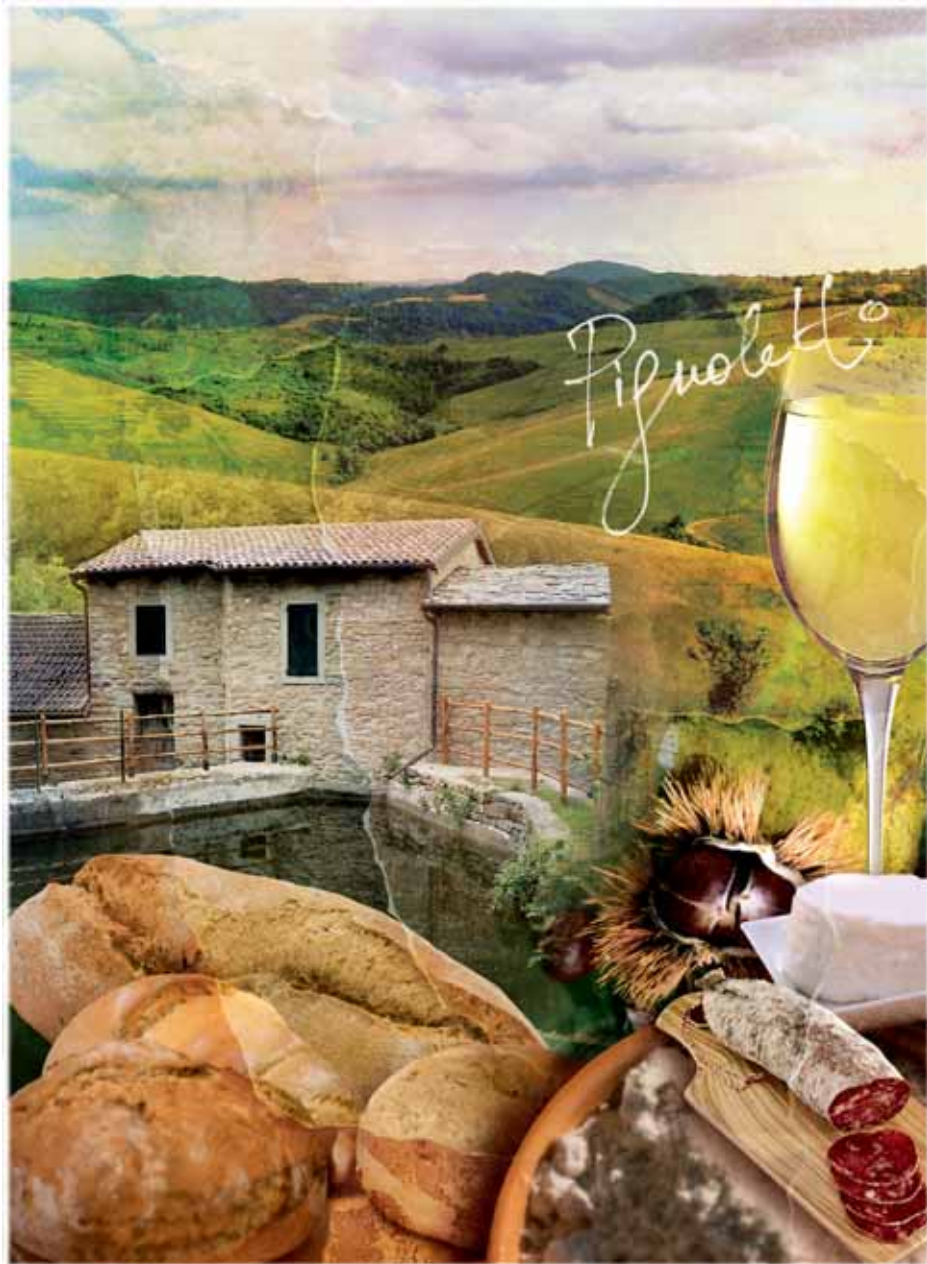
Strada dei Vini e dei Sapori della Pianura Modenese
Via S. Manicardi, 41 - 41012 Carpi (MO)
Tel. 059 649327 - Fax 059 649416
info@terrepiane.net
www.terrepiane.net



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

della Pianura Modenese





Vino consigliato:
Pignoletto Classico

Preparazione:

Setacciate insieme le due farine sulla spianatoia. Fate la fontana e versateci l'uovo sbattuto, poca acqua tiepida e il sale. Mischiate l'uovo e l'acqua quindi incorporate poco alla volta le farine. Continuate a lavorare la pasta con le mani fino a quando diventerà liscia ed elastica. Raccoglietela a palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare per circa mezz'ora. Stendete quindi la pasta in una sfoglia non troppo sottile e fatela asciugare un poco. Tagliatela a strisce con un coltello o con l'apposita macchina. In una padella mettete a soffriggere la pancetta fino a farle rilasciare il grasso, rendendola croccante. Cuocete le tagliatelle al dente in abbondante acqua salata: bastano soli due minuti dall'ebollizione se sono state preparate poco prima. Versate le tagliatelle nella padella della pancetta e fate saltare. Spolverizzate con il pecorino e pepe e servite ben calde.

Ingredienti: per 4 persone
Gr. 200 di farina di castagne, gr. 100 di farina di bianca, un uovo, gr. 50 di pancetta a dadini, due cucchiai di pecorino grattugiato, sale e pepe q.b.

Tagliatelle di castagne con pancetta e pecorino

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELL'APPENNINO BOLOGNESE

Bologna

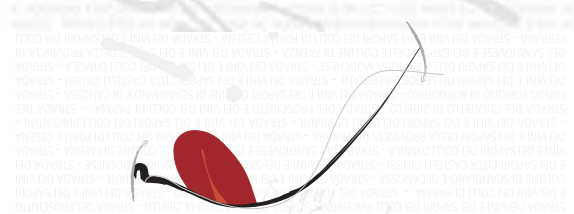
STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELL'APPENNINO BOLOGNESE

Attaversare l'Appennino Bolognese, con i suoi valichi e le strade antiche come la Futa e la Porrettana è come calarsi in una dimensione storica di viaggio, riscoprire un'alternanza di colori che invitano ad una lettura suggestiva. È qui che ha inizio il nostro percorso enogastronomico e culturale che si snoda tra i crinali e le vallate appena fuori la città di Bologna fino ai confini con la Toscana. Frutteti, vigneti, boschi e selve di castagno, gessi e calanchi, parchi, luoghi della memoria: questo è solo un assaggio dei suggestivi scenari che si presentano ai nostri occhi, mentre ci prepariamo a deliziare il nostro palato.

Il menù di questa Strada, vario e garantito dalla più autentica tradizione, propone un tagliere di squisiti salumi e formaggi dell'Appennino, come la Mortadella IGP e il Parmigiano Reggiano DOP. Ricette tipiche a base di farina di frumento tenero, farro e castagne, come il pane montanaro cotto nei forni a legna, le crescentine, le pinze, i ravioli, gli zuccherini, il castagnaccio, la polenta e le frittelle. Non mancano i mieli di crinale, frutti del bosco tra i quali spicca indiscusso il principe di queste terre, il Tartufo Bianco Pregiato dei Colli Bolognesi. Il tutto annaffiato da vini eccellenti, quali il Pignoletto Doc ed il Barbera. Le infinite suggestioni enogastronomiche di questa zona ricca e generosa si possono scoprire anche nelle numerose feste paesane che animano il territorio tutto l'anno: le tartufeste, sagre di prodotto e fiere.

Per informazioni:

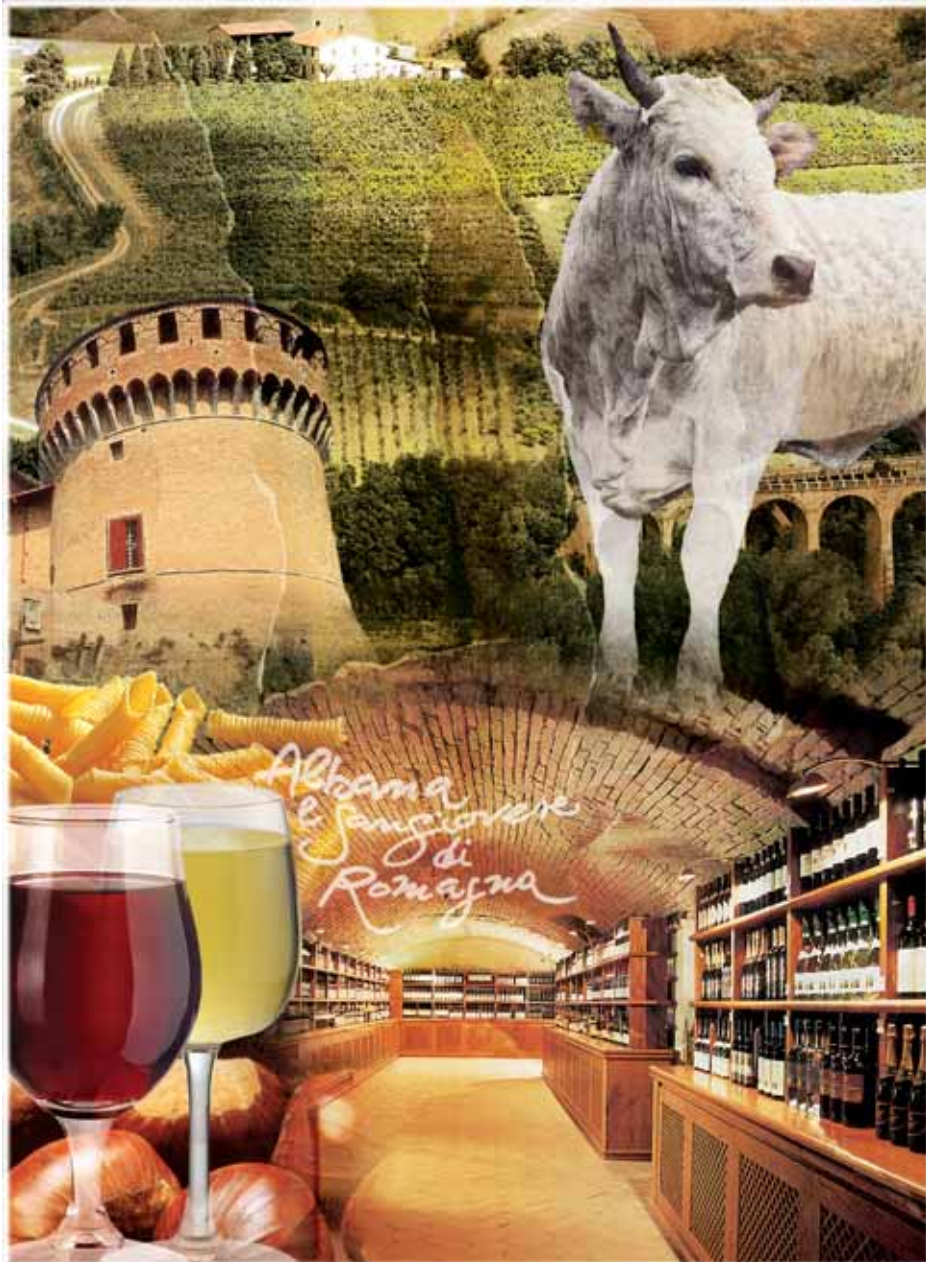
Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese
c/o Comune di Monzuno Via Casaglia, 4 - 40036 Monzuno
Tel. 051 6773328 - Fax 051 6770144
info@montagnamica.it
www.montagnamica.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

dell'Appennino Bolognese





Bologna
STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI D'IMOLA

L'itinerario si dipana in un aspro territorio naturale attraverso borghi collinari e insediamenti medioevali a cavallo fra Emilia e Romagna. Prima tappa: Imola, con il suo castello settecentesco. Proseguite verso la Riserva naturale del Bosco della Frattona. Ad appena 10 minuti potete visitare il borgo medioevale di Dozza Imolese: un piccolo gioiellino con piccole case dai muri affrescati da artisti contemporanei. In cima al paese, la Rocca Sforzesca del XIII secolo ospita l'Enoteca regionale. Salendo verso le colline si giunge a Fontanelice, nota per l'allevamento della razza bovina da carne romagnola, oggi riconosciuta a marchio IGP.

Castel del Rio è rinomata per l'omonimo Marrone IGP, la cui sagra si tiene a ottobre, il Castello Alidosi e il curioso ponte medievale a "schiena d'asino". Lungo la Strada nascono i vini DOC Colli d'Imola, i Vini di Romagna e il celebre Albana di Romagna DOCG. Tenete d'occhio il calendario: per tutto l'anno qui si svolgono feste e sagre, tra cui il Baccanale di Imola, che per 15 giorni in autunno propone degustazioni, mostre, eventi.

*Strada
 dei Vini e
 dei Sapori*

Per informazioni:

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli d'Imola
 Via Boccaccio, 27 - 40026 Imola (BO)
 Tel. 0542 25413 - Fax 0542 613252
 info@stradaviniesapori.it
 www.stradaviniesapori.it



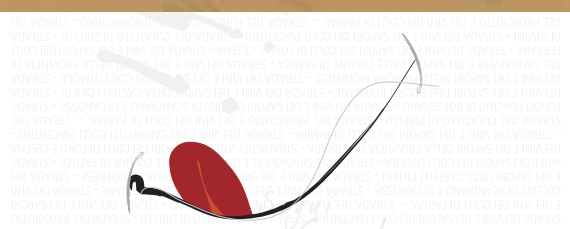
Vino consigliato:
 Albana di Romagna dolce DOCG

Preparazione:
 Pelate i marroni e cuoceteli nell'acqua per mezz'ora, scolate e passate: aggiungete lo zucchero, il cacao e il cioccolato sciolto in un po' di latte e fate un composto non troppo morbido.
 A questo punto stendete la pasta frolla abbastanza sottile e mettetela al centro i marroni chiudendo con le dita e facendo dei ravioli.
 Cuoceteli in forno a 180°.
 Bagnatelli con alchermes e passatelli nello zucchero semolato

Ingredienti:
 gr. 400 di marroni di Castel del Rio IGP, gr. 60 di zucchero, gr. 90 di cacao, gr. 60 di cioccolato fondente, un po' di latte.

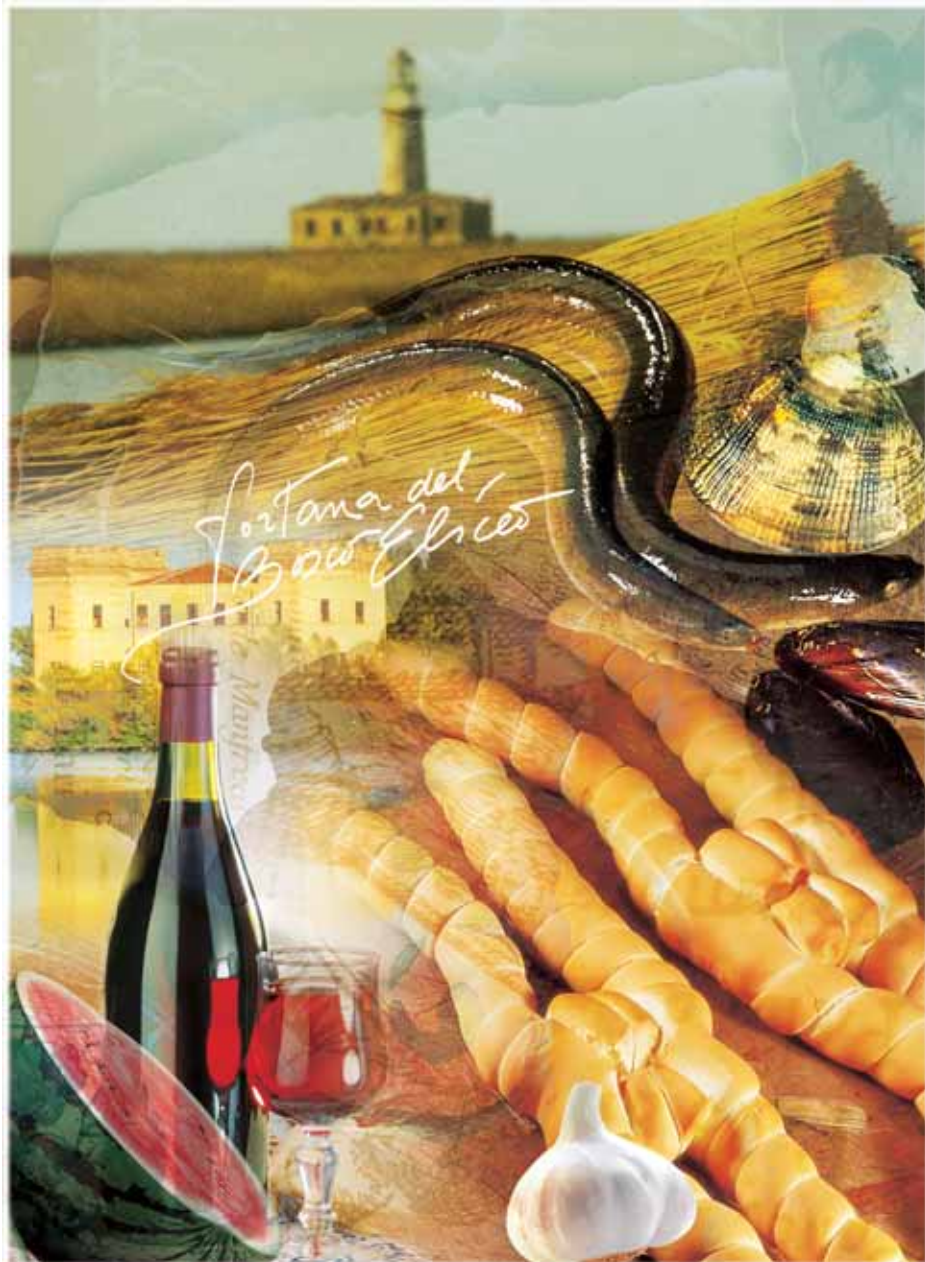
Ravioli ai marroni

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI D'IMOLA



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
dei Colli d'Imola





Vino consigliato:
Fortana del Bosco Eliceo DOC

Come operazione preliminare, la salama va messa a bagno in acqua tiepida per una notte, onde ammorbidire le incrostazioni esterne, che vanno poi delicatamente spazzolate.
Deve quindi essere immersa, meglio se avvolta in una pezzuola di telo fine, in una pentola d'acqua ma senza farle toccare il fondo: uno stecco di legno appoggiato ai bordi sostiene la salama col suo stesso spago. L'acqua della pentola va fatta bollire a fuoco lento per oltre 4 ore, rabboccando quando è necessario, ma senza far perdere il bollore. La vescica non deve spaccarsi: il suo sughetto si sperequerebbe immediatamente. Se si preferisce la cottura a bagnomaria, il tempo va convenientemente allungato.
Una volta cotta la si libera dallo spago e la si incide all'apice, ricavando un'apertura che permetta di raccogliere il morbido impasto col cucchiaino. È sconsigliato tagliarla a spicchi, se non nel caso venga servita fredda. L'ideale, comunque, è presentarla caldissima, accompagnata da purea di patate.

Preparazione:

Una salama da sugo

Ingredienti:

Salama da sugo

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLA PROVINCIA DI FERRARA

FERRARA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLA PROVINCIA DI FERRARA

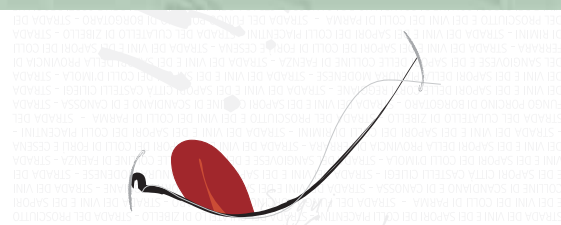
FERRARA

In continuo rincorrersi ed intrecciarsi di suggestioni rurali, ambientali e monumentali, potete scegliere fra tre distinti percorsi, tutti indimenticabili. La 'via del Grande Fiume', che da occidente ad oriente accompagna il fluire del Po attraverso sia l'attuale corso che ripercorrendone l'antico alveo del Volano, attraversando a nord Stellata, Pontelagoscuro, Ro Ferrarese, Berra, Mesola, e, più a sud, Settepolesini, Contrappò, Codigoro e Lagosanto.

La 'via delle Corti Estensi', che partendo ancora da Stellata passa per Cento, il Bosco della Panfilia e Voghiera, patria del profumatissimo aglio. Infine, la 'via del Delta', che da Gorino e Goro - noti per la raccolta delle vongole - attraverso Pomposa ed i Lidi raggiunge Comacchio, la città dei Trepponti incontrastata patria dell'anguilla, ed il Mezzano, vasto areale di recentissima bonifica ricco di peculiari caratteristiche agricole. Volete soddisfare il vostro palato? Tra i tanti prodotti tipici da gustare, iniziate dalla Coppia ferrarese, il pane dalle eleganti e caratteristiche forme tutelato con l'IGP dell'Unione Europea, eppoi l'Anguilla marinata, il Riso del Delta, il Pampepato, la saporita Salama da sugo e i Cappellacci di zucca. Molto particolari sono i vini del Bosco Eliceo DOC, ottenuti da viti che crescono su terreni sabbiosi che ne esaltano la sapidità.

Per informazioni:

Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Ferrara
Via Baruffaldi, 14/18 - 44100 Ferrara
Tel. 0532 234232 - Fax 0532 205999
info@stradaviniesaporiferrara.it
www.stradaviniesaporiferrara.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

della Provincia di Ferrara





STRADA DEL SANGIOVESE E DEI SAPORI DELLE COLLINE DI FAENZA

Ravenna

Dove l'Appennino comincia a farsi aspro e selvaggio, dove gli antichi borghi e le piccole città narrano la loro storia e dove i sapori sono ancora quelli della tradizione contadina, inizia la cosiddetta "Strada del Sangiovese", uno dei luoghi più amati dagli appassionati del buon vino, visto che dal vitigno si ottengono alcuni dei migliori prodotti enologici del nostro Paese. Con queste prerogative, non è un caso che al Sangiovese sia stata intitolata addirittura una strada, tra le più suggestive dell'Emilia-Romagna.

Un percorso che si snoda tra storia, arte cultura, collegando località di grandissima attrazione turistica. Tra queste, si segnalano Brisighella, con il suggestivo borgo medioevale e il suo insuperabile Olio Extra Vergine di oliva di Brisighella DOP aromatico e profumato, Riolo Terme, stretta attorno all'antica rocca e patria di una delle migliori qualità di Scalogno di Romagna IGP (bulbo aromatizzato alla base di molti piatti tipici locali), Casola Valsenio, famosa per le erbe officinali, merita una sosta per il suo giardino delle erbe, fino a quella che può essere definita la vera regina di queste terre, Faenza, centro rinascimentale, di origine romana. La sua fama, che risale al Rinascimento, è da ricercarsi nell'eccezionale artigianato che crea oggetti in ceramica di squisita fattura, esportati in tutta Europa.

Palazzi, porticati e una cattedrale di forme toscane sono le tipiche presenze architettoniche della cittadina romagnola, concentrate soprattutto in due piazze attigue: Piazza del Popolo, delimitata da due scenografiche ali porticate a doppio ordine, e Piazza della Libertà.

Per informazioni:

Strada del Sangiovese e dei Sapori delle Colline di Faenza
 Corso Matteotti, 40 - 48025 Riolo Terme (RA)
 Tel. 0546 74660 - Fax 0546 71932
 info@stradadelsangiovese.it
 www.stradadelsangiovese.it



Vino consigliato:
 Albana di Romagna DOCG

Mettere in una terrina tutti gli ingredienti del ripieno e mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Preparare la pasta versando la farina a fontana in una spianata; rompervi le tre uova ed impastare energicamente per 15 minuti circa, fino a che la pasta sarà ben liscia. Stenderla col matterello in una sfoglia sottile. Tagliatela quindi in tanti quadrati di circa 4 cm. di lato e su ciascuno di essi ponete un mezzo cucchiaino di ripieno, richiudetelo a triangolo facendo ben aderire i bordi, quindi fate girare ciascun triangolo intorno ad un dito della mano e sovrappone le due estremità. L'autentico cappelletto romagnolo assumerà in questa maniera la caratteristica forma a "cappelletto". Mettere a bollire il brodo nella pentola e quando alza il bollore versate i cappelletti, mescolarli delicatamente e farli cuocere per circa 5 minuti. Servirli caldi.

Preparazione:

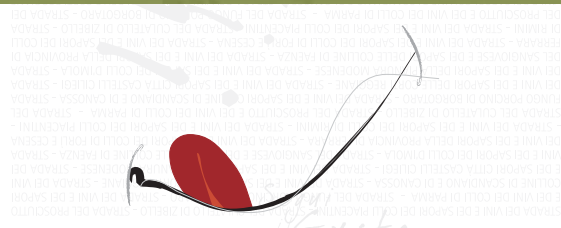
Per la pasta: gr. 300 di farina 0, 3 uova. Per il ripieno: gr. 100 di formaggio tenero, gr. 100 di ricotta, gr. 25 di Parmigiano-Reggiano DOP grattugiato, 2 uova, un pizzico di noce moscata grattugiata, sale e pepe q.b.

Per la cottura: lt. 2 di brodo di carne.

Ingredienti: per 6 persone

Cappelletti di magro in brodo

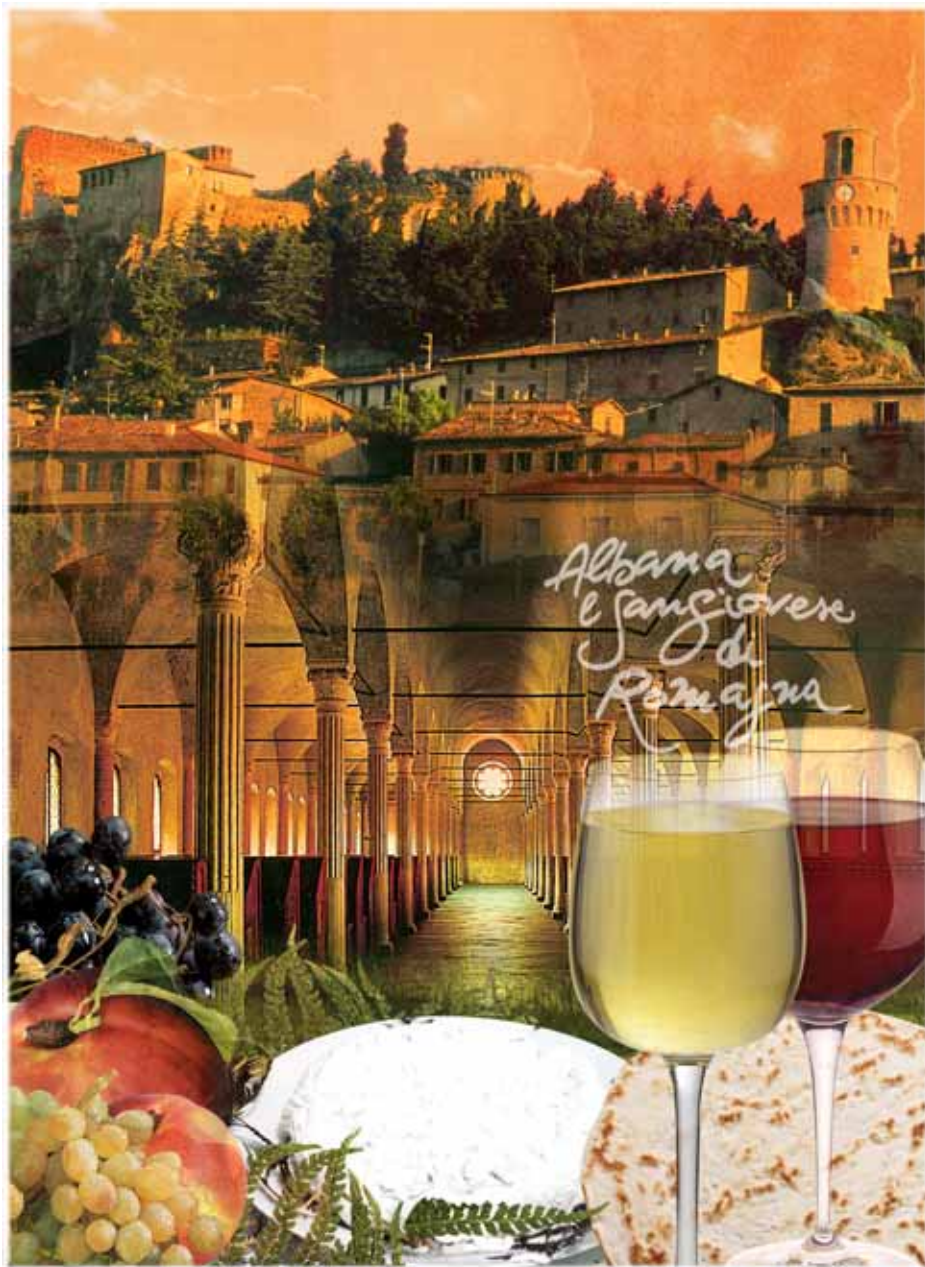
STRADA DEL SANGIOVESE E DEI SAPORI DELLE COLLINE DI FAENZA



STRADA DEL SANGIOVESE E DEI SAPORI

delle Colline di Faenza





Vino consigliato:
Albana di Romagna secco DOCG

Preparazione:

Ingredienti: per 6 persone

Gr. 300 di farina, gr. 60 di ricotta, sale q.b., 4 uova, gr. 60 di stracchino, un pizzico di noce moscata, 3 cucchiaini di Parmigiano-Reggiano DOP grattugiato, 1 uovo, la scorza grattugiata di mezzo limone, gr. 100 di petto di cappone o di pollo.

Passare nel tritacarne il petto di cappone (o di pollo) già cotto al burro e porre la carne macinata in una terrina insieme allo stracchino, la ricotta, il Parmigiano-Reggiano DOP, un uovo intero e un tuorlo. Rimescolare, unire la noce moscata, la scorza di limone e il sale. Disporre ora la farina a fontana sulla spianatoia, rompervi al centro le uova, unire il sale e impastare il tutto energicamente. Stendere sottilmente la pasta con il mattarello e ricavarne con il tagliapasta rotondo tanti dischi regolari di sei cm. di diametro. Sistemare un pochino del ripieno al centro della pasta, ripiegare su se stesso formando una mezza luna, premere bene con la punta delle dita tutto il bordo affinché il ripieno non fuoriesca. Congiungere i due punti estremi della mezza luna di pasta, dando forma circolare alla base del cappelletto. Fare cuocere i cappelletti in un buon brodo che, secondo le consuetudini romagnole, deve essere di cappone o di pollo e appena pronti servirli in tavola.

Cappelletti
all'uso di Romagna

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI FORLÌ E CESENA

Forlì & Cesena

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI FORLÌ E CESENA

Immergetevi nelle atmosfere della Romagna più autentica, terra sanguigna e appassionata dei Vini DOC, come il famoso Sangiovese di Romagna, e dell'Albana di Romagna DOCG. Tra colline, borghi e paesaggi, che scrutano dall'alto le città di Forlì e di Forlimpopoli, di Cesena e di Savignano, attraversa colli tondeggianti ammantati di viti, entra in piccoli centri impregnati di artigianato e lavoro contadino, sale e scende per controcrinali: è una campagna ricca e serena, quella dell'entroterra della Provincia di Forlì e Cesena. Che ha trovato il suo filo conduttore: la Strada dei Vini e dei Sapori di Forlì e Cesena (complessivi 287 chilometri!).

Un itinerario nato per promuovere sull'entroterra e dove si possono incontrare i prodotti tipici del territorio, come il saporitissimo formaggio di fossa di Sogliano e i formaggi freschi come lo Squaquerone e il Ravaggiolo, ovvero assaporare la loro trasformazione, sempre sapiente - a volte geniale - in piatti della gastronomia locale. Qui siete nella patria della Piadina, farcita con fantasia, di Pellegrino Artusi, dei famosi Passatelli e Cappelletti in brodo.

Ecco alcune tappe che non potete mancare: Castrocaro, Terra del Sole, "città ideale" costruita nel 1564 dai Medici, Predappio, interessante centro storico, con interventi architettonici degli anni '30. Deliziosa è la panoramica Bertinoro, "Città del vino", e capitale dell'ospitalità.

Per informazioni:

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena
c/o Comune di Bertinoro
Piazza Libertà, 1 - 47032 Bertinoro (FC)
Tel. 0543 469213 - Fax 0543 444588
info@stradavinisaporifc.it
www.stradavinisaporifc.it

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI FORLÌ E CESENA

Gusto

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI FORLÌ E CESENA

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI dei Colli di Forlì e Cesena





Vino consigliato:
Sangiovese di Romagna DOC

Lavate e asciugate le erbe aromatiche e tagliuzzatele grossolanamente. Affettate sottilissimo lo scalogno. Versate il tutto in una casseruolina e unitevi l'olio d'oliva. Mettete la casseruolina dentro un'altra contenente acqua in leggera ebollizione e lasciatela così per una mezz'ora. In questo modo l'olio si aromatizzerà in maniera decisa mantenendo il sapore di crudo. Togliete la carne dal frigo un'ora prima di cuocerla, ripulitela dall'eccesso di grasso e adagiatela sulla bistecca ben calda. Lasciate cuocere la bistecca a fuoco vivo due minuti per parte quindi salatela e pepatela abbondantemente e mettetela per cinque minuti nel forno ben caldo ma spento. All'ultimo momento, tagliatela a fettine sottili che disporrete, leggermente accavallate, su un piatto caldo. Servitela dopo averla cosparsa con l'olio aromatizzato.

Preparazione:

2 fette di carne bovina di razza Romagna IGP del peso di circa 1 kg ricavata dal controfiletto, 8 cucchiaini olio extravergine d'oliva Colline di Romagna DOP, 2 scalogni di Romagna IGP, erbe aromatiche assortite (rosmarino, salvia, timo, alloro), sale e pepe.

Ingredienti: per 4 persone

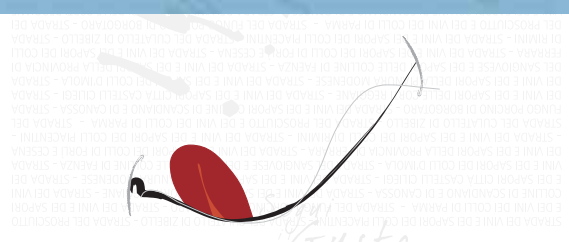
Tagliata alle erbe

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI RIMINI

Rimini STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI RIMINI

Come una passeggiata a pochi minuti dalla costa, appena sopra Rimini e la riviera romagnola, fra colline di vigneti e oliveti che sembrano balconi sul mare. Lungo il percorso incontrerete i centri del Montefeltro: Santarcangelo di Romagna con la rocca e le grotte tufacee, Torriana con il Castello di Montebello, che la leggenda vuole essere abitato dal fantasma di Azzurrina, Verucchio con la rocca del Sasso e il museo preistorico villanoviano.

Una curiosità: da queste parti c'è la Riserva dell'Onferno dove vive una delle più numerose colonie di pipistrelli d'Italia. Sulle colline, a pochi chilometri dal mare, potrete acquistare l'Olio Extra Vergine di oliva Colline di Romagna DOP, i vini DOC Colli di Rimini e le piadine servite a tutte le ore nei chioschi, nella versione sottile tipicamente riminese. Gustosi i formaggi: di fossa, Pecorino, Ricotta, Squacquerone. E poi tartufi e castagne: la zona più ricca è quella di Montefiore Conca, bel centro medioevale con la Rocca malatestiana.



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

dei Colli di Rimini

Strada dei Vini e dei Sapori

Per informazioni:

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini
Piazzale Bornaccini, 1 - 47900 Rimini
Tel. 0541 634844 - Fax 0541 634847
info@stradadeivinidirimini.it
www.stradadeivinidirimini.it

