RER
Emilia-Romagna

IT

I prodotti **DOP** e **IGP** dell **a-Romagna**



Nati qui, apprezzati in tutto il mondo!

Emilia-Romagna. Insieme, con cura.

I PRODOTTI DOP E IGP DELL'EMILIA-ROMAGNA

NATI QUI, CONOSCIUTI IN TUTTO IL MONDO

"La terra, la sapienza di chi la coltiva e trasforma i prodotti, la cultura agricola e del cibo: sono queste le caratteristiche dell'Emilia- Romagna, un territorio ricco di varietà agricole e prodotti tipici, tanto da vantare 44 prodotti a marchio DOP e IGP, un patrimonio che si estende dalla collina appenninica al mare, passando per la pianura e il grande fiume Po. Un'esperienza di visita, gusto e buona tavola che ci rende unici e originali. Il cibo è vita ed è un'emozione che ci accompagna ogni giorno. La ricerca della qualità è la vera essenza del territorio dell'Emilia-Romagna."

Alessio Mammi
Assessore all'Agricoltura e agroalimentare,
Caccia e Pesca, Rapporti con la UE

Qualità, sicurezza alimentare, identità e storia

Tra i consumatori cresce la necessità di riceve informazioni chiare sui prodotti agroalimentari con specifiche caratteristiche legate all'origine geografica, alla qualità e alla salubrità che li aiutino ad effettuare acquisti più consapevoli. La Commissione europea, a questo proposito, ha adottato diversi regolamenti sull'applicazione dei sistemi di qualità per il settore agroalimentare. In particolare, le sigle che identificano i prodotti che hanno qualità o reputazione dovute al luogo della loro origine sono due: ***Dop - Denominazione di origine protetta*** e ***Igp - Indicazione geografica protetta***.
L'Emilia-Romagna vanta attualmente il primato tra le regioni italiane per numero di prodotti riconosciuti con la qualifica di Dop e Igp: in totale sono 44 (19 Dop e 25 Igp) le produzioni agroalimentari già in possesso della certificazione europea, ottenute in tutto o in parte nel territorio della regione; 30 le Dop e Igp riguardanti produzioni vitivinicole.
Oggi i prodotti agroalimentari "made in Emilia-Romagna" sono un valore di qualità, sicurezza alimentare, identità e storia conosciuto ed apprezzato a livello internazionale.

I sistemi di qualità

Il Regolamento europeo n. 1151 del 2012, integrato dal Regolamento europeo n. 664 del 2014, descrive i sistemi di qualità agricoli e alimentari e fornisce le definizioni di Dop e Igp.



La ***denominazione di origine*** è un nome che identifica un prodotto:

- originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
- 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;
- le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.



L'***indicazione geografica*** è un nome che identifica un prodotto:

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

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP



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

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Si produce nella provincia di Reggio Emilia. Il primo antico scritto sull'Aceto balsamico risale all'anno 1046, quando l'imperatore di Germania Enrico III, in viaggio verso Roma per la sua incoronazione, fece tappa a Piacenza: qui, rivolto al marchese Bonifacio, padre di Matilde di Canossa, chiese una bottiglia dello speciale aceto che «aveva udito farsi colà perfettissimo». Ludovico Ariosto, reggiano, scrive: «in casa mia mi fa meglio una rapa ch'io cocio, e cotta s'uno stecco inforco e mondo e spargo poi d'aceto e sapa». L'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop è frutto esclusivamente del processo di fermentazione zuccherina e ossidazione acetica del mosto cotto, sottoposto a un lungo processo d'invecchiamento. Il segreto e la "sapienza" del Balsamico reggiano stanno nell'ottimale invecchiamento che si protrae dentro batterie di botti di legni differenti per più di 12 anni.



L'affinamento del bouquet, che diviene sempre più intenso, delicato e gradevole all'olfatto e al gusto, è la fase più complessa e delicata, ed è qui che risulta essenziale l'esperienza del maestro acetaio. L'Aceto è immesso in commercio contraddistinto da bollini colorati Aragosta, Argento e Oro a seconda del punteggio ottenuto al momento dell'analisi sensoriale, necessaria per assicurare l'idoneità alla commercializzazione. La citazione "extra vecchio" caratterizza il prodotto Oro invecchiato almeno 25 anni.

Aglio di Voghiera DOP



Sapore autentico della tradizione, l'Aglio di Voghiera Dop vanta un profondo legame con il territorio d'origine, in provincia di Ferrara, e le genti che lo abitano.
È coltivato da secoli nella fertile pianura Padana ferrarese, ecosistema dalle condizioni climatiche peculiari da sempre vocato alla produzione di aglio.
Fin dall'epoca degli Estensi, il territorio dell'antica Voghenza, oggi Voghiera, è destinato alla coltivazione di piante da orto, erbe aromatiche e soprattutto aglio.
Grazie al suolo leggero, con sabbie di origine fluviale, argilloso e limoso, che favorisce l'equilibrio tra qualità e aromaticità, le caratteristiche organolettiche dell'Aglio di Voghiera Dop sono insuperabili e lo distinguono fin dal primo assaggio. Non nasce dai semi ma per via vegetativa dai bulbilli interrati. Ogni anno, tra settembre e novembre, i migliori bulbilli della coltura precedente vengono selezionati manualmente e piantati. La maturazione avviene tra giugno e luglio, quando si effettua la raccolta.
Di colore bianco luminoso e uniforme, il bulbo è di grossa pezzatura e ha forma rotondeggiante, leggermente appiattita nel punto in cui si inserisce l'apparato radicale. È formato da una corona di pochi, grandi, spicchi regolari, uniti e ben compatti tra loro, avvolti da sottili tuniche bianche o striate di rosa, con una tipica curvatura esterna.

Casciotta d'Urbino DOP

Il nome Casciotta deriva da cascio, variante del termine cacio. Questo formaggio ha origini antichissime, era prodotto già nel XV secolo, ai tempi dei duchi di Montefeltro e Della Rovere i quali dedicavano particolare attenzione alla produzione casearia e ne facevano commercio con Roma e lo Stato della Chiesa. La zona di produzione è la provincia di Pesaro e Urbino nelle Marche, compresi i sette comuni che nel 2009 sono passati all'Emilia-Romagna.
È un formaggio a pasta semicotta prodotto con il 70- 80% di latte ovino intero e per il resto con latte vaccino. Dopo la salatura, l'ultimo passaggio è la stagionatura in ambienti a temperatura di 10-14 °C, con umidità all'80-90% dove le forme rimangono a stagionare per 20-30 giorni. La Casciotta d'Urbino Dop trae il suo particolare sapore dalle erbe montane della zona di produzione che costituiscono l'alimentazione degli ovini e dei bovini; ha crosta sottile di colore giallo



paglierino e il giusto mix di latte di pecora e vacca conferisce al formaggio una pasta morbida e friabile, di colore giallo paglierino con le caratteristiche piccole occhiature. Il suo sapore può essere descritto come dolce, caratteristico delle particolari procedure di produzione.

Coppa Piacentina DOP



La zona di produzione comprende il territorio della provincia di Piacenza fino a 900 metri slm, le cui caratteristiche climatiche e territoriali sono fondamentali per ottenere l'inconfondibile gusto che l'ha resa famosa in tutto il mondo. I suini devono essere nati, allevati e macellati solo nelle regioni Lombardia ed Emilia-Romagna. Tracce della presenza di suini in quest'area si trovano fin dal Neolitico e ossa di maiali sono state rinvenute tra suppellettili preistoriche. All'inizio del XV secolo, i negozianti di Milano e della Lombardia già distinguevano i salumi piacentini da quelli provenienti da altre località della Pianura padana qualificandoli come "roba de Piasenza". Di antica tradizione, la coppa deve il suo nome alla parte del maiale da cui è ricavata, ossia la regione cervicale del suino. È costituita prevalentemente da carne magra con striature di grasso.
La fase di stagionatura, in ambienti con temperatura compresa tra 10 e 20 °C e umidità relativa tra il 70 e il 90%, e stagionatura minima di sei mesi.
Al taglio la fetta è uniforme, compatta e omogenea, di colore rosso vivo inframmezzato al bianco rosato delle parti grasse. Il profumo è dolce e caratteristico. Il sapore è dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.

Culatello di Zibello DOP

Il Culatello nasce nel Parmense intorno alle rive del Po, in zone caratterizzate da inverni freddi, lunghi e nebbiosi ed estati torride e assolate.
I paesi di produzione sono Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno. L'alternanza di periodi secchi e umidi consente la lenta maturazione dei salumi, durante la quale si sviluppano gli inconfondibili profumi e sapori che hanno reso celebre nel mondo il Culatello di Zibello Dop. I maiali devono avere le caratteristiche tipiche del suino pesante italiano, impiegato anche per la produzione dei Prosciutti Dop di Parma e Modena. Il culatello si ricava dalla coscia di suini adulti privata dell'osso dopo l'asportazione di una parte, il "fiocchetto" di minore qualità. La fase di stagionatura, in locali con sufficiente ricambio dell'aria e temperatura compresa tra 13 e 17 °C, non deve essere inferiore ai 10 mesi a partire



dalla salatura. La forma è quella di una grande pera; il peso minimo è di 3 kg. Al taglio, sottilissimo, la fetta è tenera e in prevalenza magra, di colore rosso uniforme, mentre il grasso è bianco perlaceo.

Il profumo è intenso e caratteristico, il sapore dolce e delicato, con una spiccata nota aromatica.

Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

È un formaggio di pecora, vacca o misto che viene prodotto negli Appennini sul confine tra Marche e Romagna. La pratica della stagionatura nelle fosse risale al Medioevo, quando i contadini, per salvare i viveri dalle numerose razzie di invasori di passaggio tra la Romagna e le Marche, li conservavano in cavità scavate nella roccia. Dopo la maturazione effettuata per un periodo compreso tra 60 e 240 giorni, il formaggio viene inserito in sacchi di tela per essere calato nelle fosse di roccia viva. Le fosse sono tronco-coniche o a fiasco, profonde e larghe non più di tre metri; vengono riempite senza lasciare spazi vuoti e coperte di paglia, quindi sigillate con gesso o malta di arenaria.
Si creano così particolari condizioni d'umidità, assenza d'ossigeno e temperatura, per una rifermentazione del formaggio che, dopo 80- 100 giorni di stagionatura, risulterà di un odore e sapore caratteristici e inimitabili. Sono previsti due distinti periodi di infossatura



da effettuarsi nel corso dello stesso anno solare: infossatura primaverile e infossatura estiva. Il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop ha una colorazione che varia dal bianco avorio al giallo ambrato
Le forme hanno struttura irregolare, crosta assente o appena accennata. Il gusto è piccante, l'odore molto forte e persistente, con sentori di zolfo, muffa e tartufo.

Grana Padano DOP



Le zone di produzione sono Piemonte, Lombardia, Veneto, parte del Trentino Alto-Adige e dell'Emilia-Romagna, la sola provincia di Piacenza. La nascita del Grana Padano origina dall'ingegnosità dei monaci cistercensi che bonificarono la Pianura padana favorendo lo sviluppo dell'allevamento di bestiame. La produzione di latte superò il fabbisogno quotidiano della popolazione e l'unico sistema di conservazione era farne formaggi a medio-lunga stagionatura.
Il Grana Padano Dop è un formaggio a pasta dura, fatto utilizzando latte di vacche nutrite con foraggi verdi o conservati nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare del Grana Padano.
La maturazione naturale delle forme avviene a temperature da 15 a 22 °C, per un periodo che varia da un minimo di 9 mesi a oltre 20 mesi. Le forme (di peso variabile da 24 a 40 kg) sono sottoposte a controlli e alla marchiatura a fuoco.
Il Grana Padano Dop è uno dei formaggi più conosciuti e apprezzati, in Italia e nel mondo.
La crosta dura, liscia e spessa da 4 a 8 mm, ha un colore che va dal giallo scuro al giallo dorato naturale. La pasta è finemente granulosa, di colore bianco o giallo paglierino e sotto la pressione del coltello si rompe a scaglie. L'aroma è fragrante, il sapore delicato.

Olio Extravergine di Oliva Brisighella DOP



Viene prodotto nelle colline circostanti Brisighella, paese situato nella valle del Lamone, in provincia di Ravenna, dove, grazie alla forma ad anfiteatro che fornisce una protezione dai venti freddi dell'est e a una barriera naturale di gesso che si erge contro quelli da nord, la coltivazione degli ulivi ha trovato un microclima temperato ideale. L'ulivo è una pianta caratteristica della vegetazione delle colline romagnole. Nel territorio di Brisighella, in particolare, le radici storiche sono confermate anche dal ritrovamento di un piccolo frantoio a uso familiare risalente all'epoca romana. La raccolta delle olive avviene dall'invaiatura (cambio di colore) fino al 20 dicembre e la spremitura deve essere effettuata entro 2 giorni dalla raccolta. L'olio è color verde smeraldo, con evidenti riflessi dorati.
Ha caratteristiche esclusive, l'aroma è fruttato, con sentori di carciofo, erba e pomodoro. Fluido al palato, il suo sapore è fruttato di oliva da medio ad intenso che si integra con sensazioni medio-intense sia di amaro che di piccante.
Un'altra caratteristica è il bassissimo livello di acidità che non supera il valore di 0,30%.
Il Brisighella Dop è un olio molto pregiato e il suo uso è spesso riservato al condimento di pietanze ricercate. Dà il meglio aggiunto a verdure fresche o carne arrosto o alla griglia, preferibilmente a cottura terminata.

Olio Extravergine di Oliva Colline di Romagna DOP



Le zone di produzione di questo olio sono nelle province di Forlì-Cesena e Rimini. La presenza dell'ulivo nelle prime colline a ridosso della costa adriatica risale alla civiltà villanoviana (età del Ferro); la sua distribuzione nel tempo si è modificata in seguito alle variazioni climatiche e al conseguente oscillare del suo limite settentrionale di espansione. Dopo l'anno Mille sono numerose le carte che testimoniano la diffusione dell'ulivo nel Riminese e l'importanza dell'olio di oliva nell'economia rurale della Romagna. Qui le particolari condizioni climatiche, unite ad appropriate pratiche agronomiche, favoriscono la produzione di un olio di particolare pregio, in grado di distinguersi per le sue caratteristiche chimiche e organolettiche.
La raccolta deve evitare che le olive vengano a contatto con il terreno. La spremitura deve avvenire entro due giorni. L'estrazione dell'olio avviene solo mediante processi fisici e meccanici, che non alterano le caratteristiche qualitative dell'oliva, ed è vietato l'uso di qualsiasi prodotto chimico. Il colore varia dal verde al giallo dorato; il profumo è fruttato, con sentori di erba o foglie. Il sapore ha un leggero tono amaro o piccante, accompagnato da un sentore di mandorla, carciofo e pomodoro.

Pancetta Piacentina DOP

La zona di produzione della Pancetta Piacentina Dop comprende il territorio della provincia di Piacenza fino a 900 metri slm. I suini utilizzati per la lavorazione devono provenire solo da Emilia-Romagna e Lombardia. Gli antichi abitanti della Valle del Po piacentino conoscevano il maiale già nell'Età del bronzo e ci sono numerose testimonianze della lavorazione delle sue carni in epoca medievale. A partire dal secolo scorso, la lavorazione locale delle carni comincia ad assumere una connotazione semindustriale, anche se le aziende continuano a produrre con metodi tradizionali, tramandati di generazione in generazione. La Pancetta Piacentina Dop è ottenuta dal cosiddetto "pancettone", il taglio grasso del suino che, a seguito della sezionatura, viene squadrato e rifilato. Segue l'elaborazione, consistente nella salagione e nell'aggiunta di pepe e spezie. Quindi, dopo essere state raschiate e massaggiate, le pancette



vengono arrotolate, con l'eventuale aggiunta di carne di maiale magra, e infine legate. La Pancetta deve essere stagionata esclusivamente all'interno del territorio piacentino, dove grazie alle vegetazioni boschive e al clima temperato matura in modo lento e graduale e acquisisce l'inconfondibile sapore dolce e sapido e un profumo gradevole con note speziate. Al taglio la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati circolari di color rosso vivo e bianco rosato.

Parmigiano Reggiano DOP

È prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna (riva sinistra del fiume Reno) in Emilia-Romagna e in provincia di Mantova (destra del fiume Po) in Lombardia. Le origini risalgono al Medioevo, quando i monaci benedettini e cistercensi bonificarono le paludi e misero a coltura i pascoli. Il formaggio è oggi com'era otto secoli fa: stesso aspetto e fragranza, preparato negli stessi luoghi, con i medesimi sapienti gesti rituali.
Il Parmigiano Reggiano Dop è un formaggio a pasta dura, cotta e non pressata, prodotto con latte vaccino crudo ottenuto da animali allevati nella zona di produzione e alimentati con foraggi locali secondo un preciso disciplinare. Le forme sono cilindriche, con diametro di 35-45 cm, altezza di 20-26 cm, peso non inferiore ai 30 kg. Ha crosta di colore paglierino naturale e pasta dura color da leggermente paglierino a paglierino.



La struttura è minutamente granulosa, con frattura a scaglia; il sapore è delicato, aroma fragrante, gustoso e mai piccante. Facilmente digeribile e ricco dal punto di vista nutrizionale, il Parmigiano Reggiano Dop ha il gusto unico di un prodotto fatto senza additivi, la cui concentrazione in proteine, vitamine, calcio e sali minerali ne rende adatto il consumo a ogni età.

Patata di Bologna DOP

La zona di produzione interessa la provincia di Bologna.
La patata è originaria del territorio andino situato tra il Perù e la Bolivia e fu introdotta in Europa nel corso del XVI secolo, anche se è stata valorizzata per le sue proprietà nutritive solo più tardi. La diffusione della patata nel territorio bolognese avvenne nei primi anni dell'Ottocento ma fu nel XX secolo che divenne una risorsa importante per l'economia rurale di tutta la provincia, dalle valli alle colline, fino alla montagna.
La produzione della Patata di Bologna Dop è ancora quella tradizionale e ha come particolarità la preparazione del terreno l'autunno precedente la semina, in modo da dare il tempo alle piogge invernali di disgregare le zolle.
I tuberi hanno forma ovale allungata, buccia liscia, polpa consistente di colore variabile dal bianco al giallo paglierino.
La raccolta deve essere eseguita a maturazione.



La Patata di Bologna Dop, che ha la caratteristica di essere adatta in cucina a tutti i tipi di preparazione, deve le sue qualità distintive alla composizione del suolo particolarmente ricco di potassio, fosforo e azoto e al clima piovoso che facilita le fasi di primo accrescimento vegetativo e di inizio della tuberificazione.

Prosciutto di Modena DOP

È prodotto in 34 comuni della fascia collinare attorno al bacino del fiume Panaro, nelle province di Bologna, Modena e Reggio Emilia. Le rive del fiume hanno le caratteristiche ambientali e morfologiche della pianura Padana e qui l'allevamento di suini è iniziato in un'epoca molto remota. Gli insediamenti di origine terramaricola, civiltà preistorica risalente al 1650- 1150 circa a.C., consolidano l'allevamento di animali domestici e scoprono l'uso del sale, iniziando la produzione di carne conservata sotto salatura. I suini destinati alla produzione devono essere allevati e macellati in Italia. La lavorazione del Prosciutto di Modena Dop inizia con la rifilatura della coscia fresca, che, liberata dall'eccesso di grasso e di parte delle cotenne, acquista la caratteristica forma a pera; si passa quindi alla salagione, che viene ripetuta due volte nell'arco di una ventina di giorni; dopo un periodo di riposo, le cosce, lavate e asciugate,



passano alla stagionatura, che è di almeno 8 mesi (la relativa durata è tuttavia sempre funzionale alla pezzatura della partita ed è variabile in funzione di essa). Il territorio dell'Appennino garantisce le migliori condizioni per la stagionatura di questa eccellenza le cui caratteristiche sono il peso tra gli 8 e i 10 kg, il colore rosso vivo del taglio, il sapore sapido ma non salato e il profumo gradevole.

Prosciutto di Parma DOP

I suini devono essere nati e cresciuti in Italia e l'intera lavorazione deve avvenire in "zona tipica": un'area limitata della provincia di Parma a sud della via Emilia, fino a un'altitudine massima di 900 metri sul livello del mare, dove le condizioni climatiche sono ideali per l'asciugatura dei prosciutti e la loro conservazione.
Il Prosciutto di Parma Dop racchiude in sé la storia di un territorio, delle sue tradizioni e delle sue genti, che nel corso dei secoli hanno creato e lavorato con passione un prodotto genuino, dal gusto raffinato.
Dopo la macellazione, le cosce vengono rifilate per conferire loro la caratteristica forma tondeggiante, favorendo così la salagione. Durante la fase della pre-stagionatura, i prosciutti vengono appesi alle tradizionali "scalere" e fatti asciugare per 6-7 mesi, in stanzoni con finestre contrapposte la cui apertura è regolata a seconda delle condizioni climatiche sia interne che esterne. Vengono quindi trasferiti nelle "cantine" per la stagionatura.



Trascorsi 12 mesi, viene apposto il marchio a fuoco "Corona Ducale". L'attenzione alla qualità della materia prima impiegata, la cura posta nella lavorazione, l'equilibrio dei profumi e dei sapori sono gli elementi che fanno del Prosciutto di Parma Dop uno dei prodotti più rappresentativi del made in Italy e più conosciuti e apprezzati al mondo.

Provolone Valpadana DOP



La zona di provenienza del latte e di trasformazione del formaggio comprende il Piacentino in Emilia- Romagna e alcuni territori di Lombardia, Veneto e della provincia di Trento. Il Provolone nasce alla metà del secolo XIX dal connubio tra la cultura casearia delle "paste filate" meridionali e la vocazione lattiero casearia della Pianura padana.
È un formaggio semiduro a pasta filata, ottenuto da latte vaccino intero. È prodotto in due diverse tipologie: dolce e piccante. È possibile sottoporre il formaggio ad affumicatura.
Con l'aggiunta di caglio di vitello (per il formaggio dolce) o di capretto e/o agnello (per quello piccante) il latte diventa cagliata. Segue la "filatura", quindi si dà forma al formaggio anche mediante appositi stampi. Dopo la salatura in salamoia, l'asciugatura e la legatura, i formaggi sono posti a stagionare. È qui che nel giro di qualche giorno o di alcuni mesi, nel formaggio maturano le sostanze, lavorano i batteri, si formano nuovi sapori: nasce il Provolone Valpadana Dop, dolce o piccante. Il formaggio può avere forma a salame, tronco-conica, a melone o a pera eventualmente sormontata da testolina sferica. La crosta è sottile e liscia, di colore giallo chiaro, dorato e a volte tendente al giallo bruno.

Salame Piacentino DOP

La zona di produzione e trasformazione comprende il territorio della provincia di Piacenza fino a 900 metri slm, le cui caratteristiche climatiche e territoriali sono fondamentali per ottenere l'inconfondibile gusto che ha reso i "Salumi Piacentini Dop" famosi in tutto il mondo. Tracce della presenza dei suini in quest'area si possono trovare fin dal Neolitico. Nel Medioevo la lavorazione delle loro carni conobbe qui uno sviluppo considerevole: raffigurazioni di questo animale sono presenti anche all'interno dell'Abbazia di San Colombano a Bobbio, in Val Trebbia (Pc), dove un mosaico del XII secolo rappresenta il "sacro" rito della macellazione del maiale.
Il Salame Piacentino Dop è un prodotto di salumeria, insaccato, ottenuto dalle parti magre e dal 10-30% di parti grasse di suino pesante italiano. La stagionatura viene effettuata in condizioni di temperatura e umidità controllate per non meno di 45 giorni dalla salagione.



Al taglio, la fetta appare compatta e il colore è rosso vivo inframmezzato da lenticelle di grasso bianco-rosato. Profumo e sapore sono fragranti e dolci, a seconda del diverso periodo di stagionatura.

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

La zona di produzione comprende l'intero territorio delle regioni Friuli-Venezia-Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.
I Salami Cacciatori hanno un'origine antica che risale al periodo etrusco, mentre furono i Romani a farli conoscere nel resto del Paese. La produzione è iniziata nell'area collinare del territorio lombardo, per poi diffondersi alle regioni confinanti. Fu l'usanza dei cacciatori di portare con sé questi prodotti durante le battute di caccia a determinarne il nome e la piccola dimensione. I Salami italiani alla cacciatora sono prodotti con carne magra e grassa di suino, macinata in stampi con fori compresi tra 3 e 8 mm, impastata insieme a sale, pepe (in grani e/o macinato) e aglio.
La stagionatura si protrae per almeno 10 giorni per consentirne un consumo immediato. La caratteristica pezzatura, più piccola rispetto ad altri salami, li rende



molto pratici e semplici da gustare
Presentano una fetta compatta e omogenea, di colore rosso rubino con granelli di grasso uniformi ben distribuiti. Il sapore è dolce e delicato, così come il caratteristico profumo.

Squacquerone di Romagna DOP

È tipico delle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna e di parte della provincia di Ferrara.
Lo Squacquerone di Romagna Dop è un formaggio dalle origini antiche, prevalentemente legato all'ambiente contadino, dove veniva prodotto e consumato durante l'inverno grazie alla sua conservabilità per alcuni giorni.
Già nel primo secolo l'autore del Satyricon, Petronio (27 - 66 d.C.), citava il caseum mollem, che potremmo considerare l'antenato di tutti i formaggi come lo Squacquerone e gli stracchini.
È un formaggio a pasta molle e a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero con l'aggiunta di fermenti lattici e coagulato con caglio di vitello liquido.
Dopo aver posto la cagliata negli stampi, la si lascia riposare 24 ore per favorire lo spurgo del siero. Segue la salatura in salamoia e la maturazione, che avviene tra 1 e 4 giorni a temperatura 3-6 °C.



Il nome deriva dal termine dialettale romagnolo "squaquaròn", che ne indica l'elevata capacità di trattenere acqua e l'impossibilità, una volta posto sul piatto, di mantenere una forma precisa, "squagliandosi" come una morbida crema.
Il gusto e l'aroma delicati sono tipici del formaggio fresco con una nota erbacea; ha sapore gradevole, dolce, con punta acidula.

Aceto Balsamico di Modena IGP



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

Agnello del Centro Italia IGP



La zona di produzione interessa Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria e, in Emilia-Romagna, le province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna nonché parte delle province di Modena, Reggio Emilia e Parma. Da una popolazione di ovini storicamente presenti in queste aree, con specifiche attitudini, si sono ottenute le attuali razze locali che danno origine a un agnello da carne di ottima qualità.
Gli agnelli vengono alimentati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento. In seguito, è ammessa un'alimentazione a base di foraggi, costituiti da essenze spontanee di prati e di prati-pascolo; gli animali vengono infatti allevati all'aperto, liberi di pascolare, per almeno otto mesi all'anno. La macellazione deve avvenire entro i 12 mesi di vita. Le carcasse vengono valutate secondo i loro pesi "a caldo": l'Agnello Leggero è tra 8,01 e 13,0 kg; il tipo Agnello Pesante è di almeno 13,01 kg; quelle oltre i 20 kg sono ascritte alla tipologia Castrato. Le caratteristiche della carne di Agnello del Centro Italia sono riferibili alla relazione esistente tra la rapidità di accrescimento ponderale degli animali e la resa; ha carne di colore rosa chiaro, con una equilibrata copertura di grasso, molto tenera e con un contenuto di grasso intramuscolare molto basso.

Amarene Brusche di Modena IGP

La zona di produzione è in alcuni territori della pianura e della media collina nelle province di Modena e di Bologna. La confettura di amarene è un prodotto storico della tradizione gastronomica modenese. A fine Ottocento, Pellegrino Artusi, nel suo ricettario La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, dà indicazioni per preparare la tipica crostata con confettura di amarene, che per il loro sapore "brusco" conferiscono al dolce una connotazione unica. Quella dei ciliegi era una coltivazione di nicchia, ma da fine Ottocento trovò le condizioni ideali per svilupparsi e divenne intensiva.
La confettura di Amarene brusche di Modena Igp è ottenuta dai frutti delle piante comunemente conosciute come ciliegi acidi. La grande disponibilità del prodotto in un arco temporale molto ristretto, dovuta a periodi di maturazione molto ravvicinati per le diverse varietà, unita a una scarsa conservabilità, rende le amarene inadatte alla



commercializzazione per il consumo fresco, favorendone l'utilizzo per preparare sciroppi, conserve, confetture, budini e torte. La confettura presenta una consistenza morbida e colore rosso bruno con riflessi scuri. Il sapore è caratterizzato da un buon equilibrio tra il dolce e l'asprigno, che la distingue nettamente dalle altre confetture.

Anguria Reggiana IGP



La zona di produzione comprende un'ampia parte della pianura reggiana. La popolarità della coltivazione e del consumo dell'anguria nel territorio è comprovata anche dalla presenza di capanni dell'inizio del XX secolo costruiti in materiali naturali, quali legno e frasche, dove si consumava e si vendeva l'anguria a fette. L'Anguria reggiana Igp designa i frutti della specie botanica Citrullus lanatus suddivisa nelle tipologie: tondo, con caratteristiche Asahi Miyako; ovale, con caratteristiche Crimson; allungato, con caratteristiche della tipologia Sentinel. Il peso, variabile, va da 5 a 12 kg per il tondo, da 7 a 16 kg per l'ovale e da 7 a 20 kg per l'allungato. La polpa è soda e croccante, di color rosso vivo. Carattere comune a tutte le tipologie è l'elevato tenore zuccherino, corrispondente a un minimo di 11°Brix per il tipo tondo e 12°Brix per gli altri. Elemento che distingue l'Anguria reggiana Igp, e ne giustifica il legame con il territorio, è la raffinata tecnica colturale adottata, che si manifesta in particolare al momento della raccolta o "stacco". Essa avviene in almeno tre passaggi per ogni pianta, tali da far sì che ogni anguria sia colta a maturazione completa e con il massimo grado zuccherino.

Asparago Verde di Altedo IGP



Gli asparagi sono il primo germoglio di una pianta originaria del continente asiatico ma presente in Italia da moltissimo tempo; nei nostri boschi e nelle pinete del litorale ne troviamo di varietà selvatiche e spontanee.
L'Asparago Verde di Altedo deve essere prodotto esclusivamente in pianura nelle province di Bologna e Ferrara.
È coltivato in terreni di tipo sabbioso, franco-sabbioso e franco-sabbioso-argilloso; la messa a dimora del materiale di propagazione (zampe o piantine) avviene in solchi, precedentemente scavati, profondi tra i 25 e i 35 cm, e disposti in file a distanza minima tra loro di un metro. Dopo due anni dell'impianto si procede alla raccolta dei turioni (germogli carnosi) che può durare da 15 a 65 giorni, a seconda dell'anzianità della coltivazione, ma ad ogni modo non si protrae oltre il 20 giugno. Il prodotto viene confezionato in mazzi opportunamente legati e pareggiati alla basem con una rifilatura meccanica o manuale. Il turione dell'asparago di Altedo si presenta di colore verde acceso e con il gambo bianco per circa 4 cm di altezza. L'apice è ben serrato e talvolta lievemente incurvato. Il sapore è molto appetitoso, fresco e gradevole. Al gusto è tenero, delicato e privo di fibrosità.

Cappellacci di Zucca Ferraresi IGP

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



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

Ciliegia di Vignola IGP

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



Coppa di Parma IGP

È costituita dalla parte muscolare del collo del maiale. La zona di produzione riguarda le province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia e i comuni lungo il corso del Po che rientrano nel territorio delle province di Lodi, Milano e Cremona. Documenti storici dimostrano che questa carne stagionata è stata prodotta a partire dal XVII secolo.
Dopo la rifilatura, il sale si applica a secco, riponendo le carni in cella di salagione su appositi carrelli a più ripiani. Al termine della salagione si aggiungono aromi naturali, pepe o altre spezie, poi il prodotto va rivestito con un budello naturale di bovino o suino e legato a mano con spago. Quindi viene posto a stagionare. Il gusto è determinato dalla durata della stagionatura, come minimo da 2 a 3 mesi - a seconda del peso del salume -, in ambienti con microclima ad alta umidità (80%), tipico della provincia di Parma; è disidratandosi, infatti, che le carni acquistano sapore, aroma e



fragranza. La Coppa di Parma Igp ha forma cilindrica e peso non inferiore a 1,3 kg. Al taglio, la fetta è mediamente compatta, non untuosa, rossa nella parte magra e rosea in quella grassa. Al palato, presenta una giusta sapidità che lascia percepire appieno il gusto tipico della carne di suino.

Coppia Ferrarese IGP

La zona di produzione comprende l'intera provincia di Ferrara. Già nel 1287 negli statuti comunali, che codificavano norme già in uso da tempo, i fornai erano tenuti a confezionare il pane nelle forme con gli «orletti» che, evolvendosi nel pane «ritorto», sono ritenute le antenate della classica Coppia Ferrarese.
Inoltre il pane, sempre contrassegnato dal marchio del fornaio, non doveva diminuire di peso durante la cottura e doveva risultare ben cotto.
I fornai seguono un rigido disciplinare: gli ingredienti ammessi sono farina di grano duro di tipo 0, acqua, strutto di maiale, olio extravergine di oliva, lievito madre, lievito di birra, sale e malto. Un corpo centrale e due crostini arrotolati che terminano a punta, leggero, fragrante: una vera opera d'arte della tavola che vanta innumerevoli tentativi di imitazione. Ne scrisse anche Riccardo Bacchelli: «È il miglior pane del mondo». Oltre al sapore, ciò che ha reso unica la Coppia ferrarese



è stata la capacità di riunire la consistenza secca e croccante di un grissino, ideale per accompagnare i salumi della gastronomia ferrarese, e un cuore morbido adatto a raccogliere intingoli e brodetti.

Cotechino Modena IGP

La zona di produzione interessa l'intero territorio dell'Emilia-Romagna e alcune province di Lombardia e Veneto. Le origini storiche di salumi contenenti cotica di maiale come ingrediente risalgono al XVI secolo e, come per lo Zampone di Modena Igp, quelle del Cotechino si collocano nel 1511. A quel tempo le truppe di papa Giulio II Della Rovere assediavano Mirandola; gli abitanti del Modenese, per conservare la carne dei maiali, unico bene rimasto, misero la carne più magra in un involucro formato dalla pelle dei suini stessi.
Il Cotechino è stato creato per trovare un modo di trasformare le cotiche, insieme con la carne del maiale e il suo grasso, in una gustosa carne conservata. È un prodotto di salumeria preparato con una miscela di carni suine, condite con sale, pepe (a volte in grani), altre spezie e vino, che vengono insaccate nel budello.
Il Cotechino di Modena è un salume della tradizione emiliana da consumare cotto,



ha forma cilindrica, facilmente affettabile. Al taglio le fette si devono presentare compatte, a grana uniforme, di colore roseo caratterizzato da parti tendenti al rosso. Il sapore è caratteristico, con gusto molto intenso e aromatico.

Erbazzone Reggiano IGP



L'Erbazzone reggiano è un prodotto della tradizione contadina reggiana, nato come preparazione povera e diventato nel tempo elemento identitario di un territorio. Tramandato da generazioni e profondamente legato alla cultura, alle famiglie e all'identità delle comunità, dalla seconda metà del '900 è comparso dapprima come prodotto fresco in forni, pasticcerie, bar, ristoranti, per poi raggiungere i canali della distribuzione alimentare nella versione surgelata.

È una torta salata composta da due sottili sfoglie di pasta non lievitata, preparata con farina di grano tenero, acqua, strutto e sale, che racchiudono un ripieno di verdure ricco e saporito.

Il ripieno, pari ad almeno il 50% del peso del prodotto crudo, è realizzato con spinaci e bietole cotte, insaporite con un soffritto di cipolla e lardo, e aromatizzate a piacere con aglio, prezzemolo e/o pepe; vengono aggiunti anche Parmigiano Reggiano DOP stagionato almeno 24 mesi e pane grattugiato. Non sono consentiti conservanti, aromi o additivi.

Prima della cottura in forno, la superficie viene cosparsa di lardelli di suino, che ne caratterizzano gusto e aspetto.

L'Erbazzone reggiano ha una forma rotonda o rettangolare, con uno spessore compreso tra 1 e 3 centimetri e viene servito in pezzi rettangolari o a spicchi. La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Reggio Emilia.

Fungo di Borgotaro IGP

Il Fungo di Borgotaro Igp si riferisce ai funghi porcini freschi provenienti dalla crescita spontanea (in boschi di conifere o latifoglie) delle seguenti varietà: Boletus aestivalis, Boletus pinicola, Boletus aereus e Boletus edulis.
La zona di produzione comprende diversi comuni montani in provincia di Parma e due comuni della provincia toscana di Massa-Carrara. Il commercio dei funghi a Borgotaro si è sviluppato particolarmente nel corso del XIX secolo con i primi tentativi di razionalizzarne la raccolta per impedire lo sfruttamento eccessivo, fino ad arrivare, nel 1964, alle prime iniziative di valorizzazione. Il Fungo di Borgotaro Igp è caratterizzato da crescita spontanea. I boschi dove i funghi crescono possono essere lavorati con attente operazioni di ripulitura del sottobosco.
I funghi devono essere raccolti, rispettando regole rigorose, dal 1 aprile al 30 novembre, a seconda della varietà. Il Fungo di Borgotaro Igp presenta forma



arrotondata e carnosa; di gradevole odore fungino e sapore aromatico, dà il meglio se è consumato subito dopo la raccolta ma può essere conservato per alcuni giorni in frigorifero oppure in un ambiente fresco. Il fungo di Borgotaro viene commercializzato anche essiccato, nelle versioni "extra", "speciale" o "commerciale".

Marrone di Castel del Rio IGP

La zona di produzione è in provincia di Bologna e comprende quasi tutto il territorio collinare e montano dell'Imolese. La storia di Castel del Rio s'intreccia con quella dei marroni. Intorno all'anno Mille, sugli Appennini, i castagneti da frutto presero il posto dei boschi di querce e i castagni divennero una risorsa fondamentale, assumendo un ruolo di tale rilievo nell'alimentazione della popolazione da essere chiamati "alberi del pane". Il castagno è una pianta tipica della flora appenninica, alta e robusta, molto longeva e a Castel del Rio ha trovato un ambiente assai favorevole. Il Marrone di Castel del Rio Igp si riferisce al frutto allo stato fresco ottenuto da castagneti della specie Castanea sativa M., nei biotipi: Marrone Domestico, Marrone Nostrano, Marrone di San Michele. I castagneti destinati alla sua produzione sono situati a un'altitudine compresa tra 200 e 800 metri. I frutti si raccolgono a mano da terra, quando i ricci



si aprono spontaneamente. La raccolta inizia in genere a ottobre. Il marrone di Castel del Rio ha forma ellittica regolare; l'apice è poco pronunciato, una faccia laterale è tendenzialmente piatta, l'altra convessa.

Melone Mantovano IGP

Nell'area di produzione del Melone mantovano Igp, che comprende alcuni comuni tra le province di Mantova, Cremona, Modena, Ferrara e Bologna, le condizioni climatiche sono molto favorevoli a questo tipo di coltivazione permettendo la massima espressione delle qualità del frutto. Il clima, caratterizzato da inverni freddi ed estati calde e umide, con relativa uniformità delle temperature, promuove la crescita della pianta e favorisce una regolare fioritura e lo sviluppo dei frutti. In questi terreni la coltivazione del melone è antica, rinomata e ricca di riferimenti storici e bibliografici, a partire dai documenti conservati nell'archivio Gonzaga, risalente alla fine del '400. Il Melone mantovano, che può essere di tipologia liscia o retata, quest'ultima largamente più diffusa, si semina in campo dai primi di aprile; se trapiantato si mette a dimora da febbraio a luglio. Ha un sapore caratteristico, polpa succosa



che varia dal colore giallo-arancio al salmone, particolarmente spessa, fibrosa e consistente; il grado zuccherino è elevato, così come la quantità media di sali minerali e potassio, generalmente superiore a quella riscontrata in altre zone di coltivazione. La pezzatura minima è di 800 grammi e di 10 centimetri di diametro.

Mortadella Bologna IGP

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

La Mortadella Bologna è un prodotto di salumeria realizzato con carne di suino, finemente triturata, mescolata con lardo e leggermente aromatizzata con spezie. La cottura avviene in forni ad aria secca: questo conferisce alla mortadella il tipico sapore e la morbidezza. I tempi di cottura variano a seconda del peso dell'insaccato. Seguono la docciatura fredda e un periodo di riposo in cella di raffreddamento.

Oggi la mortadella è così caratteristica della città di Bologna, che in alcuni



Paesi questo salume è semplicemente chiamato "Bologna". La forma cilindrica od ovale, il colore rosa e il profumo intenso e leggermente speziato la rendono unica tra i prodotti della salumeria. Al taglio la superficie è vellutata, il gusto è delicato e senza tracce di affumicatura.

Pampapato o Pampepato di Ferrara IGP

È un dolce da forno di forma circolare, detta "a calotta", con base piatta e superficie convessa, ricoperto con cioccolato fondente extra, prodotto nella provincia di Ferrara.
La sua origine risale al XVI secolo e sarebbe legata al convento delle monache di clausura del Corpus Domini di Ferrara. Nasce dalla tradizione medievale e rinascimentale di preparare, per il giorno di Natale, dei pani dolci arricchiti o pani speziati, con pochi grassi, per permetterne il consumo anche nei giorni di magro.
Il Pampapato di Ferrara acquisì nel tempo prestigio, tanto da essere ritenuto un dolce degno di un papa, e per questo fu modellato a forma di copricapo cardinalizio. Solo nel 1902 si pensò di ricoprire il pane speziato con il cioccolato, ingrediente sconosciuto nel 1500. L'impasto è marrone, compatto con presenza di frutta secca e canditi ben distribuiti. Piacevole al gusto il contrasto tra la croccantezza della copertura e della



frutta secca e la morbidezza dell'impasto. Il profumo e il sapore sono dominati dal cioccolato al quale si sovrappongono note di spezie, in particolare noce moscata e cannella, di canditi e di mandorla tostata. È uno dei pochi dolci senza grassi: niente latte, burro, olio o strutto.

Pera dell'Emilia-Romagna IGP

L'indicazione geografica si riferisce alle pere delle varietà Abate Fetel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Cascade, Passa Crassana, William, Santa Maria e Carmen. La zona di produzione comprende diversi comuni nelle province di Reggio Emilia, Ferrara, Modena, Ravenna e Bologna. I primi dati storici sulla coltura del pero risalgono al 1300 quando la coltivazione è citata in un trattato dall'agronomo bolognese Pier de' Crescenzi.
Già a partire dal Seicento, la Romagna e l'Emilia presentavano colli disseminati da frutteti, ma la diffusione della coltura ha la massima espansione nel Novecento.
I terreni idonei sono di medio impasto oppure forti. La difesa fitosanitaria, se possibile, deve far ricorso alle tecniche di lotta integrata o biologica.
La produzione massima è di 550 quintali per ettaro. In Emilia-Romagna si coltiva il 70% delle pere italiane. Le condizioni pedoclimatiche e la grande



professionalità dei produttori conferiscono alla coltivazione della Pera dell'Emilia-Romagna Igp caratteristiche di elevata produttività e qualità dei frutti. Ogni varietà si presta a differenti utilizzi gastronomici ed è sempre più apprezzata da chef e ristoratori.

Pesca e Nettarina di Romagna IGP

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

A differenza della pesca, caratterizzata da una buccia vellutata, la nettarina (altrimenti nota come "pesca noce") ha un rivestimento liscio e compatto. Entrambi i frutti hanno consistenza succosa e sapore dolce e



zuccherino. La pesca è matura quando presenta il colore di fondo giallo e a una lieve pressione del palmo della mano risulta morbida. Il profumo è intenso e caratteristico.

Piadina Romagnola IGP

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



farina di grano tenero, acqua (quanto basta per ottenere un impasto omogeneo), sale e grassi (strutto e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine). L'impasto, porzionato in pani o palline, viene quindi "laminato", a mano con il mattarello o mediante laminatrice meccanica. La cottura del disco di sfoglia, su entrambi i lati, prevede la piastra di cottura fino a 4 minuti complessivi.

Riso del Delta del Po IGP

L'area tipica per la coltivazione si estende per circa 9.500 ettari sull'estremo cono orientale della Pianura padana fra le regioni Veneto ed Emilia-Romagna, nei territori formati dai detriti e riporti del fiume Po, nonché dalle successive opere di trasformazione fondiaria che ne hanno reso possibile la coltivazione. La presenza del riso nel territorio del Delta del Po è documentata fin dal '400, in una lettera del duca Galeazzo Maria Sforza del 1475 e più tardi nel Diario Ferrarese (1495) di Ludovico Muratori. La coltura del riso, attraverso una sistematica opera di bonifica, rappresentò il primo passo verso la valorizzazione agraria di nuovi terreni, rendendoli nel tempo fertili per altre coltivazioni. La semina può essere effettuata in risaia allagata o asciutta, che dovrà però essere immediatamente sommersa d'acqua. Il risone, prima della trasformazione industriale, deve presentare una percentuale di umidità



non superiore al 14%. Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Riso del Delta del Po Igp, nelle varietà Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio e Keope.

Salama da Sugo IGP

È un salume molto particolare tipico della città di Ferrara e delle zone limitrofe. Le origini del suo nome sono molto antiche; compare per la prima volta in una lettera di Lorenzo de' Medici al duca Ercole I° d'Este, in cui il Magnifico ringrazia il principe di Ferrara per la salama da sugo che gli è giunta graditissima. La Salama da Sugo Igp è un prodotto di salumeria costituito da una miscela di carni suine aromatizzate e insaccate nella vescica naturale del suino. Si prepara partendo da tagli di carni di maiale (goletta, capocollo, spalla, pancetta, lingua e fegato) che vengono macinate e impastate con aromi (sale, pepe, cannella, chiodi di garofano e noce moscata) e vino rosso. L'impasto viene quindi insaccato nella vescica di suino, legato a formare una sorta di melone a 6-8 spicchi. Le Salame da Sugo vengono poi messe a stagionare per un periodo minimo di 6 mesi.

Il sapore è sapido, pieno, con residui



aromatici che persistono anche dopo il pasto. Il colore è bruno scuro e il profumo intenso, fortemente aromatico. La consistenza è morbida e granulosa.

Salame Cremona IGP

Piemonte, Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto sono le zone di produzione, accomunate dall'alto tasso di umidità, scarsa ventilazione, autunni e inverni rigidi e nebbiosi, primavere temperate e piovose ed estati calde. Tali caratteristiche hanno favorito la diffusione dell'allevamento del suino e offrono le condizioni migliori per una maturazione ottimale del prodotto.



Fonti di epoca rinascimentale, conservate all'Archivio di Stato di Cremona, testimoniano dell'usanza di produrre questo salame nei monasteri, per il consumo interno e per distribuirlo alla popolazione nei giorni di festa. Conosciuto anche fuori del territorio di origine, era apprezzato dai signori e dalle classi abbienti. La carne viene macinata e addizionata di sale, pepe nero in grani, aglio triturato e facoltativamente sono ammessi anche vino bianco o rosso fermo e conservanti. Il salame viene insaccato in budello naturale, seguono le fasi di legatura e asciugatura. La stagionatura minima varia da 5 settimane per la pezzatura più piccola a 4 mesi per quella più grande. Il Salame Cremona Igp si presenta morbido al taglio, con fette compatte e omogenee di colore rosso intenso che sfuma gradualmente al bianco delle parti adipose; risulta aromatico e speziato al palato.

Salame Felino IGP



Felino è un piccolo paese tra i declivi della Val Baganza, caratterizzata da zone collinari e aree pianeggianti e ricca di boschi in cui pascolavano anticamente i branchi di maiali. La zona di produzione si estende a tutti i comuni della provincia di Parma, dove da tempo immemorabile è d'uso preparare un salame (dalla radice latina "als", sale, linguisticamente trasformatasi in "sal") con pura carne di suino. Il Salame Felino è frutto dell'unione sapiente delle migliori carni suine con le particolari condizioni microclimatiche del luogo, che favoriscono naturalmente il processo di maturazione dell'insaccato, fornendo una temperatura ideale e un adeguato grado di umidità e di ventilazione.

Il prodotto macinato viene impastato con sale, pepe macinato e in grani, aglio schiacciato, quindi l'impasto viene insaccato in budello naturale di suino e legato con spago. Il Salame Felino Igp ha forma cilindrica, con un'estremità più grossa dell'altra e peso compreso fra 200 g e 4,5 kg. La consistenza è compatta; è caratterizzato da un aroma delicato e sapore dolce. Dovrebbe essere conservato in un luogo umido e fresco. La tradizione vuole che venga affettato con un taglio inclinato allo scopo di evidenziare la grana.

Scalogno di Romagna IGP

Consorzio dello Scalogno di Romagna

Si produce in alcuni Comuni delle province di Ravenna (Brisighella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Faenza, Riolo Terme, Solarolo), Forlì-Cesena (Modigliana,Tredozio) e Bologna (Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano). Originario del Medio Oriente (trarrebbe il nome dalla città di Ascalona, in Palestina), lo scalogno è citato già da Ovidio e Plinio il Vecchio. Introdotto in Romagna agli inizi del XX secolo, è subito entrato a far parte della cultura gastronomica locale.
La pianta assorbe considerevoli quantità di zolfo, elemento che ne caratterizza sapore e odore, particolarmente abbondante nei terreni della "Vena del Gesso" romagnola. Lo "Scalogno di Romagna Igp" si trova fresco in mazzetti da 500 g o secco, a treccia o in piccole confezioni.
I bulbi dello Scalogno di Romagna presentano una singolare forma allungata



a fiaschetto, con una tunica esterna coriacea la cui colorazione può variare dal giallo al cuoio fino al fulvo, bruno o grigio mentre la parte carnosa interna ha una colorazione dal bianco al violaceo striato. Le radici della pianta sono lunghe e folte, le foglie sono lunghe, affusolate e di colore verde chiaro. I bulbilli al momento della raccolta si trovano uniti in un caspo dove in numero variabile si trovano legati tra loro dall'apparato radicale. Altra peculiarità dello Scalogno di Romagna è quella di non creare infiorescenze.

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Le origini del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp risalgono all'epoca preromana. Già gli Etruschi infatti erano dediti nell'Appennino all'allevamento di razze bovine con caratteristiche comuni a quelle attuali. L'area geografica interessata si estende lungo la dorsale appenninica del Centro Italia e comprende Umbria, Marche, Abruzzo e Molise, in Emilia-Romagna l'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini e parte di Campania, Lazio e Toscana.
Nel passato questi animali erano utilizzati per il lavoro dei campi; la selezione per migliorarne le caratteristiche legate alla produzione della carne è iniziata nel 1800. Fino allo svezzamento i vitelli sono nutriti esclusivamente con latte materno. L'allevamento può essere al pascolo o a stabulazione fissa. Successivamente la base alimentare è costituita da foraggi freschi o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee



tipiche delle zone geografiche di origine. È indicato come Vitellone il bovino da carne fra i 12 e i 24 mesi: a questa età la carne delle razze Chianina,
Marchigiana e Romagnola resta molto magra, nutriente, con una composizione in acidi grassi rispondente alle raccomandazioni nutrizionali. folder

Zampone Modena IGP

La zona di produzione dello Zampone Modena Igp interessa tutta l'EmiliaRomagna e territori della Lombardia e del Veneto. Le origini risalgono al 1511 quando le truppe papali assediavano Mirandola, in provincia di Modena. Lo Zampone Modena Igp è un prodotto di salumeria a base di carne e cotenna suina. La miscela di carni si ottiene da muscolatura striata, grasso e cotenna, secondo i dettami dell'antica ricetta. All'impasto si aggiungono sale, pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano ed erbe aromatiche. Possono essere inoltre impiegati: vino, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali, spezie e piante aromatiche. La miscela viene insaccata in involucri naturali costituiti dal rivestimento cutaneo dell'arto anteriore del suino completo delle falangi, legato all'estremità superiore. Lo Zampone ha una tabella nutrizionale che può essere inclusa in un'alimentazione equilibrata.



Rispetto al passato, infatti, il contenuto di grassi e di sodio è notevolmente ridotto. Il suo sapore è pieno, ricco e dà una sensazione di soddisfazione immediata. Il prodotto, venduto crudo da cuocere, o precotto, è tradizionalmente servito nella cena di Capodanno con lenticchie o purè di patate.

Indice dei prodotti DOP

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP
Aglio di Voghiera DOP
Casciotta d'Urbino DOP
Coppa Piacentina DOP
Culatello di Zibello DOP
Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Grana Padano DOP
Olio Extravergine di Oliva Brisighella DOP
Olio Extravergine di Oliva Colline di Romagna DOP
Pancetta Piacentina DOP
Parmigiano Reggiano DOP
Patata di Bologna DOP
Prosciutto di Modena DOP
Prosciutto di Parma DOP
Provolone Valpadana DOP
Salame Piacentino DOP
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
Squacquerone di Romagna DOP



Indice dei prodotti IGP

Aceto Balsamico di Modena IGP
Agnello del Centro Italia IGP
Amarene Brusche di Modena IGP
Anguria Reggiana IGP
Asparago Verde di Altedo IGP
Cappellacci di Zucca Ferraresi IGP
Ciliegia di Vignola IGP
Coppa di Parma IGP
Coppia Ferrarese IGP
Cotechino Modena IGP
Erbazzone reggiano IGP
Fungo di Borgotaro IGP
Marrone di Castel del Rio IGP
Melone Mantovano IGP
Mortadella Bologna IGP
Pampapato o Pampepato di Ferrara IGP
Pera dell'Emilia-Romagna IGP
Pesca e Nettarina di Romagna IGP
Piadina Romagnola IGP
Riso del Delta del Po IGP
Salama da Sugo IGP
Salame Cremona IGP
Salame Felino IGP
Scalogno di Romagna IGP
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
Zampone Modena IGP



I Vini

L'Emilia-Romagna é una regione di 22.453 km2 che si estende per oltre 200 km da ovest ad est, dalle valli di Piacenza alle colline che sovrastano Rimini sulla costa del Mare Adriatico. Differenti paesaggi si intrecciano lungo la **Via Emilia**.

A sud, l'orizzonte è caratterizzato dalle colline che dominano sulla grande pianura e guardando a nord, oltre il Fiume Po, si respira l'aria rinfrescante e la visione delle Alpi.

L'Emilia-Romagna è infatti una terra complessa, che cambia da collina a collina le persone, il cibo, gli accenti e ovviamente anche il vino. **I sette vini regionali più famosi lungo la Via Emilia da sud a nord sono:** Albana, Sangiovese, Pignoletto, Fortana, Lambrusco, Malvasia e Gutturnio.

Albana: l'Albana è il classico vitigno bianco della Romagna. **Tipologia Spumante:** bollicine realizzate anche con Metodo Classico, è un vino dorato, amabile, piacevole e dal gusto vellutato. Da servire a 8 °C, abbinamento perfetto con torte e dessert. **Tipologia Dolce/ Amabile:** fermo. Al naso un fruttato caratteristico e piacevole al gusto. Da servire a 10 °C, ben abbinabile con differenti tipologie di ciambelle e crostate. **Tipologia Passito:** Pregiati colori, dal dorato ai riflessi ambrati, profumo intenso, vellutato al palato.

Sangiovese: prodotto dall'area di **sud-est della regione**, un territorio variegato ed esteso per oltre 8.000 km2 dalla Riviera di Rimini e Riccione ad est di Bologna. Di colore rosso rubino intenso con un particolare bouquet che ricorda le viole mammole profumate appena colte. Caratteristico, secco e speziato in bocca. **Abbinamento ideale con varie tipologie di pasta**, carni bianche arrostite, bollite e alla griglia. Temperatura di servizio 18 °C. L'affinamento in bottiglia superiore ai 24 mesi permette la dicitura "Riserva".

Pignoletto: da sempre **le colline a sud e ad ovest di Bologna** si produce buon vino. Le altitudini raggiungono 450 mt. sul livello del mare (Monte San Pietro) e i terreni ed il microclima mutano notevolmente. Di colore giallo paglierino più o meno intenso, alcune volte con riflessi verdolini. Profumo delicato e caratteristico. Al gusto elegante, ben equilibrato e tipico del vitigno. Da servire alla temperatura di 10 °C. **Eccellente in aperitivo e in abbinamento con** pane tostato e tartufo, tortellini in brodo, cappellacci di zucca ferraresi, fritture di pesce e pesce in generale.

Fortana: lungo la Costa Adriatica, nel ferrarese, si entra nel territorio dei **Vini delle Sabbie**, terreni dove si

coltivano viti, tra le brezze profumate e la macchia mediterranea, che traggono nutrimento dalle radici affondate nell'arena dove hanno resistito negli anni all'attacco della filossera. La forte identità dei vini ottenuti ha permesso la creazione di una Denominazione di Origine specifica, la DOC Bosco Eliceo. di cui il vitigno più rappresentativo è il Fortana detto anche Uva D'Oro, da Côte d'Or in Borgogna, in quanto Renée di Francia portò questo vitigno in dote al Duca d'Este. Di colore rosso rubino poco intenso, può essere piacevolmente abbinato ai salumi (come la tipica salama da sugo), all'anguilla ed alle zuppe di pesce, date le note salmastre e la leggera acidità. La versione frizzante si sposa idealmente con cibi grassi e fritti. Da gustare alla temperatura di 12-14 °C.

Lambrusco: la **Provincia di Modena** è una striscia di terra compresa tra il Fiume Panaro ed il Fiume Secchia che, scorrendo verso nord, incontrano il Fiume Po e la corona degli Appennini a sud. **S. Croce** e **Sorbara** sono vini dal perlage esuberante, dai colori più o meno intensi, dal rosato al rosso rubino fino al granato. **Si consigliano in abbinamento con** primi piatti, carni bollite, affettati e formaggi. **Grasparossa** dal perlage generoso, colore rosso rubino intenso, al naso vinoso dall'intenso bouquet dove spiccano piccoli frutti rossi. Servito a temperatura di 10-12 °C. **Abbinamenti preferiti** con piatti a base di carne, bolliti e affettati.

Malvasia: l'area dei **Colli di Parma** è una magica terra tra i fiumi Enza e Stirano. In genere agli occhi questo vino regala colori intensi di giallo paglierino, al naso un tipico e intenso profumo. In bocca risulta aromatico, fresco e può essere presentato nella versione secca, dolce o anche con bollicine. **Perfetto in accompagnamento ad** antipasti freddi, insalate di riso e primi piatti leggeri. La versione dolce è perfetta con ciambelle e crostate. Da servire a 10 °C.

Gutturnio: i **Colli piacentini** formano 4 vallate. Il Gutturnio è un vino che nasce dai vitigni **Barbera** e **Croatina**, il nome locale della **Bonarda**. Tradizionalmente ha una bollicina vivace, ma è prodotto anche nella tipologia ferma. Da bere generalmente giovane, ma se invecchiato bene può ottenere la denominazione "**Gutturnio Riserva**". Dal colore rosso rubino brillante con diversi gradi di intensità. Al naso vinoso e tipico. Al gusto fresco e giovane. Perlage: vivace. Temperatura ideale di servizio: 14 °C. **Piatti consigliati**: zuppe, fritti, bolliti, arrosti, eccellente con l'anatra in crosta di sale.

Le 30 Dop e Igp nel territorio dell'Emilia-Romagna

- Bianco di Castelfranco Emilia ***IGP***
- Bosco eliceo ***DOP***
- Colli bolognesi ***DOP***
- Colli bolognesi classico Pignoletto ***DOP***
- Colli d'Imola ***DOP***
- Colli di Faenza ***DOP***
- Colli di Parma ***DOP***
- Colli di Rimini ***DOP***
- Colli di Scandiano e di Canossa ***DOP***
- Colli piacentini ***DOP***
- Colli Romagna centrale ***DOP***
- Emilia / dell'Emilia ***IGP***
- Forlì ***IGP***
- Fortana del Taro ***IGP***
- Gutturnio ***DOP***
- Lambrusco di Sorbara ***DOP***
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro ***DOP***
- Lambrusco Salamino di Santa Croce ***DOP***
- Modena / di Modena ***DOP***
- Ortrugo ***DOP***
- Pignoletto ***DOP***
- Ravenna ***IGP***
- Reggiano ***DOP***
- Reno ***DOP***
- Romagna ***DOP***
- Romagna Albana ***DOP***
- Rubicone ***IGP***
- Sillaro / Bianco del Sillaro ***IGP***
- Terre di Veleja ***IGP***
- Val Tidone ***IGP***

VISIT EMILIA ROMAGNA ITALY

RE-R

Iscriviti ora alla
Food Valley News



www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it