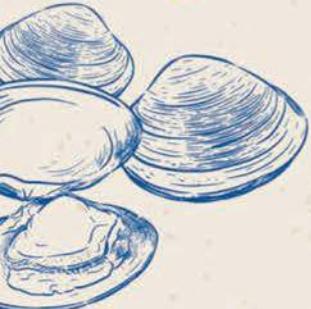
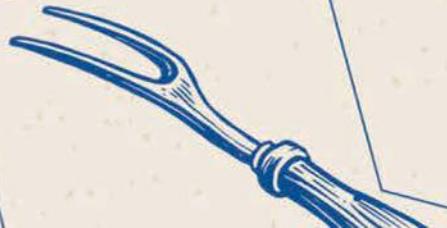
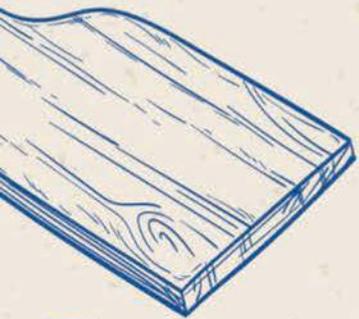
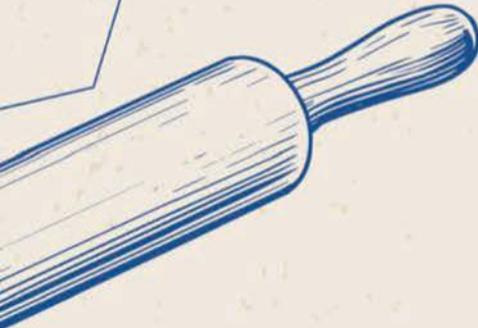




LE  
ECCELLENZE  
DOP E IGP  
INCONTRANO  
I SAPORI  
DEL MARE





LE  
ECCELLENZE  
DOP E IGP  
INCONTRANO  
I SAPORI  
DEL MARE



 Regione Emilia-Romagna

VISIT **EMILIA ROMAGNA**

## **Credits**

LE ECCELLENZE DOP E IGP INCONTRANO I SAPORI DEL MARE

### ***Pubblicazione a cura del***

Settore Organizzazioni di mercato, qualità e promozione  
Direzione Agricoltura, caccia e pesca  
Regione Emilia-Romagna  
<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/>

### ***Testi a cura di***

Dulcinea Bignami, Chiara Parollo, Elena Tagliani

### ***Immagini fotografiche***

Fabrizio Dell'Aquila  
Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino centrale Igp

### ***Progetto Grafico***

Impronta Digitale | Rimini

### ***Aggiornamento grafico***

Stefania Ferriani

### ***Stampa***

Centro stampa Regione Emilia-Romagna, 2024

### ***Si ringrazia***

"La Marinara" Ristorante di Goro, l'Istituto d'Istruzione superiore "Vergani Navarra" Ferrara, heftoChef - Emilia Romagna uochi



## LE DOP E LE IGP IN INSOLITI E GUSTOSI ABBINAMENTI CON I SAPORI DEL NOSTRO MARE

Sarà per via del fatto che il Delta del Po si trova in gran parte sul territorio emiliano-romagnolo o perché siamo la principale regione italiana per produzione/raccolta di molluschi bivalvi e gasteropodi, ma il legame tra la terra e il mare in Emilia-Romagna vanta una tradizione antica.

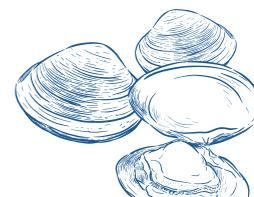
E se sulla terraferma il patrimonio di produzioni di eccellenza caratterizza ogni singola area regionale con sapori e colori espressione della cultura specifica di quel territorio, perché non provare ad abbinare questi prodotti, come le Dop e le Igp, ai sapori del mare Adriatico, altrettanto buoni e di grande qualità?

Lo abbiamo fatto in questa pubblicazione grazie alle sapienti mani di alcuni famosi chef stellati che hanno creato altrettante ricette originali che valorizzano in un mix di sapori nuovi ed accattivanti le vongole, le ostriche, il granchio blu, di volta in volta, con la Pera dell'Emilia-Romagna Igp, l'Olio Colline di Romagna Dop, l'Olio Brisighella Dop, il Riso del Delta del Po Igp, lo Scalogno di Romagna Igp, la Mortadella Bologna Igp, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop.

Queste ricette, affiancate da altre ideate dai Consorzi di tutela dei prodotti Dop e Igp coinvolti, vogliono far conoscere al meglio le caratteristiche dei prodotti del mare, in modo da contribuire a valorizzare una filiera unica e peculiare che rappresenta le imprese, le persone e le comunità di questa terra straordinaria.

**Alessio Mammi**

**Assessore regionale all'Agricoltura, agroalimentare caccia e pesca**





# LA QUALITÀ AL PRIMO POSTO

Valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica di un territorio significa conservarne e tramandarne l'identità culturale, rendendo i suoi prodotti di eccellenza protagonisti di un racconto ricco di storia, tradizione, cultura e legame con il proprio territorio.

L'Emilia-Romagna, terra del gusto e delle tradizioni conviviali, da anni accetta questa sfida nella convinzione che i propri prodotti sono frutto di antiche tradizioni artigianali, di una sapienza agricola giunta ai nostri giorni.

D'altro canto le risorse enogastronomiche rappresentano un fattore di attrazione turistica grazie alle esperienze vere vissute nei territori del cibo e del vino tramite la conoscenza diretta dei protagonisti. Per tutelare le produzioni agroalimentari tipiche a livello europeo, nei primi anni '90 del secolo scorso, sono nate certificazioni specifiche che identificano i prodotti la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani.

La Dop, denominazione di origine protetta, caratterizza i prodotti per i quali tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata. La Igp, indicazione geografica protetta, è riservata ai prodotti in cui il legame con il territorio si esprime in almeno uno degli stadi della produzione. Sono certificazioni utili e necessarie per orientare il consumatore verso scelte più consapevoli. Premiati chi ha creduto nelle potenzialità di queste certificazioni che vedono garantite le buone pratiche e la qualità della produzione. I produttori agricoli e alimentari dell'Emilia-Romagna perseguono da anni l'obiettivo della qualità come valore fondante della produzione. Questo impegno ha portato al riconoscimento di ben 44 Dop e Igp.

La Regione, inoltre, da circa trent'anni incoraggia i metodi di produzione sostenibile come la produzione integrata e biologica, al fine di ridurre al minimo o azzerare l'uso delle sostanze chimiche di sintesi (prodotti fitosanitari e fertilizzanti), ma anche il consumo di acqua, suolo ed energia nel rispetto,



# I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna



Scopri i nostri prodotti  
di qualità Dop e Igp





dunque, dell'ambiente e della salute umana, senza compromettere la qualità del prodotto.

## LE DOP E IGP DELL'EMILIA-ROMAGNA

Tra i 19 prodotti Dop troviamo quattro grandi formaggi come il Parmigiano Reggiano, il Formaggio di Fossa di Sogliano, il Grana Padano, lo Squacquerone di Romagna, la cui area di produzione comprende le province romagnole, la provincia di Bologna e parte della provincia di Ferrara. A questi prodotti vanno aggiunti la Casciotta di Urbino e salumi come il Prosciutto di Parma, il Prosciutto di Modena e il Culatello di Zibello. Dop sono anche Coppa, Salame e Pancetta piacentini, Provolone Valpadana e i Salamini italiani alla cacciatora. Rientrano tra le unicità Dop anche due oli extravergini di oliva - Brisighella e Colline di Romagna - l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, l'Aglio di Voghiera nel ferrarese e la Patata di Bologna.

Tra le 25 Igp l'ultima in ordine temporale è l'Anguria Reggiana, che si aggiunge a Cappellacci di Zucca ferraresi, Pampapato di Ferrara (o Pampepato di Ferrara), Piadina Romagnola, Salama da Sugo, Agnello del entro Italia (con allevamenti nelle province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna e in parte in quelle di Modena, Reggio Emilia e Parma), Salame Felino, tipico della provincia di Parma, Ciliegia di Vignola e Coppa di Parma. Tra le altre eccellenze ci sono la Mortadella Bologna, lo Zampone Modena e il Cotechino Modena, il Vitellone Bianco dell'Appennino centrale, il Salame Cremona, l'Asparago verde di Altedo, lo Scalogno di Romagna, il Fungo di Borgotaro, il Marrone di Castel del Rio. E ancora, la Pera dell'Emilia-Romagna, la Pesca e Nettarina di Romagna e il Melone Mantovano. Tra le Igp spiccano anche la Coppia Ferrarese, l'Aceto Balsamico di Modena, il Riso del Delta del Po e le Amarene brusche di Modena, prima confettura a fregiarsi della Igp.

## QUALI GLI INTERVENTI A SOSTEGNO DELLE DOP E IGP

L'intervento della Regione Emilia-Romagna a favore dei prodotti del suo territorio non si limita alla valorizzazione e al riconoscimento di nuove Dop e Igp ma prevede anche un percorso di promozione in Italia e all'estero per favorirne la conoscenza ed il consumo, realizzando attività mirate a seconda del target e del mercato di riferimento.





# DALLA MOLLUSCHICOLTURA EMILIANO-ROMAGNOLA ALL'ARRIVO DEL GRANCHIO BLU

L'Italia, grazie alla tradizione nelle produzioni lagunari e vallive, all'abilità nella raccolta di spigole, orate e cefali e nella pesca delle anguille, ha assunto un ruolo centrale nella fase di avviamento dell'acquacoltura marina mediterranea, favorita anche dalla elevata diversità ambientale che caratterizza il territorio nazionale.

La vallicoltura e la maricoltura, che comprendono, in particolare, l'allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi - principalmente mitili, vongole veraci e lupini - nelle aree marine antistanti le coste e in piccola parte nelle acque interne, sono certamente un'occasione di riconversione per la piccola pesca. L'Emilia-Romagna, grazie ad ambienti unici come le Valli di Comacchio e la Sacca di Goro, è una delle principali regioni italiane per produzione e raccolta di *Mytilus galloprovincialis* (mitilicoltura), *Ruditapes philippinarum* (venericoltura) e *Crassostrea gigas* (ostreicoltura) e può vantare interessanti esperienze di valorizzazione come quella che ha portato alla commercializzazione della Cozza selvaggia di Marina di Ravenna e alla valorizzazione di prodotti di valore come la Cozza di Romagna, oggi tutelata da un marchio collettivo.

## ACQUACOLTURA, SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SICUREZZA DELLE PRODUZIONI

Gli stock ittici dei pesci, soprattutto quelli pregiati, sono a rischio di estinzione, e la pesca è ritenuta ormai un elemento di grave impatto sulla biodiversità marina. Gli impianti di acquacoltura (soprattutto molluschicoltura e maricoltura) rappresentano la chiave di volta per evitare di svuotare i mari del pesce e sono ritenuti sostenibili perché non rilasciano emissioni significative e rifiuti in mare.

La produzione di molluschi bivalvi, inoltre, non richiede risorse trofiche fornite dall'esterno, in quanto i molluschi utilizzano quelle naturali presenti in ambienti che tendono alla eutrofizzazione. Dunque, se la





qualità igienico-sanitaria delle acque è controllata ed è garantito il monitoraggio delle alghe tossiche, la molluschicoltura ha prospettive di sviluppo straordinarie, con ricadute di mercato molto importanti, sia sul piano economico che sociale.

Le nuove tecniche di acquacoltura multitrofica integrata riescono a creare un circolo virtuoso producendo pesce, molluschi, alghe e altri microorganismi che sono prodotti di altissimo interesse per le industrie farmaceutiche, di fertilizzanti agricoli e di pet food.

La sostenibilità della vallicoltura e molluschicoltura emiliano-romagnole è dimostrata anche dalla ricerca scientifica, come evidenziato da alcuni importanti progetti delle università emiliano-romagnole, tra cui la recente scoperta del ruolo centrale di cattura del carbonio da parte dei molluschi a salvaguardia dell'ambiente. Già agli inizi degli anni Novanta, la maggiore offerta di produzioni ittiche di specie marine in acquacoltura ha reso disponibili a tutti prodotti precedentemente poco accessibili.

Il confezionamento, la logistica, la rete distributiva di tali prodotti nel Paese hanno avuto un impulso senza pari. In parallelo, si è verificata la necessità di norme di sicurezza e di etichettatura e di standard di qualità e modelli di controllo affidabili per tutte le filiere. L'Emilia-Romagna è una delle regioni più attente alla sostenibilità dei processi e alla sicurezza alimentare del prodotto dell'acquacoltura, e in particolare della molluschicoltura, e propone un alimento dalle caratteristiche organolettiche di grande qualità, ma anche sano e sicuro per i consumatori, che possono approfondire tali aspetti sul sito tematico [www.alimenti-salute.it](http://www.alimenti-salute.it).

## IL BEL NUOTATORE SAPORITO

Il granchio blu, *Callinectes sapidus*, che in latino significa "bel nuotatore saporito", è una specie originaria dell'Oceano Atlantico e vive lungo le coste dell'intero continente americano. Oggi è massivamente presente anche nel Mediterraneo, e in particolare nell'Adriatico, non lontano dalle lagune dove predilige vivere, ma anche nelle foci dei fiumi dove i livelli di salinità sono inferiori. La recente diffusione lungo le nostre coste è legata direttamente all'aumento delle temperature delle acque marine e lagunari. Il granchio blu è adattabile a condizioni ambientali molto diverse, può vivere a temperature dai 5 °C ai 35 °C e con valori di salinità compresi tra 2 e 48 ‰, ma tollera anche acque ipersaline (fino al 117 ‰).

Inoltre, è una specie estremamente fertile. Essendo un predatore di grandi dimensioni, opportunista e vorace, il granchio blu si può cibare non solo di altri granchi, ma anche di crostacei, pesci bentonici e molluschi bivalvi. A seguito della riduzione della disponibilità delle prede di cui si alimenta abitualmente, il granchio blu ha cominciato a cibarsi di vongole e novellame, creando danni ingenti







agli allevamenti della Sacca di Goro.

Oltreoceano, il granchio blu ha una sua tradizione culinaria e riveste significativa importanza economica in particolare lungo la costa orientale dove è considerato un alimento pregiato, tanto che ogni anno ne vengono consumate circa sessantamila tonnellate.

In Adriatico il granchio blu viene già pescato sia a livello amatoriale che professionale mediante nasse o semplici retini e viene commercializzato in diversi mercati ittici della nostra regione. I quantitativi di venduto sono in aumento, anche se, trattandosi di una specie ancora poco conosciuta dal consumatore, la domanda non è rilevante.

## **INTERVENTI A SOSTEGNO DELL'ACQUACOLTURA**

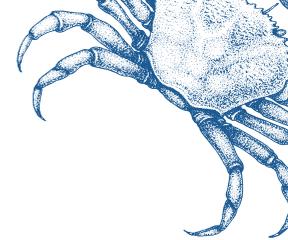
La Regione Emilia-Romagna, consapevole dell'importanza che l'allevamento di molluschi riveste per l'economia locale, ha messo in campo alcuni interventi per far fronte alla situazione emergenziale connessa alla rapida diffusione del granchio blu.

Tali interventi sono sia di tipo economico, prevedendo indennizzi per la mancata produzione e vendita delle vongole, sia normativo, autorizzando il prelievo della specie con il duplice obiettivo di limitarne la diffusione e al contempo permetterne il consumo alimentare.A





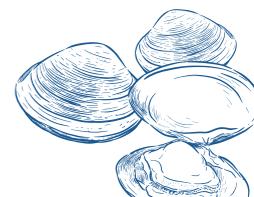




## UN ILLUSTRE SCONOSCIUTO DA INVITARE ALLA NOSTRA TAVOLA!

*Andiamo quindi a presentare le ricette realizzate dai nostri Chef stellati, conosciuti a livello internazionale, che aderiscono all'associazione senza fini di lucro "CheftoChef - Emilia Romagna Cuochi" che ha come finalità la promozione e valorizzazione della gastronomia in Emilia-Romagna. Da anni l'associazione collabora con la Regione Emilia-Romagna, attraverso la condivisione di un Protocollo d'Intesa, che impegna entrambe in iniziative condivise, per promuovere e valorizzare l'utilizzo e la conoscenza delle produzioni regionali a qualità regolamentata, favorendone il consumo. Con l'arrivo inatteso del granchio blu, quale occasione migliore per mettere alla prova i nostri Chef, a cui abbiamo chiesto, anche alla luce delle nuove tecniche di elaborazione e di cottura dei cibi, di inventare, rivisitare e valorizzare l'utilizzo delle produzioni regionali di qualità in abbinamento al granchio blu.*

*Andiamo quindi a scoprire, e mettere in padella, le curiose ricette che uniscono le eccellenze del territorio Dop e Igp dell'Emilia-Romagna con il granchio blu e i prodotti unici della molluschicoltura emiliano-romagnola presenti nelle Valli di Comacchio e nella Sacca di Goro.*





Chef Fulvio Pierangelini

**AVOCADO, PERA DELL'EMILIA-ROMAGNA IGP,  
SALE DI CERVIA, GRANCHIO BLU  
E CAVIALE**

Una ricetta semplice, che racconta il felice connubio tra due new entry della cultura gastronomica nostrana: l'avocado e il granchio blu. Si schiaccia l'avocado fino a ottenere una purea. Si aggiungono peperoncino, zeste di limone candito e *Pere dell'Emilia-Romagna Igp* marinate nel limone, zenzero e senape. Si impiatta l'avocado insieme al granchio blu marinato con limone, basilico, timo, olio, sale e pepe e lo si serve con una spolverata di caviale.







*Chef Philippe Léveillé*

## **GRANCHIO BLU GRATINATO ALLE ERBE AROMATICHE CON GUANCIALE DI MORA ROMAGNOLA ED OLIO COLLINE DI ROMAGNA DOP**

Per preparare l'impasto si spolpa il granchio a crudo. Si aggiunge il pane contadino raffermo ammorbidito con il latte intero, *Aglia di Voghiera Dop*, lardo, peperoncini di Espelette, aggiunta di sale marino, prezzemolo, scalogno, olio *Colline di Romagna Dop* e pepe abbondantissimo. Quest'ultimo serve per dare freschezza mentre la piccantezza viene dal peperoncino. Si aggiunge del rum bianco della Martinica che dà un ritorno di fiori e di dolce, del pane grattugiato e un pezzettino di burro salato. Si inforna il ripieno per 15 minuti a 180 °C. Il ripieno può essere servito all'interno del carapace del granchio o in un raviolo, oppure può essere servito con una pasta, come ragù. Ha quindi un uso trivalente ed è molto semplice da preparare.A







*Chef Gianfranco Vissani*

**ZUPPA DI GRANCHIO BLU, MIREPOIX DI PESCE AL PROFUMO DI CANNELLA  
CON ANOLINI AL GRANCHIO BLU, BROCCOLETTI AL TABACCO E LAMBRUSCO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
BRISIGHELLA DOP**

Per gli anolini si stende la sfoglia fino a renderla sottilissima, quasi trasparente. La sfoglia viene farcita con un compenso di granchio blu e lambrusco. Una volta pronti, gli anolini si tuffano in un brodo di granchio e vengono impiattati con una purea di broccoletti al tabacco e pesche crude passate alla cannella. Infine, si servono con un filo d'olio *Brisighella Dop*.







*Chef Igles Corelli*

**RISO DEL DELTA DEL PO IGP,  
SCALOGNO DI ROMAGNA IGP, OSTRICA D'ORO DI GORO,  
GRANCHIO BLU E MORTADELLA BOLOGNA IGP**

Si fa tostare il *Riso del Delta del Po Igp*, si aggiunge lo *Scalognò di Romagna Igp* già cotto e tritato fine fine. Si mettono tutte le conchiglie già sguosciate con il brodo di granchio. A fine cottura si aggiunge l'ostrica cruda, la *Mortadella Bologna Igp* tagliata in piccoli cubetti, un filo d'olio, si aggiusta di sale e di pepe e si aggiunge un elemento molto particolare: il "garum", una salsa fatta con tutto il carapace del granchio blu.







*Chef Salvatore Tassa*



## **ESTRAZIONE CRIOGENICA VEGETALI E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP**

Occorrono: radicchio di Chioggia, *Squacquerone di Romagna Dop*, *Scalognò di Romagna Igp*, mandorle, vino bianco, succo di mandarino, nocciole tostate e mela. Si taglia il radicchio in 4 o 6 pezzi a seconda della grandezza, si farciscono le foglie del radicchio con delle fette di mela tagliate sottili e sbucciate e si dispongono nella teglia pronte per essere infornate. La riduzione di mandarino si ottiene con l'estrazione di mandarino ridotta con una parte di zucchero. Lo scalognò viene cotto con una riduzione di Marsala e vino bianco. Il radicchio viene condito con sale, olio e succo di mandarino e viene infornato fino a caramellizzazione. Nel piatto si fa un fondo di salsa di scalognò e mela, si posa il radicchio e si infonde con la salsa di squacquerone, mandorle, succo di mandarino, nocciole e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop.







*Chef Valentino Marcattili*

**TRANCIO DI BRANZINO DELL'ADRIATICO,  
POLENTA MANTECATA AL FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP  
IN GUAZZETTO DI VONGOLE VERACI DI GORO  
E OLIVE TAGGIASCHE**

Branzino dell'Adriatico pescato alla lenza con polenta di grano di mais delle colline di Cesena e Forlì macinato con la sua anima, vongole di Goro e oliva taggiasca. La polenta viene preparata con il *Formaggio di Fossa di Sogliano Dop*. Il risultato sarà una polenta profumatissima che si sposa benissimo con il nostro mare.





