Regione Emilia-Romagna

IN **BUONE** MANI
IN **GOOD** HANDS

UNO SGUARDO SUL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO DELL'EMILIA-ROMAGNA

“ Bisogna creare luoghi
per fermare la nostra fretta
e aspettare l’anima.

We need to create places
to stop our rush
and wait for the soul.

Tonino Guerra

Regione Emilia-Romagna

IN **BUONE** MANI

UNO SGUARDO SUL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO DELL'EMILIA-ROMAGNA

IN **GOOD** HANDS

AN OVERVIEW OF FOOD AND WINE CULTURE IN EMILIA-ROMAGNA

Fotografie:
Fabrizio Dell'Aquila
Coordinamento editoriale:
Dulcinea Bignami, Stefania Chiarini, Valentina D'Orazio, Nicola Marzo e Pietro Campaldini
Progetto grafico e impaginazione:
Impronta Digitale
Stampato presso:
La Pieve Poligrafica Editore | Villa Verucchio (RN) - Febbraio 2025

INDICE

Intro	*5*
PIACENZA	*6*
PARMA	*16*
REGGIO EMILIA	*26*
MODENA	*36*
BOLOGNA	*46*
FERRARA	*56*
RAVENNA	*66*
FORLI-CESENA	*76*
RIMINI	*86*

INTRO

In buone mani.
Modellano. Misurano. Accarezzano. Creano. Le mani sono un ponte tra il pensiero umano e la capacità di agire sulla materia, il primo strumento per dare nuova forma a ciò che ci circonda.
L'Emilia-Romagna è per definizione una terra operosa e accogliente: i prodotti delle nostre filiere agroalimentari seguono antiche tradizioni artigianali, e integrano innovazione e scelte sostenibili in un processo in continua evoluzione.
I frutti di questa manualità sono qui tradotti in immagini: scatti fotografici dei prodotti di eccellenza, delle fasi di lavorazione e dei luoghi che formano l'identità enogastronomica e agricola del nostro multiforme e straordinario territorio.
Le immagini proposte, che racchiudono una componente materiale (i sapori) e una immateriale (i saperi), inducono ad assaporare il cibo della nostra regione, scoprirne il fascino e la cultura millenaria.

In good hands.
With the ability to create, touch and manipulate, human hands are powerful tools for expressing intelligence and craftsmanship, enabling us to shape the world. In Emilia-Romagna passion is contagious and people are warm-hearted: the products of agrifood value chains mix craft traditions with innovation and sustainability in a continuous evolution. In this selection of images you can see hands producing food, making fresh pasta and holding extraordinary products that define the gastronomy identity of our land. These photographs picture at the same time tangible products and intangible knowledge captured in hand gestures. Let's hope they nurture curiosity about our food, flavours and ancient traditions.

Alessio Mammi
Assessore all'Agricoltura e Agroalimentare, Caccia e Pesca, e Rapporti con l'UE
Regione Emilia-Romagna

PIACENZA

«Piacenzia è terra di passo» si legge nel Codex Atlanticus di Leonardo: la provincia più occidentale si allunga dal Po fino al crinale appenninico con le valli d'Arda, Nure, Trebbia e Tidone. Un paesaggio dolce di vigneti costellati da castelli, borghi e campanili medioevali.
La posizione geografica di Piacenza, punto terminale dell'antica Via Emilia, ha agevolato da sempre le contaminazioni culturali e culinarie con le regioni confinanti. I sapori tipicamente emiliani, di conseguenza, risentono di influssi lombardi, liguri e piemontesi.

Piacenza is the westernmost province of Emilia-Romagna, stretching from the Po river out to the Apennine Mountains. The four valleys of the Tidone, Trebbia, Nure and Arda rivers offer natural beauties and a landscape of castles, towers and villages among the vineyards.
Placed at the end of the Roman Via Aemilia, Piacenza has always been a crossing point of cultures and food traditions blended with the Emilian cuisine.

Vigneti collinari in Val Tidone
Rolling vineyards in the Tidone Valley

Sala di stagionatura del Grana Padano Dop
Aging warehouse for Grana Padano Pdo

Battitura a martello di una forma di Grana Padano Dop
Tapping of a Grana Padano Pdo wheel with hammer

Apertura di una forma di Grana Padano Dop
Wheel opening of Grana Padano Pdo

Salatura della Pancetta Piacentina Dop
Salting of Pancetta Piacentina Pdo

Pancetta Piacentina Dop affettata
Sliced Pancetta Piacentina Pdo

Salumi Piacentini Dop (Coppa, Pancetta e Salame)
Salumi Piacentini Pdo (Coppa, Pancetta and Salame)

Pomodori in campo
In field tomatoes

Tortelli con la coda
Tortelli with the tail

Grappoli di Malvasia di Candia Aromatica
Malvasia di Candia Aromatica white grape variety

Monumento equestre in Piazza Cavalli a Piacenza
Bronze equestrian statue in Piazza Cavalli, Piacenza

PARMA

Adagiata nel cuore della Food Valley, Parma è Città Creativa Unesco per la Gastronomia dal 2015. Questo riconoscimento va oltre le sue eccellenze gastronomiche e premia la cultura del cibo di qualità e le importanti filiere agroalimentari che caratterizzano l'intera provincia.
I numerosi Musei del Cibo testimoniano la ricchezza enogastronomica delle diverse zone: dai boschi montani pieni di biodiversità alle dolci colline che raccontano storie antiche con i loro borghi e castelli fortificati, fino alla bassa spesso avvolta nella nebbia.

It is the beating heart of the Food Valley: Parma was designated Unesco City of Gastronomy in 2015. Not only for its treasure of certified products (PDOs and PGIs) and delicious recipes: in this area the culture of food is related to important supply chains, industries, research and innovation.
In the Food Museums of the province, visitors can discover typical products from their history to the production process.

Veduta invernale del Castello di Torrechiara
Castle of Torrechiara in the winter

Fungo di Borgotaro Igp
Fungo di Borgotaro Pgi (porcini mushrooms)

Spalla cotta di San Secondo
Spalla cotta di San Secondo (Steamed pork shoulder)

Sala di stagionatura Prosciutto di Parma Dop
Aging cellar for Prosciutto di Parma Pdo

Lavorazione del Parmigiano Reggiano Dop
Production process of Parmigiano Reggiano Pdo

Marchiatura a fuoco di una forma di Parmigiano Reggiano Dop
A conforming Parmigiano Reggiano wheel is marked with the hot-iron brand

Culatello di Zibello Dop
Culatello di Zibello Pdo

Affettatura tradizionale del Salame Felino Igp
Traditional slicing of Salame Felino Pgi

Coppa di Parma Igp affettata con calice di vino
Sliced Coppa di Parma Pgi with a glass of wine

Suino razza Large White all'aperto
Large White pig breed

Rocca Sanvitale di Fontanellato
Rocca Sanvitale, Fontanellato

REGGIO EMILIA

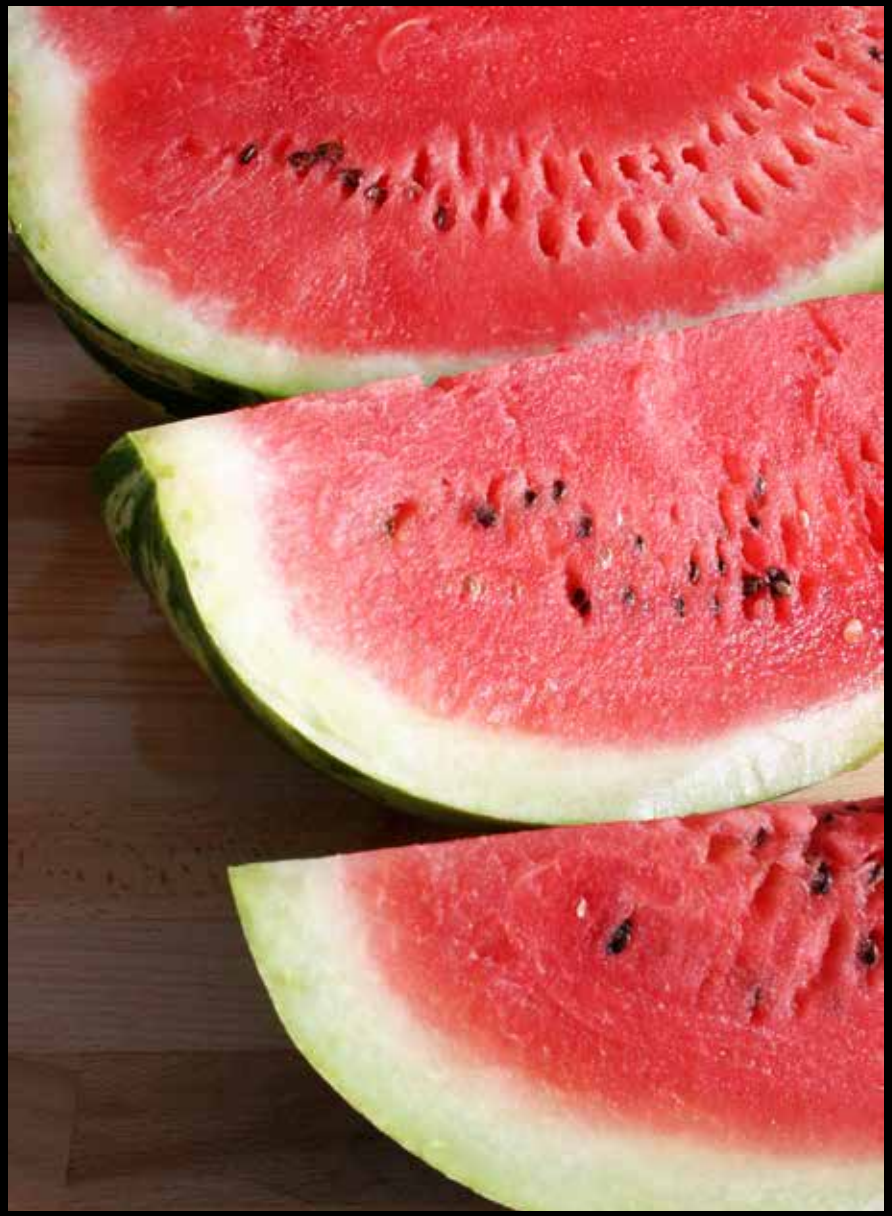
L'Appennino Reggiano è stato al centro del mondo nel periodo medievale, terra del feudo di Canossa solcata da vie di commercio e di pellegrinaggio. La Via Matildica attraversa tutta la provincia da Guastalla fino al crinale incrociando rocche e castelli, pievi romaniche e borghi senza tempo.
Reggio Emilia, oltre che come Città del Tricolore, è conosciuta internazionalmente per la qualità di vita elevata, i progetti educativi per l'infanzia e naturalmente per la sua gastronomia. Una solida tradizione fatta di prodotti Dop e Igp, specialità emiliane e antiche varietà di vitigni.

Surrounded by Matildic Castles and Renaissance villages, Reggio Emilia is the hometown of the Tricolour with a museum dedicated to the birth of the Italian flag.
Besides art and cultural events, Reggio has a strong peasant tradition, largely composed of products from agriculture and dairy farming: renowned PDOs and PGIs, great red and white wines, fresh handmade pasta and much more.

Teatro Municipale Romolo Valli, Reggio Emilia
Teatro Municipale Romolo Valli, Reggio Emilia

Acetaia di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop
Vinegar cellar for Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Pdo

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop bollino Aragosta, Argento e Oro
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Pdo (Orange, Silver and Gold labels)



Anguria Reggiana Igp affettata
Sliced Anguria Reggiana Pgi

Grappoli di uva Spergola
Spergola white grape variety

Erbazzone reggiano
Erbazzone reggiano (herbs and cheese pie)

Allevatrice con bovina di razza reggiana
Farmer with Red Reggiana cow

Verifica della consistenza del latte in caldaia
Dairyman checking with his hand milk thickness

Miele del crinale dell'Appennino Reggiano
Honey from the Reggio Apennines

Raccolta dell'Anguria Reggiana Igp
Anguria Reggiana Pgi harvest

Analisi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop con la camera olfattiva
Olfactory analysis of Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Pdo

Rocca dei Boiardo a Scandiano
Rocca dei Boiardo, Scandiano

MODENA

Città d'arte, terra di motori e del gusto: queste sono solo alcune delle facce di Modena per chi la visita. Dai gioielli architettonici del centro medievale - oggi sito Unesco - agli eleganti edifici del periodo estense, qui si respirano bellezza e una vivace vita culturale, in cui tradizione e innovazione si mescolano continuamente.
Capitale della Motor Valley, da cui vengono le auto da corsa e di lusso più famose al mondo, la provincia di Modena è tra le più ricche di prodotti Dop e Igp e può essere raccontata solo con la cultura del cibo di qualità e della buona tavola.

A land of art, automobiles and excellent food: these are just a few features of Modena. The visit starts in the Unesco World Heritage site: Piazza Grande, Ghirlandina tower and the 12th-century Romanesque Cathedral.
This district is known as Motor Valley with world famous car and motorbike constructors, but Modena and surroundings have much to offer to foodies: a treasure of certified products, tasting experiences and excellent wines.

Statua di Luciano Pavarotti presso il Teatro Comunale di Modena
Statue of Luciano Pavarotti close to Teatro Comunale in Modena

Crescentina o tigella modenese
Crescentina or tigella modenese (flatbread)

Prosciutto di Modena Dop affettato
Sliced Prosciutto di Modena Pdo

Esame visivo della densità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop
Density visual testing of Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Pdo

Sugnatura del Prosciutto di Modena Dop
Greasing of Prosciutto di Modena Pdo by hand

Borlengo
Borlengo (thin crispy crêpe)

Prelievo di Aceto Balsamico di Modena IGP da una botte
Sampling Aceto Balsamico di Modena PGI from a barrel

Amarene per la produzione di Amarene brusche di Modena Igp
Sour cherries for Amarene brusche di Modena Pgi production

Cotechino Modena Igp con lenticchie
Cotechino Modena Pgi with lentils

Gnocco fritto
Gnocco fritto (fried dough)

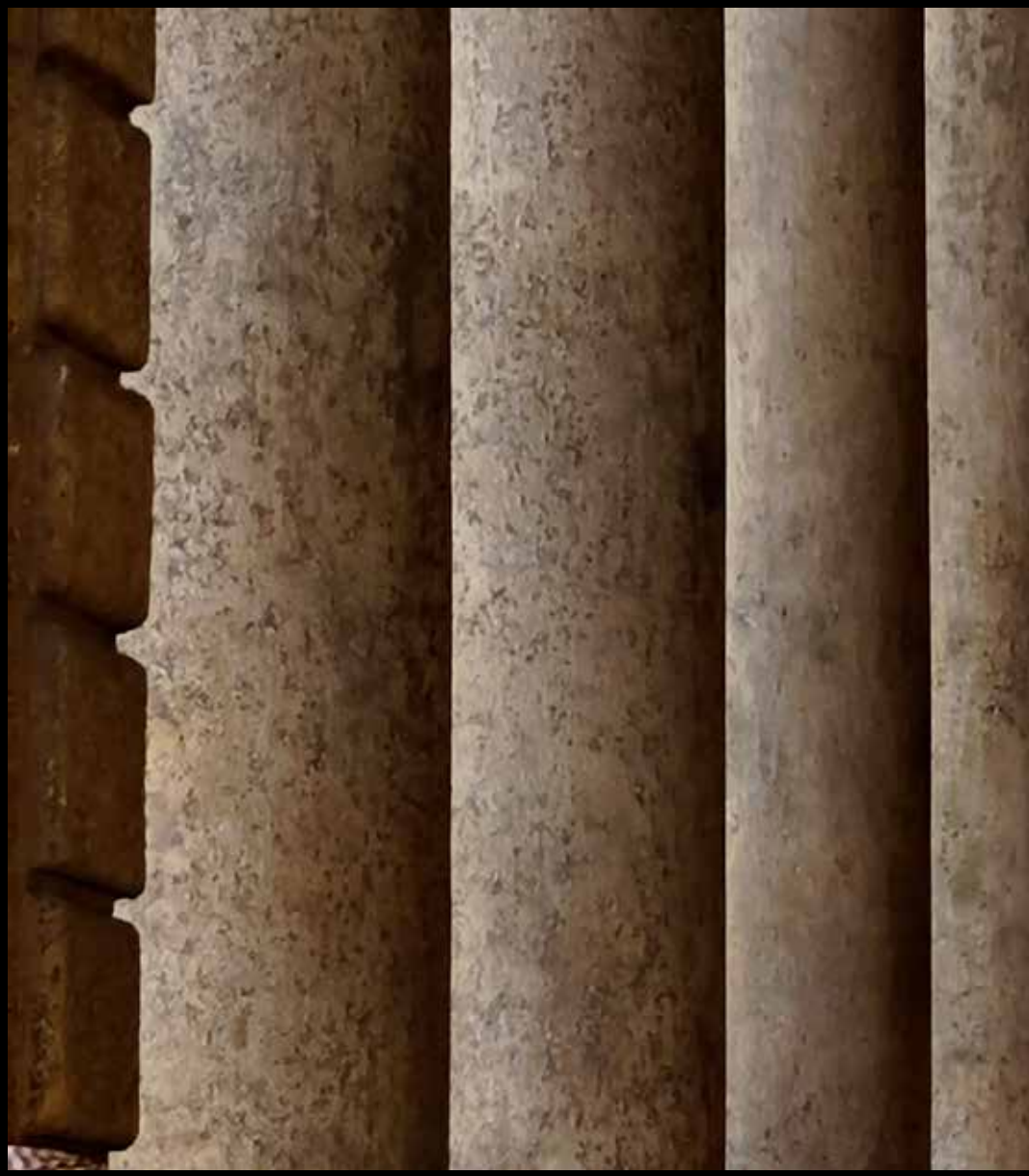
Grappolo e calice di Lambrusco di Sorbara Doc
Grapes and glass of Lambrusco di Sorbara wine

I colori dell'autunno nei vigneti a Castelvetro
Autumn colours in the vineyards around Castelvetro

BOLOGNA

La Rossa, la Dotta, la Grassa, questi tre soprannomi accompagnano spesso la città di Bologna. Rossa come i mattoni degli edifici nel centro storico e dei suoi portici, patrimonio Unesco; dotta per la più antica università del mondo, fulcro della vita culturale ieri come oggi; grassa per l'accoglienza generosa che parte dal cibo e dalla ricca cucina tradizionale.
«Bologna è una ricca signora che fu contadina» cantava Guccini: protesa a nord sul paesaggio agrario di pianura e a sud verso i boschi e le cime dell'Appennino, passando per i vigneti dei dolci colli bolognesi.

Bologna the Red, the Learned, the Fat: that's how the largest city of Emilia-Romagna is called.
Red is the color of bricks in ancient towers and arcades (Unesco World Heritage Site). Learned is related to the ancient university and to the rich cultural and leisure offer.
Fat because, like everywhere else in Emilia, Bologna means culinary and wine traditions: you will always find something delicious to eat and to drink.



Portici del centro storico di Bologna, Patrimonio Mondiale Unesco
Porticoes of Bologna (Unesco World Heritage Site)

Spighe di grano Gentilrosso
Gentilrosso wheat spikes (ancient variety)

Sfoglia tirata al mattarello
Dough wrapped around the rolling pin

Nidi di tagliatella bolognese
Nests of tagliatella bolognese

Piatto di tortellini di Bologna in brodo
A bowl of tortellini di Bologna in broth

Lasagne verdi alla bolognese
Lasagne verdi alla bolognese

Tagliere di Tortelloni
Tortelloni on the rolling board

Mortadella Bologna Igp
Mortadella Bologna Pgi

Zuppa inglese
Zuppa inglese (dessert)

Patata di Bologna Dop
Patata di Bologna Pdo

Marrone di Castel del Rio Igp
Marrone di Castel del Rio Pgi

Vista del Santuario di San Luca tra gli ulivi
Sanctuary of San Luca among olive trees

FERRARA

Al confine tra terra e acqua, ecco la provincia di Ferrara: il fiume Po incontra il mare nell'ambiente unico del Delta, patrimonio di biodiversità con boschi, pinete e lingue di terra che si insinuano negli specchi d'acqua salmastra. Il rapporto stretto tra uomo e acqua è testimoniato dalle attività di pesca e vallicoltura e da tradizioni gastronomiche come l'anguilla.
Ferrara è una splendida città d'arte a misura d'uomo, capitale del Ducato degli Estensi durante il Rinascimento. Molti prodotti enogastronomici e piatti ferraresi affondano le radici in questo glorioso passato.

Ferrara is a splendid city of art and culture with a glorious past of Reinassance capital. Many of its traditional dishes date back to the recipes of Este aristocratic court.
A landscape suspended between earth and water with unique biodiversity: in the province we find the large wetland of Po Delta, where the Po river meets the Adriatic sea. Fishing is a traditional activity in these lagoons: eels, mussels, clams and other sea products.

Castello Estense di Ferrara
Estense Castle in Ferrara

Allevamento di ostriche nella Sacca di Goro
Oyster farming in Sacca di Goro

Cottura dell'anguilla presso la Manifattura dei Marinati di Comacchio
Roasted eel at the Manifattura dei Marinati in Comacchio

Coppia Ferrarese Igp
Coppia Ferrarese Pgi (cross shaped bread)

Raccolta dell'Aglio di Voghiera Dop
Harvested Aglio di Voghiera Pdo

Asparago verde di Altedo Igp
Asparago verde di Altedo Pgi

Melone Mantovano Igp
Melone Mantovano Pgi

Pampapato o Pampepato di Ferrara Igp
Pampapato o Pampepato di Ferrara Pgi

Pera dell'Emilia-Romagna Igp, varietà Williams
Pera dell'Emilia-Romagna Pgi, Williams variety

Riso del Delta del Po Igp
Riso del Delta del Po Pgi

Salama da sugo Igp prima della stagionatura
Salama da sugo Pgi before aging step

Cappellacci di zucca ferraresi Igp al ragù
Cappellacci di zucca ferraresi Pgi (filled with pumpkin) with ragù

Risaia allagata nella zona del Delta del Po
Flooded rice paddy in Delta del Po area

FORLÌ-CESENA

Morbide colline di vigneti, borghi e castelli, fitte foreste verso la montagna: siamo nell'entroterra romagnolo, terra sanguigna e ospitale e patria di Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana. Fondata in epoca romana, Forlì conserva traccia della sua storia ma è forse più nota per l'architettura razionalista del Novecento. Pochi chilometri a est troviamo Cesena, legata storicamente alla signoria dei Malatesta con la Rocca e la Biblioteca.
La vocazione agricola della provincia si traduce in una cultura della cucina genuina con prodotti, piatti e vini simbolo della Romagna.

Inland Romagna and its warm-hearted people welcome us among rolling hills and vineyards, medieval villages and castles, silent forests and mountains. We are in the birthplace of Pellegrino Artusi, the father of Italian cuisine.
Discovering Forlì and Cesena means on the one hand a route through architectural and artistic treasures, on the other hand a conviviality experience through authentic specialties, tasty products and local wines.

Capanno da pesca sul Porto Canale di Cesenatico
Fishing hut in the canal port of Cesenatico

Nettarine di Romagna Igp
Nettarine di Romagna Pgi

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Pgi

Grappolo di uva Sangiovese
Sangiovese red grape variety

Mazzo di Scalogno di Romagna Igp
Bundle of Scalogno di Romagna Igp (shallot)

Preparazione dei garganelli o maccheroni al pettine
Preparation of garganelli with the stick and comb

Passatelli preparati con il tradizionale "ferro
Passatelli prepared with the traditional iron tool

Squacquerone di Romagna Dop
Squacquerone di Romagna Pdo

Calici e bottiglia di Albana Passito di Romagna Docg
Glasses and bottle of Albana Passito di Romagna Docg

Faggeta dell'Appennino romagnolo in autunno
Beechwood of the Romagna Apennines in autumn

RAVENNA

È famosa soprattutto per i mosaici custoditi negli edifici di culto, oggi sito Unesco: Ravenna è uno scrigno di arte, storia e cultura. Il territorio offre ambienti molto diversi: sul mare le località balneari, vaste pinete, specchi d'acqua salmastra popolati di fenicotteri come la Salina di Cervia; poi i tesori nascosti della bassa Romagna, Faenza e l'Appennino con calanchi, vigne, ulivi e borghi medievali.
Numerose le Dop e Igp che nascono qui, piatti e pasta fresca simbolo della gastronomia romagnola, vini bianchi e rossi di qualità.

It is worldwide known for its breathtaking Byzantine mosaics: with its glorious past, Ravenna is a city full of art, history and culture. In the 35km of coastline you will find beaches and clubs, dunes, pine forests, lagoons with flamingos. You can also travel south from the rural landscapes of Bassa Romagna to the Apennines through Faenza and Brisighella, tasting PDO and PGI products, fresh handmade pasta and excellent wines.

Mosaico absidale di Sant'Apollinare in Classe
Apse mosaic of Sant'Apollinare in Classe church

Olive varietà Nostrana di Brisighella
Nostrana di Brisighella olive variety

Grappolo di Albana
Albana white grape variety

Cappelletti romagnoli
Cappelletti romagnoli

Frutti sulla pianta di kiwi
Kiwi fruits on the plant

Piadina romagnola Igp
Piadina romagnola Pgi (round flat bread)

Capanno da pesca presso Ravenna
Fishing hut in Ravenna area

Albicocche Reali di Imola
Reali di Imola apricot variety

Raccolta tradizionale del sale alla Salina di Cervia
Traditional salt harvesting at Cervia Salt Pan

Degustazione di Olio Brisighella Dop
Brisighella Pdo tasting (olive oil)

Rocca Manfrediana e Torre dell'Orologio a Brisighella
Clock Tower and Fortress of Brisighella

RIMINI

Pensare a Rimini evoca ricordi e sogni di vacanze nelle sue località balneari; oltre alle spiagge e al divertimento, però, c'è molto di più. La città racconta il suo passato con monumenti ben conservati come il ponte di Tiberio o il Tempio Malatestiano, mentre le valli Marecchia e Conca accolgono i viaggiatori tra campi, vigneti, borghi e castelli sospesi nel tempo.
La tradizione culinaria romagnola vede come protagonista l'*azdora*, la padrona di casa abilissima a lavorare la pasta fresca che combina nei suoi piatti i prodotti del territorio, dal mare alla collina.

When thinking of Rimini, people probably picture beaches and vacation, but there is more: a rich cultural offer in the city and beautiful spots in its hinterland.
The artistic visit starts from Roman Age to the Renaissance, while Conca and Marecchia valleys are full of villages, castles and vineyards. The guardian of rural tradition in Romagna is the azdora (the mistress of the house), with strong cooking skills and a deep knowledge of traditional dishes and products.

Distesa di ombrelloni in spiaggia a Rimini
Colorful beach umbrellas in Rimini

Casciotta d'Urbino Dop
Casciotta d'Urbino Pdo

Tartufo bianco (Tuber Magnatum)
Tartufo bianco (white truffle)

Formaggio di Fossa di Sogliano Dop dopo la sfossatura
Formaggio di Fossa di Sogliano Pdo after being extracted from the pit

Raviggiolo nella fascera avvolto in foglie di felce
Raviggiolo cheese wrapped in fern leaves

Piadina Romagnola Igp alla Riminese farcita
Rimini style Piadina Romagnola Pgi

Preparazione con vongole di Romagna
Clams from Romagna

Alici fresche dell'Adriatico
Fresh anchovies from Adriatic Sea

Pesce azzurro dell'Adriatico
Small pelagic fish from Adriatic Sea

Degustazione di vino al tramonto
Tasting wine over the sea

Paesaggio agricolo dell'entroterra collinare riminese
Rural landscape with olive grove in Rimini hinterland

FABRIZIO DELL'AQUILA

Fotografo della Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna

"È un'illusione che le foto si facciano con la macchina. Si fanno con gli occhi, con il cuore, con la testa

It is an illusion that photos are made with the camera... they are made with the eye, heart and head

Henri Cartier-Bresson

Regione Emilia-Romagna

scopri di più

VISIT EMILIA ROMAGNA