

# Les produits **AOP** et **IGP** de l'Émilie-Romagne :

nés en Italie, appréciés dans le monde entier.



 Regione Emilia-Romagna



# Regione Emilia-Romagna



**Les produits AOP et IGP de l'Émilie-Romagne :  
nés en Italie, appréciés dans le monde entier.**



# Les produits **AOP** et **IGP** de l'Émilie-Romagne :

nés en Italie, appréciés dans le monde entier.

*« La terre, la sagesse de ceux qui la cultivent et transforment ses produits, la culture agricole et de l'alimentation : telles sont les caractéristiques de l'Émilie-Romagne, un territoire riche en variétés agricoles et en produits typiques, à tel point qu'il compte 44 produits AOP et IGP, un patrimoine qui s'étend des Apennins à la mer, en passant par la plaine et le grand fleuve Pô. Une expérience de visite, de goût et de bonne chère qui nous rend uniques et originaux. La nourriture c'est la vie et c'est une émotion qui nous accompagne au quotidien. La recherche de la qualité est la véritable essence de la région Émilie-Romagne. »*

**Alessio Mammi**

*Adjoint au maire chargé de l'agriculture, du secteur agro-alimentaire, de la chasse et de la pêche*



## Politique de qualité des produits agricoles de l'UE

Les consommateurs du monde entier exigent de plus en plus des produits européens traditionnels et de haute qualité, notamment liés à leur origine géographique et au savoir-faire traditionnel. Au vu de la demande croissante, il est apparu clairement non seulement le souci de garantir un revenu équitable aux agriculteurs et aux producteurs de ces produits, mais aussi la nécessité de fournir des informations claires sur les produits présentant des caractéristiques spécifiques liées à l'origine géographique, permettant ainsi aux consommateurs de faire des achats plus conscients.

À ce propos, la Commission européenne a adopté divers règlements pour l'application des systèmes de qualité dans le secteur agroalimentaire. En ce qui concerne les régimes de qualité pour ce secteur, y compris les indications géographiques (IG) et les spécialités traditionnelles garanties (Stg), la législation explique également comment utiliser les logos en relation avec chaque régime, comment appliquer ces régimes, et fournit des lignes directrices pour l'étiquetage des produits agroalimentaires qui utilisent l'AOP ou l'IGP comme ingrédients.

« Les dénominations de produits peuvent être assorties d'une «indication géographique» (IG) si elles ont un lien spécifique avec le lieu de production. La reconnaissance des IG permet aux consommateurs de choisir en toute confiance et de distinguer des produits de qualité, tout en aidant les producteurs à mieux commercialiser leurs produits. Les produits bénéficiant d'une AOP sont ceux qui ont les liens les plus étroits avec leur lieu de production. Chaque partie du processus de production, de transformation et de préparation doit avoir lieu dans la région concernée. L'IGP, en revanche, met en évidence le lien entre la région géographique concernée et la dénomination du produit, lorsqu'une qualité particulière, une réputation ou d'autres caractéristiques sont essentiellement dues à l'origine géographique » (ec.europa.eu).

Le secteur vitivinicole, à son tour, est régi par un règlement spécifique qui comprend des règles sur l'organisation commune du marché et l'application des régimes de qualité spécifiques de l'UE. Le règlement principal de l'UE est 2013/1308 du 17 décembre 2013.

Dans le cadre du système des droits de propriété intellectuelle (DPI) de l'UE, les indications géographiques sont légalement protégées contre l'imitation, l'évocation et les abus au sein de l'UE et dans les pays extra-européens où un accord de partenariat spécifique est entré en vigueur, par exemple les accords de partenariat économique (APE) signés avec le Canada (CETA), le Japon (APE UE-Japon), Singapour (APE UE-Singapour) et le Vietnam (APE UE-Vietnam). Les IG non européennes reconnues et déclarées en tant que telles dans leur pays d'origine peuvent également s'enregistrer parmi les IG si leur pays d'origine a conclu un accord bilatéral ou régional avec l'UE incluant la protection réciproque de ces dénominations.

### Produits de l'Émilie-Romagne AOP et IGP

À l'exclusion des vins, les produits AOP et IGP (44) de l'Émilie-Romagne continuent de représenter la partie la plus importante des enregistrements italiens (15%). La valeur totale des exportations de produits agroalimentaires italiens AOP et IGP est d'environ 3,6 milliards d'euros, jusqu'à 9 milliards d'euros si l'on inclut les vins AOP et IGP (Ismea Rapporto Qualivita 2019). Les principaux produits DOP et IGP en termes de valeur sont toujours produits - totalement ou partiellement - en Émilie-Romagne : Parmigiano-Reggiano DOP, Jambon de Parme DOP, Vinaigre balsamique de Modène IGP, Mortadelle de Bologne IGP et Grana Padano DOP. La croissance forte et constante des produits AOP et IGP contribue de manière significative à la bonne performance du secteur agroalimentaire de l'Émilie-Romagne, notamment à l'étranger.

### Accords de partenariat économique (APE)



CETA - Accord Économique et Commercial Global, AECG (entré en vigueur à titre provisoire le 21/09/2017)



APE UE-Japon  
(01/02/2019)



APE UE-Singapour  
(21/11/2019)



APE UE-Viêt Nam  
(01/08/2020)

## Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

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



L'ensemble du processus de production doit avoir lieu sur le territoire de la province de Modène. Le vinaigre balsamique traditionnel de Modène AOP est indissolublement lié à la culture et à l'histoire de l'ancien Duché d'Este. Dans le passé, il était considéré comme une sorte de médicament capable de guérir diverses maladies et était si rare qu'il était considéré comme un cadeau précieux.

Il est obtenu exclusivement à partir du moût des raisins des vignobles de Lambrusco et d'autres cépages locaux. Après le foulage, les moûts sont cuits dans des chaudières à ciel ouvert pour en augmenter la concentration. Par la suite, les levures et les acétobacters produisent une réaction naturelle de fermentation dans le moût cuit. Le produit subit ensuite une phase de maturation, essentielle à la formation des arômes typiques, suivie de la phase de vieillissement, dans une série de tonneaux

(batteries) de bois différents, durant laquelle les caractéristiques du vinaigre balsamique atteignent l'affinement optimal. De couleur brun foncé, soutenu et brillant ; son arôme est parfumé, pénétrant et persistant, caractérisé par une harmonieuse acidité ; la saveur est douce, aigre et bien équilibrée. Il atteint son expression maximale lorsqu'il est utilisé cru sur des légumes frais ou cuits à la vapeur et du risotto ou servi avec des copeaux de Parmigiano Reggiano, de la glace et des fruits, des fraises en particulier.



## Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

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



Il est produit dans la province de Reggio d'Émilie. Le premier ancien écrit ayant pour objet le Vinaigre balsamique remonte à l'an 1046, lorsque l'empereur allemand Henri III, en route vers Rome pour son couronnement, fit étape à Plaisance : ici, s'adressant au marquis Boniface de Toscane, père de Mathilde de Toscane, il demanda une bouteille du vinaigre spécial dont « il avait entendu dire que c'était parfait ». Ludovico Ariosto, de Reggio, écrit : " Je préfère un navet cuit dans ma cuisine, embroché et épluché, puis assaisonné au vinaigre et au moût ". Le vinaigre balsamique traditionnel de Reggio d'Émilie AOP est le résultat de la fermentation du sucre et de l'oxydation acétique du moût cuit, soumis à un long processus de vieillissement. Le secret du vinaigre balsamique de Reggio d'Émilie est le vieillissement optimal qui dure plus de 12 ans dans des batteries de tonneaux de bois différents. La phase d'affinement du bouquet, qui

devient de plus en plus intense, délicat et agréable à l'odorat et au goût, est la plus complexe et la plus délicate, et c'est ici que l'expérience du maître vinaigrier est essentielle.

Le vinaigre est introduit sur le marché marqué d'adhésives colorés (rose, argent et or) en fonction du score obtenu au moment de l'analyse sensorielle, nécessaire pour garantir son aptitude à la commercialisation. La citation « extra vieux » caractérise le produit Or, âgé d'au moins 25 ans.



## Aglio di Voghiera DOP

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



Saveur authentique de la tradition, l'ail de Voghiera Aop possède un lien profond avec le territoire d'origine, dans la province de Ferrare, et les gens qui y vivent.

Il est cultivé depuis des siècles dans la plaine fertile du Pô près de Ferrare, un écosystème aux conditions climatiques particulières qui a toujours été consacré à la production d'ail. Depuis l'époque de la Maison d'Este, le territoire de l'ancienne Voghenza, aujourd'hui Voghiera, est destiné à la culture de plantes de jardin, d'herbes aromatiques et surtout d'ail.

Grâce au sol léger, aux sables d'origine fluviale, argileux et limoneux, qui favorise l'équilibre entre qualité et arôme, les caractéristiques organoleptiques de l'Ail de Voghiera Aop sont inégalées et distinctives

dès la première bouchée. Il pousse par reproduction végétative des bulbillles enterrées.

Tous les ans, entre septembre et novembre, les meilleures bulbillles de la culture précédente sont sélectionnées manuellement et plantées. La maturation a lieu entre juin et juillet, lorsque la récolte a lieu. De couleur blanc brillant et uniforme, le bulbe est de grande taille et de forme arrondie, légèrement aplati au niveau de la racine. Il est formé d'une couronne de quelques gousses, grosses et régulières, unies et bien compactes, enveloppées dans de fines tuniques blanches ou striées de rose, avec une courbure extérieure typique.



# Casciotta d'Urbino DOP

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



Le nom *Casciotta* dérive de *cascio*, une variante du terme *cacio* (fromage). Ce fromage a des origines très anciennes, était produit déjà au XV<sup>e</sup> siècle, à l'époque des ducs de Montefeltro et de Della Rovere qui consacraient une attention particulière à la production laitière et commerçaient avec Rome et les États pontificaux. La zone de production est la province de Pesaro et Urbino dans la région des Marches, y compris les sept municipalités qui en 2009 sont passées à l'Émilie-Romagne.

C'est un fromage à pâte demi-cuite fait avec 70-80% de lait de brebis entier et le reste avec du lait de vache. Après le salage, pendant la dernière étape de l'affinage, les meules restent dans des caves pendant 20 à 30 jours à une température de 10° à 14° C, avec une humidité de 80 à 90%. La *Casciotta* d'Urbino AOP doit sa saveur particulière aux herbes de montagne



de la zone de production qui sont utilisées pour l'alimentation des ovins et des bovins ; elle a une croûte fine de couleur jaune paille et le bon mélange de lait de brebis et de vache donne au fromage une pâte molle et friable, de couleur jaune paille avec les petits trous caractéristiques. Ces procédés de production particuliers lui donnent un goût qui peut être décrit comme sucré.



## Coppa Piacentina DOP

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



La zone de production comprend le territoire de la province de Plaisance jusqu'à 900 mètres au-dessus du niveau de la mer, dont les caractéristiques climatiques et territoriales sont fondamentales pour obtenir le goût incomparable qui l'a rendue célèbre dans le monde entier. Les porcs doivent être nés, élevés et abattus uniquement dans les régions de Lombardie et d'Émilie-Romagne.

Les premières traces de la présence de porcs dans cette zone remontent à la période néolithique et des os de porc ont été retrouvés parmi des ustensiles préhistoriques. Au début du XVe siècle, les commerçants de Milan et de la Lombardie distinguaient déjà la charcuterie de Plaisance de celle des autres localités de la plaine du Pô, la qualifiant de *roba de Piasenza* (bouffe de Plaisance).

De tradition ancienne, la coppa doit son nom à la partie du porc dont elle est obtenue, c'est-à-dire la région cervicale du porc. Elle se compose principalement de viande maigre avec des stries de graisse. La phase de séchage, dans des environnements avec une température comprise entre 10 et 20 ° C et une humidité relative entre 70 et 90%, est de 6 mois minimum. La tranche est uniforme, compacte et homogène, d'une couleur rouge vif mêlé au blanc rosé des parties grasses.

Le parfum est doux et distinctif. La saveur est douce et délicate, s'affinant au fur et à mesure qu'elle mûrit.



# Culatello di Zibello DOP

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



Le *Culatello* est produit dans la région de Parme autour des rives du Pô, dans des régions caractérisées par des hivers froids, longs et brumeux et des étés chauds et ensoleillés. Les villages de production sont Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa et Colorno. L'alternance de périodes sèches et humides permet la lente maturation de la charcuterie, au cours de laquelle se développent les arômes et les saveurs incomparables qui ont fait la renommée du *Culatello* de Zibello Aop dans le monde entier.

Les porcs doivent avoir les caractéristiques typiques du porc lourd italien, également utilisé pour la production des Jambons AOP de Parme et de Modène. Le *Culatello* est obtenu à partir de la cuisse de porcs adultes privée de l'os après l'extraction d'une partie. La phase de séchage, dans des locaux avec un changement d'air suffisant et une température

comprise entre 13 et 17 °C, ne doit pas être inférieure à 10 mois à compter du salage. Sa forme ressemble à une grosse poire ; le poids minimum est de 3 kg. Une fois coupée, la tranche est tendre et généralement maigre, de couleur rouge uniforme, tandis que la graisse est d'un blanc nacré. Le parfum est intense et caractéristique, la saveur est douce et délicate, avec une touche aromatique marquée.



6



## Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/formaggio-di-fossa-di-sogliano-dop>



Fromage de brebis, de vache ou mixte produit dans les Apennins à la frontière entre les Marches et la Romagne. La pratique de l'affinage dans des puits remonte au Moyen Âge, lorsque les agriculteurs, pour sauver leur nourriture des nombreux vols des envahisseurs passant par la Romagne et les Marches, la gardaient dans des cavités creusées dans la roche.

Après la maturation, effectuée pendant une période comprise entre 60 et 240 jours, le fromage est placé dans des sacs en toile pour être descendu dans les puits de roche vivante. Ces creux ont la forme d'un tronc de cône ou d'une fiasque, profonds et ne dépassant pas les trois mètres de large ; ils sont remplis complètement et recouverts de paille, puis scellés avec du plâtre ou du mortier de grès. Cela crée des conditions particulières d'humidité, d'absence d'oxygène et de température, pour une nouvelle fermentation du fromage qui, après 80-100 jours



d'affinage, aura une odeur et un goût caractéristiques et inimitables. Deux périodes distinctes d'affinage dans les puits sont prévues au cours de la même année solaire : en printemps et en été. Le Fromage de Fosse de Sogliano Aop a une couleur qui varie du blanc ivoire au jaune ambré. Sa forme est irrégulière et la croûte absente ou presque.

Le goût est piquant, l'odeur très forte et persistante, avec des notes de soufre, de moisissure et de truffe.



## Grana Padano DOP

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



Les zones de production sont le Piémont, la Lombardie, la Vénétie, une partie du Trentin-Haut-Adige et l'Émilie-Romagne. Le *Grana Padano* naît de l'ingéniosité des moines cisterciens qui assainirent la vallée du Pô en favorisant le développement de l'élevage. La production de lait dépassait les besoins quotidiens de la population et la fabrication de fromages de long ou moyen affinage était le seul système de conservation.

Le *Grana Padano Aop* est un fromage à pâte dure, obtenu du lait de vaches nourries avec du fourrage vert ou conservé dans le respect des conditions prévues par la réglementation du *Grana Padano*.

La maturation naturelle des meules a lieu à des températures de 15 à 22 °C, pendant une période allant d'un minimum de 9 mois à plus de 20 mois.



Les meules (pesant de 24 à 40 kg) sont soumises à des contrôles et à un marquage au feu.

Le *Grana Padano* est l'un des fromages les plus connus et les plus appréciés en Italie et dans le monde entier. La croûte dure, lisse et épaisse de 4 à 8 mm a une couleur allant du jaune foncé au jaune doré naturel. La pâte est finement granuleuse, de couleur blanc ou jaune paille et se brise en copeaux sous la pression d'un couteau. L'arôme est parfumé, la saveur délicate.



## Olio Extravergine di Oliva Brisighella DOP

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

Cette huile est produite dans les collines entourant Brisighella, une ville située dans la vallée de Lamone, dans la province de Ravenne, où, grâce à la forme d'amphithéâtre qui offre une protection contre les vents froids de l'Est et une barrière naturelle de gypse qui s'élève contre les vents du nord, la culture des oliviers a trouvé un microclimat tempéré idéal. L'olivier est une plante caractéristique de la végétation des collines de la Romagne. Dans la zone de Brisighella, en particulier, les racines historiques sont également confirmées par la découverte d'un petit pressoir à usage familial datant de l'époque romaine. La récolte des olives a lieu à partir de la véraison (changement de couleur) jusqu'au 20 décembre et le pressage doit être effectué dans les 2 jours suivant la récolte. L'huile est de couleur verte émeraude, avec des reflets dorés évidents. Elle présente des caractéristiques uniques, l'arôme est fruité, avec des notes d'artichaut,

d'herbe et de tomate. Fluide en bouche, sa saveur est fruitée de moyenne à intense qui s'intègre à des sensations moyennement intenses à la fois amères et épicées. Une autre caractéristique est le très faible niveau d'acidité ne dépassant pas la valeur de 0,30%.

La Brisighella Aop est une huile très fine et son utilisation est souvent réservée à l'assaisonnement de plats raffinés. Il est préférable de l'ajouter crue aux légumes frais ou aux viandes rôties ou grillées, de préférence lorsque la cuisson est terminée.



## Olio Extravergine di Oliva Colline di Romagna DOP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/olio-extravergine-di-oliva-colline-di-romagna-dop>



Cette huile est produite dans les provinces de Forlì-Cesena et de Rimini. La présence des oliviers dans les premières collines près de la côte Adriatique remonte à la civilisation Villanovienne (âge du fer) ; sa distribution au fil du temps a changé en raison du changement climatique et de la fluctuation conséquente de sa limite septentrionale d'expansion. Après l'an 1000, de nombreux écrits témoignent de la propagation des oliviers à Rimini et de l'importance de l'huile d'olive dans l'économie rurale de la Romagna. Ici, les conditions climatiques particulières, associées à des pratiques agronomiques appropriées, favorisent la production d'une huile de valeur, se démarquant par ses caractéristiques chimiques et organoleptiques.

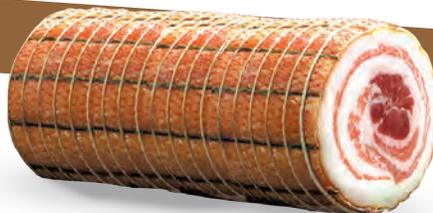
Lors de la récolte, les olives ne doivent pas entrer en contact avec le sol. Le pressage doit avoir lieu dans un délai maximum de deux jours. L'huile est extraite

uniquement par des procédés physiques et mécaniques, qui n'altèrent pas les caractéristiques qualitatives de l'olive, et l'utilisation de tout produit chimique est interdite. La couleur varie du vert au jaune doré ; le parfum est fruité, avec des notes d'herbe ou de feuilles. La saveur est légèrement amère ou épicée, avec des notes d'amande, d'artichaut et de tomate.



## Pancetta Piacentina DOP

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



La zone de production du Lard de Plaisance Aop comprend le territoire de la province de Plaisance jusqu'à 900 mètres d'altitude. Les porcs utilisés doivent provenir uniquement de l'Émilie-Romagne et de la Lombardie. Les anciens habitants de la vallée du Po connaissaient le porc dès l'âge du bronze et il existe de nombreux témoignages de la transformation de sa viande à l'époque médiévale. À partir du siècle dernier, la transformation locale de la viande commence à prendre une connotation semi-industrielle, même si les entreprises continuent à produire avec des méthodes traditionnelles, transmises de génération en génération.

Le lard de Plaisance Aop est obtenu à partir du soi-disant *pancettone*, la partie grasse du porc qui, après avoir été découpée, est équarrie et nivelée. Ensuite, du sel, du poivre et des épices sont ajoutés à la viande. Après avoir été gratté et massé, le lard

est enroulé, avec ajout éventuel de viande maigre de porc, et enfin lié.

Le lard doit sécher exclusivement dans la région de Plaisance, où, grâce à la végétation boisée et au climat tempéré, il mûrit lentement et progressivement et acquiert une saveur unique sucrée et salée et un parfum agréable avec des notes épicées. Une fois coupée, la tranche est caractérisée par l'alternance typique de couches circulaires de couleur rouge vif et blanc rosé.



# Parmigiano Reggiano DOP

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



Il est produit dans les provinces de Parme, Reggio Emilia, Modène et Bologne (rive gauche du fleuve Reno) en Émilie-Romagne et dans la province de Mantoue (à droite du Pô) en Lombardie. Ses origines remontent au Moyen Âge, lorsque les moines bénédictins et cisterciens ont asséché les marais et cultivé les pâturages. Le fromage a les mêmes caractéristiques qu'il y a huit siècles : le même aspect et le même parfum, il est préparé aux mêmes endroits, avec les mêmes gestes rituels.

Le *Parmigiano Reggiano* Aop est un fromage à pâte dure, cuit et non pressé, produit avec du lait de vaches élevées dans la même zone de production et nourries avec du fourrage local dans le respect des conditions prévues par la réglementation. Les meules ont une forme cylindrique, d'un diamètre de 35 à 45 cm, d'une hauteur de 20 à 26 cm, d'un poids

d'au moins 30 kg. La croûte est de couleur paille tout comme sa pâte.

La structure est finement granuleuse et se brise en copeaux ; la saveur est délicate, parfumée, savoureuse et jamais épicée.

Facilement digestible et riche d'un point de vue nutritionnel, le *Parmigiano Reggiano* Aop a le goût unique d'un produit fabriqué sans additifs. Grâce à la concentration de protéines, de vitamines, de calcium et de sels minéraux, c'est un fromage qui peut être consommé par des personnes de tous âges.



12



## Patata di Bologna DOP

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



Sa zone de production est la province de Bologne.

La pomme de terre est originaire du territoire andin situé entre le Pérou et la Bolivie et a été introduite en Europe au XVIe siècle, même si elle n'a été appréciée pour ses propriétés nutritionnelles que plus tard. La diffusion de la pomme de terre dans la région de Bologne a eu lieu au début du XIXe siècle mais c'est au XXe siècle qu'elle est devenue une ressource importante pour l'économie rurale de toute la province, des vallées aux collines et jusqu'aux montagnes.

La production de la Pomme de terre de Bologne AOP est traditionnelle et sa particularité est la préparation du sol pendant l'automne, avant les semailles, afin de permettre aux pluies hivernales de désagréger les mottes. Les tubercules ont une forme ovale allongée, une peau lisse, une pulpe consistante allant du blanc

au jaune paille. La récolte doit être effectuée une fois la maturation complétée.

La Pomme de terre de Bologne AOP, qui a la particularité de pouvoir s'adapter à tout type de préparation en cuisine, doit ses qualités distinctives à la composition du sol, particulièrement riche en potassium, phosphore et azote et au climat pluvieux qui facilite les premières phases de végétatives et de la tubérisation.



## Prosciutto di Modena DOP

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



Il est produit dans 34 communes de la zone vallonnée autour du bassin du Panaro, dans les provinces de Bologne, Modène et Reggio Emilia. Les bords de la rivière ont les caractéristiques environnementales et morphologiques de la vallée du Pô et ici l'élevage porcin a commencé il y a très longtemps. La population des sites terramare (*terramaricoli*), une civilisation préhistorique datant environ de la période 1650-1150 avant J.-C., consolident l'élevage d'animaux domestiques et découvrent l'utilisation du sel, en commençant la production de viande conservée sous salage.

Les porcins destinés à la production doivent être élevés et abattus en Italie. La fabrication du Jambon de Modène AOP commence par le découpage de la cuisse et l'élimination de la graisse en excès et d'une partie de la couenne. Ainsi faisant, le produit acquiert la forme caractéristique de la poire. L'étape suivante

est le salage, qui est répété deux fois sur une période d'une vingtaine de jours ; après une période de repos, les cuisses, lavées et séchées, passent au séchage, qui dure au moins 8 mois (la durée dépend de la taille du produit et varie en fonction de celui-ci). La zone des Apennins garantit les meilleures conditions pour le séchage de ce jambon excellent dont les caractéristiques sont le poids entre 8 et 10 kg, la couleur rouge vif de la tranche, la saveur pas trop salée et le parfum agréable.



## Prosciutto di Parma DOP

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



Les porcs doivent être nés et élevés en Italie et l'ensemble de la production doit avoir lieu dans une "zone typique": une zone limitée dans la province de Parme au sud de la Via Emilia, jusqu'à une altitude maximale de 900 mètres au-dessus du niveau de la mer, où les conditions climatiques sont idéales pour le séchage des jambons et pour leur conservation.

Le Jambon de Parme AOP représente l'histoire d'un territoire, ses traditions et ses habitants qui, au fil des siècles, ont créé et travaillé avec passion un produit authentique au goût raffiné. Après l'abattage, les cuisses sont coupées pour leur donner la forme arrondie caractéristique, favorisant ainsi le salage. Pendant la phase de pré-séchage, les jambons sont suspendus sur les *scalere* et laissés sécher, pendant 6 ou 7 mois, dans de grandes pièces aux fenêtres opposées dont l'ouverture est réglée en fonction des

conditions climatiques internes et externes. Ils sont ensuite transférés dans les «caves» pour le séchage.

Après 12 mois, la marque de la Couronne Ducale est apposée au fer. L'attention à la qualité de la matière première utilisée, le soin apporté pendant la fabrication, l'équilibre des arômes et des saveurs sont les éléments qui font du Jambon de Parme AOP l'un des produits italiens les plus représentatifs et les plus connus et appréciés dans le monde.



# Provolone Valpadana DOP

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



La zone d'origine du lait et de transformation du fromage comprend la province de Plaisance, en Émilie-Romagne, et certains territoires de la Lombardie, de la Vénétie et de la province de Trente.

L'histoire du *Provolone* remonte au XIXe siècle de l'union de la culture laitière des pâtes filées du sud et de la vocation laitière de la plaine du Pô. Il s'agit d'un fromage blanc semi-dur à pâte filée à base de lait de vache entier. Il existe sous deux formes selon son goût : le piquant et le doux. Il peut être aussi fumé.

Avec l'ajout de présure de veau (pour le fromage doux) ou de chevreau et / ou d'agneau (pour le fromage piquant), le lait devient caillé. Après la phase de pétrissage et d'étirement de la pâte, le fromage est pressé dans des moules spéciaux. Après salage en saumure, le séchage et le liage, les fromages sont affinés. C'est ici qu'en quelques jours ou quelques

mois, les substances mûrissent dans le fromage, les bactéries agissent, et de nouvelles saveurs se forment. C'est ainsi qui naît le *Provolone Valpadana Aop* doux ou piquant.

Le fromage peut avoir la forme d'un saucisson, d'un cône tronqué, d'un melon ou d'une poire, éventuellement surmonté d'une tête sphérique. La croûte est fine et lisse, de couleur jaune clair, doré et tendant parfois au jaune brunâtre.



16



## Salame Piacentino DOP



La zone de production comprend le territoire de la province de Plaisance jusqu'à 900 mètres d'altitude, dont les caractéristiques climatiques et territoriales sont fondamentales pour obtenir le goût incomparable qui a fait la renommée de la Charcuterie de Plaisance Aop dans le monde entier. La présence de porcs dans cette zone remonte au néolithique. Au Moyen Âge, la transformation de la viande a connu un développement considérable. Des représentations de cet animal sont également présentes à l'intérieur de l'abbaye de San Colombano à Bobbio, dans la Val Trebbia (Pc), où une mosaïque du XIIIe siècle représente le rite «sacré» de l'abattage des porcs.

Le Saucisson de Plaisance Aop est un produit de charcuterie obtenu à partir des parties maigres et de 10 à 30% de parties grasses de porc lourd italien. Le séchage est réalisé à des températures et dans des

conditions d'humidité contrôlées pendant au moins 45 jours après le salage.

Une fois coupée, la tranche apparaît compacte et de couleur rouge vif avec des lenticelles grasses de couleur blanc-rosâtre.

Le parfum et la saveur changent selon la période de séchage.



## Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

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



La zone de production comprend l'ensemble du territoire des régions Frioul-Vénétie-Julienne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Émilie-Romagne, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium et Molise.

Les petits saucissons Chasseur ont une origine ancienne qui remonte à la période étrusque, mais ce sont les Romains qui les ont introduits dans le reste du pays. La production a commencé dans la région des collines de la Lombardie, puis s'est étendue aux régions voisines. C'est la coutume des chasseurs d'apporter ces produits avec eux lors des battues de chasse qui a déterminé leur nom et leurs petites dimensions. Les petits saucissons Chasseur sont produits avec de la viande de porc maigre et grasse, hachée dans des moules avec des trous de 3 à 8 mm, mélangée avec du sel, du poivre (en grains et / ou moulu) et de l'ail. Le séchage dure au

moins 10 jours pour permettre une consommation immédiate. La taille caractéristique, plus petite que les autres saucissons, les rend très pratiques et faciles à déguster. Les rondelles sont compactes et homogènes, de couleur rouge rubis avec des grains de graisse répartis uniformément. Le goût est doux et délicat.



## Squacquerone di Romagna DOP



Il est typique des provinces de Ravenne, Forlì-Cesena, Rimini, Bologne et une partie de la province de Ferrare. Le *Squacquerone* de Romagna Aop est un fromage aux origines anciennes, principalement lié au milieu agricole, où il était produit et consommé pendant l'hiver grâce à sa durée de conservation de quelques jours.

Déjà au premier siècle, l'auteur du *Satyricon*, Petronius (27- 66 après J-C), mentionnait le *caseum mollem*, que l'on pourrait considérer comme l'ancêtre de tous les fromages tels que le *Squacquerone* et le Stracchino.

Il s'agit d'un fromage à pâte molle à maturation rapide à base de lait de vache entier avec ajout de ferments lactiques et coagulé avec de la présure de veau liquide.

Après avoir placé le caillé dans les moules, on le laisse reposer pendant 24 heures pour favoriser



l'écoulement du sérum. Le salage en saumure et la maturation ont lieu entre 1 et 4 jours à une température de 3-6 °C. Le nom dérive du terme dialectal romagnole *squaquaròn*, qui indique sa grande capacité à retenir l'eau et l'incapacité, une fois placée sur l'assiette, de conserver une forme précise, fondant comme une crème molle. Le goût et l'arôme délicats sont typiques du fromage frais avec une note herbacée ; sa saveur est agréable et douce avec une pointe acide.



# Aceto Balsamico di Modena IGP

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



La zone de production comprend les provinces de Modène et de Reggio Emilia. Ce sont des terres au climat semi-continental : des hivers froids, des étés chauds et humides, des printemps et des automnes doux. Toutes ces caractéristiques ont une influence décisive sur le processus de maturation et de vieillissement du vinaigre balsamique. À Modène, il existe différents types de vinaigre obtenus avec le moût, basés sur des recettes anciennes et de différentes méthodes de préparation et de vieillissement.

Au XIXe siècle, le Vinaigre balsamique de Modène a commencé à être apprécié et connu également au niveau international.

Le produit est obtenu à partir des moûts de raisins partiellement fermentés, cuits ou concentrés, avec ajout de vinaigre de vin. La période de vieillissement,

dans des cuves en bois, est de 60 jours, après lesquels le vinaigre peut être soumis au processus de vieillissement dans des tonneaux, des fûts ou d'autres récipients en bois ; si ce processus dure plus de trois ans, le vinaigre peut être classé comme «vieilli». Il se distingue par son aspect limpide et brillant et par sa saveur aigre-douce, équilibrée, agréable et caractéristique. La couleur est d'un brun intense et l'odeur est caractéristique, persistante, intense et délicate, agréablement acétique.



## Agnello del Centro Italia IGP

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



La zone de production comprend les Abruzzes, le Latium, les Marches, la Toscane, l'Ombrie et, en Émilie-Romagne, les provinces de Bologne, Rimini, Forlì-Cesena et Ravenne ainsi qu'une partie des provinces de Modène, Reggio Emilia et Parme. À partir d'une population ovine historiquement présente dans ces zones, avec des aptitudes spécifiques, on a obtenu les races locales actuelles qui donnent naissance à un agneau dont la viande est d'excellente qualité.

Les agneaux sont nourris exclusivement avec du lait maternel jusqu'au sevrage. Par la suite, un régime à base de fourrage, composé d'essences spontanées de prés et de pâturages, est autorisé. Les animaux sont en effet élevés en plein air, libres de paître, au moins huit mois par an. L'abattage doit avoir lieu avant les 12 mois de vie. Les carcasses sont évaluées en fonction de leur poids «chaud» : l'Agneau Léger pèse entre 8,01 et 13,0 kg ; l'Agneau Lourd pèse au moins 13,01

kg ; ceux de plus de 20 kg sont attribués au type *Castrato* (mouton). Les caractéristiques de la viande d'Agneau de l'Italie centrale se réfèrent à la relation entre la vitesse de prise de poids des animaux et le rendement ; elle est de couleur rose clair, avec une couverture équilibrée de graisse, très tendre et avec une très faible teneur en graisse intramusculaire.



## Amarene Brusche di Modena IGP

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



La zone de production comprend certains territoires de la plaine et des collines des provinces de Modène et de Bologne. La confiture de griottes est un produit qui fait partie de la tradition gastronomique modénaise. À la fin du XIXe siècle, Pellegrino Artusi, dans son livre de recettes *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (La science en cuisine et l'art de bien manger), donne les instructions pour préparer la tarte typique à la confiture de griottes, qui de par leur saveur "brusque" donne au dessert une connotation unique. Celle des cerisiers était une culture de niche, mais à partir de la fin du XIXe siècle elle a trouvé les conditions idéales pour se développer, en devenant intensive.

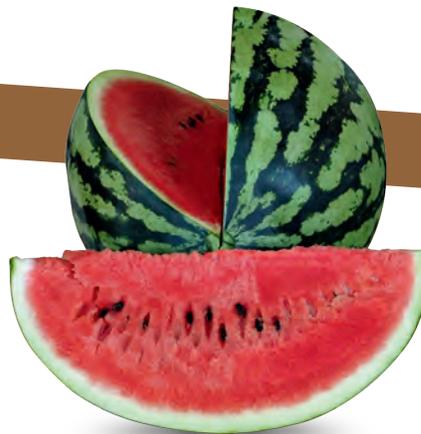
La confiture de Griottes de Modène IGP est obtenue à partir des fruits de plantes communément appelées cerisiers acides. La grande disponibilité du produit dans un laps de temps très court, en raison de

périodes de maturation très rapprochées pour les différentes variétés, combinée à une courte durée de conservation, rend les griottes inadaptées à la commercialisation pour la consommation fraîche, favorisant leur utilisation pour préparer des sirops, conserves, confitures, puddings et gâteaux. La confiture a une consistance veloutée et une couleur brun rouge avec des reflets sombres. La saveur est caractérisée par un bon équilibre entre le sucré et l'acide, ce qui la distingue clairement des autres confitures.



## Anguria Reggiana IGP

<https://anguriareggianaigp.it/>



La zone de production comprend une grande partie de la plaine de Reggio. La popularité de la culture et de la consommation de la pastèque dans la région est également prouvée par la présence de cabanes, au début du XXe siècle, construites en matériaux naturels, tels que le bois et les branches, où les tranches de pastèque étaient consommées et vendues.

La pastèque de Reggio Igp désigne les fruits de l'espèce botanique *Citrullus lanatus* divisée en trois types : rond, aux caractéristiques Asahi Miyako ; ovale, aux caractéristiques Crimson ; allongé, aux caractéristiques du type Sentinel. Le poids est variable, de 5 à 12 kg pour le fruit rond, de 7 à 16 kg pour l'ovale et de 7 à 20 kg pour l'allongé.

La pulpe est ferme et croquante, de couleur rouge vif.

Une caractéristique commune à tous les types est la forte teneur en sucre, correspondant à un minimum de 11 ° Brix pour le type rond et de 12 ° Brix pour les autres.

Un élément qui distingue la pastèque de Reggio Igp, et justifie son lien avec le territoire, est la technique de culture raffinée adoptée, qui se manifeste notamment au moment de la récolte. Celle-ci se déroule en au moins trois étapes pour chaque plante, de manière à garantir que chaque pastèque soit cueillie une fois la maturation complétée et avec la teneur maximale en sucre.



## Asparago Verde di Altedo IGP

<http://www.asparagoverdealtedoigp.it/it/>



Les asperges sont le premier germe d'une plante originaire du continent asiatique mais présente en Italie depuis très longtemps ; dans nos bois et dans les pinèdes de la côte on trouve des variétés sauvages et spontanées.

L'Asperge Verte de Altedo doit être produite exclusivement dans les plaines des provinces de Bologne et de Ferrare.

Elle est cultivée dans les sols sableux, limoneux-sableux et limono-argileux ; la plantation se fait dans des sillons, préalablement creusés, entre 25 et 35 cm de profondeur, en plaçant les plantes en rangées à une distance minimale d'un mètre entre elles. Après deux ans, la récolte des pousses (pousses charnues) peut durer de 15 à 65 jours, selon l'âge de la culture, mais en tout cas cela ne dure pas au-delà du 20 juin. Le produit est conditionné en gerbes

nouées et nivelé à la base avec une coupe mécanique ou manuelle. La pousse de l'Asperge d'Altedo a une couleur vert vif et une tige blanche d'environ 4 cm. La pointe est bien fermée et parfois légèrement incurvée. La saveur est très appétissante, fraîche et agréable. Le goût est tendre, délicat et la consistance non fibreuse.



## Cappellacci di Zucca Ferraresi IGP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemlia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemlia-romagna/cappellacci-di-zucca-ferraresi-igp>



Une spécialité de la région de Ferrare : il s'agit de pâtes fraîches fourrées, avec une farce obtenue à partir de la courge jaune, communément appelée *violina*, dont la pulpe est d'abord cuite, puis aromatisée au fromage râpé et à la noix muscade. Les *Cappellacci* de Ferrare ont acquis une grande réputation au fil du temps, non seulement pour l'originalité de la forme, mais surtout en relation avec la diffusion de la citrouille, une culture typique de la campagne de Ferrare depuis le XVI<sup>e</sup> siècle.

Dans son livre Banchetti, *Composizione di vivande e apparecchio generale* (Banquets, composition de nourriture et dressage de table en général), publié posthume en 1549, Cristoforo da Messisbugo, chef chez les ducs d'Este, cite le plat qui, malgré la farce pauvre à base de citrouille, était considéré comme une préparation prestigieuse, digne d'être servie lors des occasions officielles.



Les *Cappellacci* ont une forme arrondie et pliée, à l'imitation du chapeau de paille des paysans, en dialecte le "caplaz". La taille peut varier de 4 à 7 cm, la couleur est typique des pâtes aux œufs. La consistance de la pâte doit être molle. La saveur est caractérisée par le goût des pâtes fraîches avec une perception des contrastes entre la douceur de la citrouille, le salé du fromage et l'arôme de la muscade.



## Ciliegia di Vignola IGP

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



La culture des cerises dans le territoire de Vignola, dans la province de Modène, a des origines anciennes et profondément enracinées ; elle comprend également certaines communes de la province de Bologne jusqu'à 950 mètres d'altitude, aux alentours de la vallée du Panaro. La zone est caractérisée par un climat frais, avec des printemps pluvieux et des étés humides.

La présence de cerisiers, en association avec les vignes, est déjà attestée au milieu du XIXe siècle. Au cours des années suivantes, la production et la commercialisation des cerises de Vignola ont connu une tendance à la hausse. Selon les variétés, les fruits sont récoltés à de différentes périodes de l'année : du 1er mai au 30 juin les variétés précoces, du 15 mai au 15 juillet les moyennes et du 25 mai au 30 juillet les tardives.

La cerise de Vignola IGP, de grande taille (la taille minimale varie de 20 à 23 mm), a une saveur sucrée et fruitée. Sa pulpe est ferme et croquante, à l'exception de la variété *Mora di Vignola*. La peau a une couleur qui varie du rouge vif au rouge foncé, à l'exception de la variété *Durone della Marca*, qui est toujours brillante mais de couleur jaune et rouge vif. Lorsqu'ils sont prêts à être consommés, les fruits doivent être intacts, propres et sains, avec leur pédoncule.



## Coppa di Parma IGP

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



Elle est constituée de la partie musculaire du cou du porc.

La zone de production couvre les provinces de Parme, Modène, Reggio Emilia, Mantoue, Pavie et les communes situées le long du Pô qui comprennent le territoire des provinces de Lodi, Milan et Crémone. Les archives historiques montrent que cette charcuterie est produite depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle.

Après le découpage, le sel est appliqué à sec, en plaçant la viande dans une chambre d'affinage sur des chariots spéciaux avec plusieurs étagères. À la fin du salage, des arômes naturels, du poivre ou d'autres épices sont ajoutés, puis le produit est enveloppé dans du boyau naturel de bovin ou de porc et attaché avec une ficelle et ensuite laissé sécher. Le goût est déterminé par la durée de l'affinage, au moins de 2 à 3 mois - selon le poids du produit - dans des

environnements avec un microclimat à humidité élevée (80%), typique de la province de Parme; c'est en se déshydratant, en effet, que la viande acquiert saveur, arôme et parfum.

La Coppa de Parme Igp a une forme cylindrique et un poids d'au moins 1,3 kg. Une fois coupée, la tranche est moyennement compacte, non grasse, rouge dans la partie maigre et rose dans la partie grasse. En bouche, elle a la juste sapidité qui vous permet de percevoir pleinement le goût typique du porc.



## Coppia Ferrarese IGP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/coppia-ferrarese-igp>



La zone de production comprend toute la province de Ferrare. Déjà en 1287 dans les statuts municipaux, qui codifiaient des règles déjà en vigueur depuis un certain temps, les boulangers étaient tenus de produire le pain dans des formes avec les *orletti* qui, évoluant en pain « tordu », sont considérées comme les ancêtres de la *Coppia* de Ferrare classique. De plus, le pain, toujours marqué par le boulanger, n'avait pas à diminuer de poids pendant la cuisson et devait être bien cuit.

Les boulangers suivent des règles strictes : les ingrédients autorisés sont la farine de blé dur de type 0, l'eau, le saindoux de porc, l'huile d'olive vierge extra, la levure mère, la levure de bière, le sel et le malt. Un corps central et deux croûtons roulés qui se terminent par une pointe, légère, parfumée : une véritable œuvre d'art qui vante d'innombrables tentatives d'imitation. Riccardo Bacchelli a



également écrit à ce sujet : «C'est le meilleur pain du monde». En plus de la saveur, ce qui a rendu unique la *Coppia* de Ferrare est la capacité de combiner la consistance sèche et croquante d'un gressin, idéal pour accompagner la charcuterie de la gastronomie ferrarese, et un cœur tendre adapté pour être trempé dans des sauces ou des bouillons.



## Cotechino Modena IGP

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



La zone de production couvre tout le territoire d'Émilie-Romagne et certaines provinces de la Lombardie et de la Vénétie. Les origines historiques de la charcuterie contenant de la couenne de porc comme ingrédient remontent au XVI<sup>e</sup> siècle et, comme pour le *Zampone* de Modène IGP, celles du *Cotechino* remontent à 1511. À cette époque, les troupes du pape Jules II Della Rovere assiégeaient Mirandola ; les habitants de Modène, pour conserver la viande de porc, le seul bien restant, mettaient la viande la plus maigre dans de la peau de porc.

Le *Cotechino* a été créé pour trouver un moyen de transformer les couennes, ainsi que la viande de porc et sa graisse, en une savoureuse viande conservée. C'est un produit de charcuterie fine préparé avec un mélange de viande de porc, assaisonné avec du sel, du poivre (parfois en grains), d'autres épices et du vin, et mis dans le boyau.

Le *Cotechino* de Modène est un produit traditionnel émilien à consommer cuit, il a une forme cylindrique, facile à couper. Ses tranches sont compactes, d'un grain uniforme, de couleur rose avec des parties tendant au rouge. La saveur est caractéristique, avec un goût très intense et aromatique.



## Fungo di Borgotaro IGP

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



Les Cèpes frais de Borgotaro Igp, qui croissent spontanément dans les bois de conifères ou de feuillus, font partie des variétés suivantes : *Boletus aestivalis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus* et *Boletus edulis*.

La zone de production comprend plusieurs communes de montagne de la province de Parme et deux communes de la province toscane de Massa-Carrara. Le commerce des champignons à Borgotaro s'est développé au cours du XIXe siècle avec les premières tentatives de rationalisation de la récolte pour éviter une exploitation excessive, jusqu'aux premières initiatives de valorisation en 1964. Le Cèpe de Borgotaro Igp a une croissance spontanée. Les bois où poussent ces champignons peuvent être travaillés avec un nettoyage soigneux du sous-bois.

Les cèpes doivent être récoltés, dans le respect de règles strictes, du 1er avril au 30 novembre, selon la variété. Le Cèpe de Borgotaro Igp a une forme arrondie et charnue, avec une odeur de champignon agréable et un goût aromatique. Il donne son meilleur lorsqu'il est consommé immédiatement après la récolte mais il peut être conservé quelques jours au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Le Cèpe de Borgotaro est également vendu séché, en version «extra», «spéciale» ou «commerciale».



## Marrone di Castel del Rio IGP

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



La zone de production se trouve dans la province de Bologne et comprend presque tout le territoire vallonné et montagneux de la région de Imola. L'histoire de Castel del Rio est intimement liée à celle des marrons. Vers l'an 1000, dans les Apennins, les châtaigniers ont remplacé les bois de chêne, devenant une ressource fondamentale et assumant un rôle si important dans l'alimentation de la population qu'ils ont été appelés les "arbres du pain".

Le châtaignier est une plante typique de la flore des Apennins, haute et robuste, qui vit longtemps et qui a trouvé à Castel del Rio un environnement très favorable.

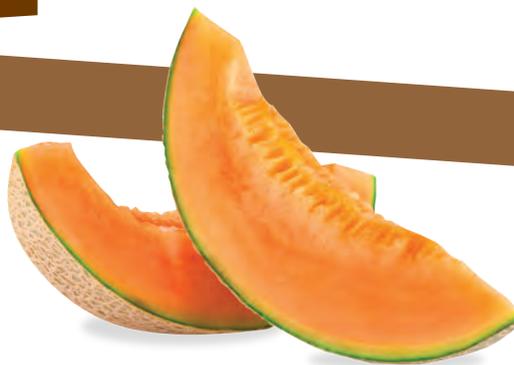
Le Marron de Castel del Rio Igp désigne le fruit frais des châtaigneraies de l'espèce *Castanea sativa* M., dans les biotypes : *Marrone Domestico*, *Marrone Nostrano*, *Marrone di San Michele*.

Les châtaigneraies destinées à sa production sont situées à une altitude comprise entre 200 et 800 mètres. Les fruits sont ramassés du sol, lorsque les bogues s'ouvrent spontanément. La récolte commence généralement en octobre. Le Marron de Castel del Rio a une forme elliptique régulière ; la torche n'est pas très prononcée, un côté est plat, l'autre convexe.



# Melone Mantovano IGP

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



Dans la zone de production du Melon Mantouan IGP, qui comprend certaines communes des provinces de Mantoue, Crémone, Modène, Ferrare et Bologne, les conditions climatiques sont très favorables pour ce type de culture, permettant l'expression maximale de la qualité du fruit. Le climat, caractérisé par des hivers froids et des étés chauds et humides, avec une relative uniformité des températures, favorise la croissance des plantes, la floraison régulière et le développement des fruits.

Sur ces terrains, la culture du melon est ancienne, réputée et riche en références historiques et bibliographiques, à commencer par les documents conservés dans les archives Gonzaga, datant de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle.

Le Melon Mantouan, qui peut être de type lisse ou brodé, ce dernier étant largement plus répandu, est semé à partir de début avril ; s'il est transplanté, il est planté de février à juillet. Il a une saveur unique, une pulpe juteuse qui varie du jaune-orange au saumon, particulièrement épaisse, fibreuse et consistante ; la teneur en sucre est élevée, tout comme la quantité moyenne de sels minéraux et de potassium, généralement supérieure à celle relevée dans d'autres zones. La taille minimale est de 800 grammes et de 10 centimètres de diamètre.



## Mortadella Bologna IGP

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



La zone de production de la Mortadelle de Bologne Igp comprend l'Émilie-Romagne, le Piémont, la Lombardie, la Vénétie, la province de Trente, la Toscane, les Marches et le Latium. Les origines remontent probablement à l'époque étrusque et le nom pourrait dériver des mots latins *mortatium*, c'est-à-dire viande hachée dans un mortier, ou *murtada*, c'est-à-dire saucisse à base de viande garnie de baies de myrte.

La Mortadelle de Bologne est un produit de charcuterie à base de viande de porc, finement hachée, mélangée avec du saindoux et légèrement aromatisée aux épices.

La cuisson a lieu dans des fours à air sec : cela donne à la mortadelle sa saveur et sa douceur typiques. Les temps de cuisson varient en fonction de son poids.

Celle-ci est suivie d'une douche froide et d'une période de repos dans une chambre froide.

Aujourd'hui, la mortadelle est si caractéristique de la ville de Bologne que dans certains pays ce produit est simplement appelé "Bologne". La forme cylindrique ou ovale, la couleur rose et l'arôme intense et légèrement épicé la rendent unique parmi les produits de charcuterie. Une fois coupée, la surface est veloutée, le goût est délicat et sans traces de fumage.



## Pampapato o Pampepato di Ferrara IGP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/pampapato-o-pampepato-di-ferrara-igp>



C'est un gâteau circulaire (appelé « a calotte ») cuit au four, à base plate et surface convexe, recouvert de chocolat extra noir, produit dans la province de Ferrare.

Son origine remonte au XVI<sup>e</sup> siècle et serait liée au couvent des religieuses cloîtrées du Corpus Domini à Ferrare. Il est issu de la tradition médiévale et de la Renaissance de préparer pour le jour de Noël des pains sucrés farcis ou des pains épicés, avec peu de graisse, afin qu'ils puissent être consommés même les jours maigres. Le *Pampapato* de Ferrare a acquis du prestige au fil du temps, à tel point qu'il était considéré comme un dessert digne d'un pape, et pour cette raison, il a été modelé en forme de barrette. Ce n'est qu'en 1902 que l'on a pensé de recouvrir le pain épicé de chocolat, ingrédient inconnu en 1500.

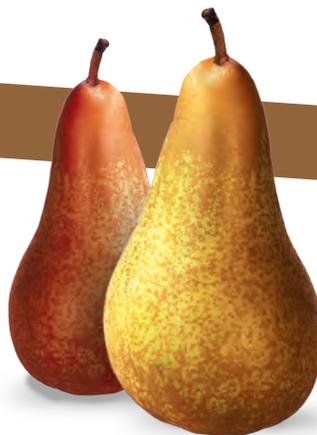


La pâte est brune, compacte avec des fruits secs et des fruits confits bien répartis. Le contraste entre le croquant de la couverture et des fruits secs et la douceur de la pâte est agréable au goût. L'arôme et la saveur sont dominés par le chocolat auquel se superposent des notes d'épices, en particulier de noix muscade et de cannelle, de fruits confits et d'amandes grillées. C'est l'un des rares desserts sans matières grasses : pas de lait, de beurre, d'huile ou de saindoux.



## Pera dell'Emilia-Romagna IGP

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



L'indication géographique se réfère aux poires des variétés *Abate Fetel*, *Conference*, *Decana del Comizio*, *Kaiser*, *Max Red Bartlett*, *Cascade*, *Passa Crassana*, *William*, *Santa Maria* et *Carmen*.

La zone de production comprend plusieurs communes dans les provinces de Reggio Emilia, Ferrare, Modène, Ravenne et Bologne. Les premières données historiques sur la culture de la poire remontent au XIVe siècle lorsque la culture est mentionnée dans un traité de l'agronome bolognaise Pier de' Crescenzi.

Dès le XVIIe siècle, la Romagne et l'Émilie avaient des collines parsemées de fruitiers, mais la diffusion de la culture a atteint son apogée au XXe siècle. Les terrains appropriés sont de texture moyenne ou résistants. La défense phytosanitaire, si possible, doit faire appel à des techniques de lutte intégrée ou biologique.

La production maximale est de 550 quintaux par hectare. 70% des poires italiennes sont cultivées en Émilie-Romagne. Les conditions pédoclimatiques et le grand professionnalisme des producteurs confèrent à la culture de la Poire de l'Émilie-Romagne IGP des caractéristiques de haute productivité et de qualité des fruits. Chaque variété se prête à de différents usages gastronomiques et est de plus en plus appréciée par les chefs et les restaurateurs.



## Pesca e Nettarina di Romagna IGP

<https://pescanettarinadiromagna.it/>



Ce sont des fruits de différentes variétés à chair jaune et blanche. La zone de production comprend de nombreuses communes dans les provinces de Bologne, Forlì-Cesena, Ferrare et Ravenne. Les origines de la culture de la Pêche et de la Nectarine de Romagne Igp remontent au XIXe siècle, lorsque la région devient un point de référence fondamental pour les origines de la culture d'arbres fruitiers en Italie au niveau industriel. La défense phytosanitaire, si possible, doit faire appel à des techniques de lutte intégrée ou biologique et la récolte est effectuée lorsque les fruits sont mûrs.

Tout stockage de fruits doit inclure la réfrigération. Le produit est commercialisé de juin à septembre.

Contrairement à la pêche, caractérisée par une peau veloutée, la nectarine (autrement appelée brugno) a une peau lisse et compacte. Les deux fruits ont une

pulpe juteuse et une saveur sucrée. La pêche est mûre quand elle a une couleur de fond jaune et quand, à une légère pression de la paume de la main, elle est douce. Le parfum est intense et particulier.



## Piadina Romagnola IGP

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



La *Piadina* ou *Piada* Romagnole est produite dans les provinces de Rimini, Forlì-Cesena, Ravenne et Bologne. Elle a des origines très anciennes et raconte l'histoire des habitants de la Romagne. Les premiers à cuisiner une version rudimentaire ont été les Étrusques, pionniers dans la culture et la transformation des céréales et donc dans la production des *sfarinate* (de simples abaisses obtenues à partir du mélange de différentes farines et d'eau, sans levure, puis cuites sur des plaques de pierre chaude) qui ressemblaient à la *piadina* actuelle. C'est un aliment simple qui, au fil des siècles, a identifié et unifié la terre de Romagne sous un seul emblème, passant de symbole de la vie rustique et rurale, "pain des pauvres", à un produit largement consommé. Dans la zone côtière, en particulier à

Rimini, la *Piadina* Romagnole à la façon de Rimini, plus mince et plus flexible, est la plus répandue.

Quatre ingrédients de base de la *Piadina* Romagnole : farine de blé tendre, eau (une quantité suffisante pour obtenir un mélange homogène), sel et graisses (saindoux et / ou huile d'olive et / ou huile d'olive vierge extra). La pâte, partagée en portions, est ensuite étalée à la main avec un rouleau à pâtisserie ou avec un laminoir mécanique.

Le disque de pâte est cuit des deux côtés sur une plaque de cuisson pendant 4 minutes.



## Riso del Delta del Po IGP

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



La zone de culture typique s'étend sur environ 9 500 hectares sur le cône extrême oriental de la Plaine du Pô entre la Vénétie et l'Émilie-Romagne, dans les territoires formés par les dépôts du fleuve Pô, ainsi que par les travaux de transformation des terres qui ont rendu possible la culture. La présence de riz dans la région du delta du Pô est documentée depuis le XVe siècle, dans une lettre du duc Galeazzo Maria Sforza datée de 1475 et par la suite dans le *Diario Ferrarese* de Ludovico Muratori (1495). La culture du riz, à travers un travail systématique d'assainissement, a représenté le premier pas vers le développement agricole de nouveaux terrains, les rendant fertiles dans le temps pour d'autres cultures.

Les semilles peuvent se faire dans une rizière inondée ou sèche, qui doit cependant être immédiatement submergée d'eau. Le rizon, avant

transformation industrielle, doit avoir un pourcentage d'humidité ne dépassant pas 14%.

Le produit est commercialisé sous le nom de Riz du delta du Pô Igp, dans les variétés *Carnaroli*, *Volano*, *Baldo* et *Arborio*, *Cammeo*, *Karnak*, *Telemaco*, *Caravaggio* et *Keope*.



## Salama da Sugo IGP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-delle-milia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-delle-milia-romagna/salama-da-sugo-igp>



C'est un saucisson très particulier, typique de la ville de Ferrare et des environs. Les origines de son nom sont très anciennes ; il est apparu pour la première fois dans une lettre de Laurent de Médicis au duc Ercole I<sup>o</sup> d'Este, dans laquelle le Magnifique remercie le prince de Ferrare pour la *Salama da sugo* qui a été très appréciée. La *Salama da Sugo* Igp est un produit de charcuterie composé d'un mélange de viandes de porc aromatisées et mises dans la vessie naturelle du porc. Les morceaux de porc (bajoue, collier, épaule, lard, langue et foie) sont hachés et mélangés avec des arômes (sel, poivre, cannelle, clous de girofle et noix muscade) et du vin rouge. Le mélange est ensuite mis dans la vessie du porc, attaché pour former une sorte de melon avec 6-8 quartiers. La *Salama da Sugo* est ensuite laissée sécher pendant au moins 6 mois.

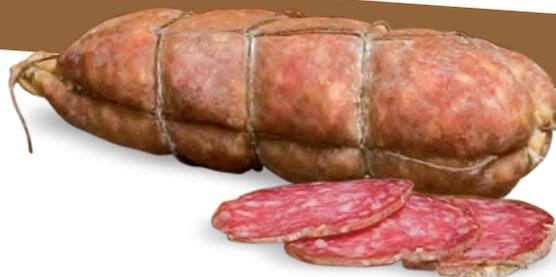


Le goût est savoureux, avec des notes aromatiques qui persistent même après le repas. De couleur brun foncé et avec une odeur intense, fortement aromatique. La consistance est douce et granuleuse.



## Salame Cremona IGP

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



Les zones de production sont le Piémont, l'Émilie-Romagne, la Lombardie et la Vénétie, unies par une humidité élevée, peu de ventilation, des automnes et des hivers rigoureux et brumeux, des printemps tempérés et pluvieux et des étés chauds. Ces caractéristiques ont favorisé la diffusion de l'élevage porcin et offrent les meilleures conditions pour une maturation optimale du produit. Des sources qui remontent à la Renaissance, conservées aux Archives de l'État de Crémone, témoignent de la coutume de produire ce saucisson dans les monastères, pour la consommation interne et pour le distribuer à la population pendant les jours de fête. Connue aussi en dehors du territoire d'origine, il était apprécié des seigneurs et des classes aisées.

La viande est hachée et assaisonnée avec du sel, du poivre noir en grains, de l'ail râpé et,

facultativement, du vin blanc ou rouge et des conservateurs sont également autorisés. Le saucisson est mis dans le boyau naturel, lié et essuyé. L'affinage dure 5 semaines pour les saucissons de petite taille et 4 mois pour les plus grands. Le Saucisson de Crémone Igp est tendre à la coupe, avec des rondelles compactes et homogènes d'une couleur rouge intense qui tend progressivement au blanc des parties adipeuses ; le goût est aromatique et épicé.



## Salame Felino IGP

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



Felino est un petit village sur les pentes de la Val Baganza, caractérisée par des zones vallonnées et des zones de plaines et riche en bois où, anciennement, des groupes de porcs paissaient. La zone de production comprend toutes les communes de la province de Parme, où, depuis des temps immémoriaux, il est d'usage de préparer un saucisson (de la racine latine *als*, sel, qui a été linguistiquement transformé en "sal") avec de la viande de porc pure.

Le Saucisson de Felino est le résultat de l'union des meilleures viandes de porc et les conditions microclimatiques particulières du lieu, qui favorisent le processus naturel d'affinage du saucisson, offrant une température idéale et un degré d'humidité et de ventilation adéquat.

Le produit haché est mélangé avec du sel, du poivre moulu et en grains et de l'ail écrasé, puis le mélange

est mis dans un boyau de porc et lié avec une ficelle. Le Saucisson de Felino Igp a une forme cylindrique, avec une extrémité plus grande par rapport à l'autre et un poids entre 200 g et 4,5 kg. La consistance est compacte ; son arôme est délicat et son goût doux.

Il doit être conservé dans un endroit frais et humide.

La tradition veut qu'il soit tranché en biais afin de mettre en évidence sa texture.



## Scalogni di Romagna IGP

<https://www.facebook.com/consorzioscalognoromagna/>



La zone de production comprend certaines communes de la province de Ravenne (Brisighella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Faenza, Riolo Terme, Solarolo), de Forlì-Cesena (Modigliana, Tredozio) et de Bologne (Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano).

C'est un produit originaire du Moyen-Orient et, probablement, son nom dérive de la ville d'Ascalona, en Palestine. L'échalote a été mentionnée anciennement par Ovide et Pline l'Ancien. Introduit en Romagne au début du XXe siècle, ce produit fait désormais partie de la culture gastronomique locale.

La plante absorbe de grosses quantités de soufre, élément qui caractérise son goût et son odeur et qui est particulièrement abondant dans les sols de la Vena del Gesso en Romagne. L'échalote de Romagne Igp se trouve frais en bouquets de 500 g ou sec,

tressée ou en petits paquets. Ses bulbes ont la forme particulière d'une gourde allongée, avec l'échaille extérieure coriace dont la couleur peut varier du jaune au cuir au fauve au marron ou au gris, tandis que les écailles charnues ont une couleur allant du blanc au violet strié.

Les racines de cette plante sont longues et épaisses, les feuilles sont longues, fuselées, de couleur vert clair. Au moment de la récolte, les bulbes sont réunis et reliés entre eux, en nombre variable, par le système racinaire.

Une autre particularité de l'échalote de Romagne est l'absence d'inflorescences.



## Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

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



Les origines du Veau Blanc de l'Apennin Central IGP remontent à l'époque pré-romaine. En effet, les Étrusques se consacraient déjà à l'élevage dans les Apennins de races bovines aux caractéristiques communes aux bovins actuels.

La zone géographique concernée s'étend le long de la crête des Apennins de l'Italie centrale et comprend l'Ombrie, les Marches, les Abruzzes et le Molise ; en Émilie-Romagne l'ensemble du territoire des provinces de Bologne, Ravenne, Forlì-Cesena et Rimini et une partie de la Campanie, du Latium et de la Toscane.

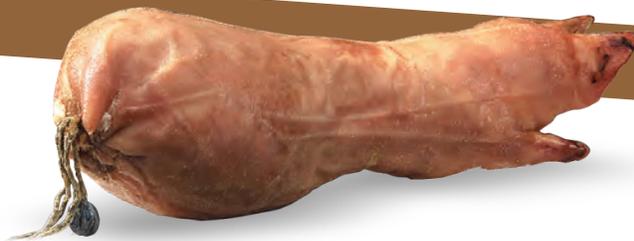
Dans le passé, ces animaux étaient utilisés pour travailler dans les champs ; la sélection pour améliorer les caractéristiques liées à la production de viande a commencé en 1800.

Jusqu'au sevrage, les veaux sont nourris exclusivement avec du lait maternel. L'élevage peut être au pâturage ou en stabulation permanente. Ensuite, la base alimentaire est constituée de fourrages frais ou conservés, issus de prairies artificielles ou naturelles et de cultures herbacées typiques des zones géographiques d'origine. Le bovin de boucherie entre 12 et 24 mois est appelé bouvillon : à cet âge, la viande des races *Chianina*, *Marchigiana* et *Romagnola* est très maigre et nourrissante et a une composition en acides gras qui répond aux recommandations nutritionnelles.



## Zampone Modena IGP

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



La zone de production du *Zampone* de Modène IGP comprend l'Émilie-Romagne et les territoires de la Lombardie et de la Vénétie. Les origines remontent au XVI<sup>e</sup> siècle au moment où les troupes papales assiégeaient Mirandola, dans la province de Modène.

Le *Zampone* de Modène IGP est un produit de charcuterie à base de viande et de couenne de porc. Le mélange de viandes se compose de muscles striés, de graisse et de couenne, selon les indications de l'ancienne recette. Du sel, du poivre, de la noix muscade, de la cannelle, des clous de girofle et des herbes aromatiques sont ensuite ajoutés au mélange. Il est possible d'ajouter aussi du vin, de l'eau selon la bonne technique industrielle, des arômes naturels, des épices et des plantes aromatiques. Le mélange est mis dans le revêtement cutané du membre antérieur

du porc, avec les phalanges attachées à l'extrémité supérieure.

Le *Zampone* a un tableau nutritionnel qui peut être inclus dans une alimentation équilibrée. Par rapport au passé, la teneur en graisse et en sodium est considérablement réduite. Il est très savoureux et donne une sensation de satisfaction immédiate. Le produit, vendu cru, à cuire, ou précuit, est traditionnellement servi au dîner du Nouvel An avec des lentilles ou de la purée de pommes de terre.



## Index des produits AOP

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP</b>        | <b>1</b>  |
| <b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP</b> | <b>2</b>  |
| <b>Aglio di Voghiera DOP</b>                             | <b>3</b>  |
| <b>Casciotta d'Urbino DOP</b>                            | <b>4</b>  |
| <b>Coppa Piacentina DOP</b>                              | <b>5</b>  |
| <b>Culatello di Zibello DOP</b>                          | <b>6</b>  |
| <b>Formaggio di Fossa di Sogliano DOP</b>                | <b>7</b>  |
| <b>Grana Padano DOP</b>                                  | <b>8</b>  |
| <b>Olio Extravergine di Oliva Brisighella DOP</b>        | <b>9</b>  |
| <b>Olio Extravergine di Oliva Colline di Romagna DOP</b> | <b>10</b> |
| <b>Pancetta Piacentina DOP</b>                           | <b>11</b> |
| <b>Parmigiano Reggiano DOP</b>                           | <b>12</b> |
| <b>Patata di Bologna DOP</b>                             | <b>13</b> |
| <b>Prosciutto di Modena DOP</b>                          | <b>14</b> |
| <b>Prosciutto di Parma DOP</b>                           | <b>15</b> |
| <b>Provolone Valpadana DOP</b>                           | <b>16</b> |
| <b>Salame Piacentino DOP</b>                             | <b>17</b> |
| <b>Salamini Italiani alla Cacciatora DOP</b>             | <b>18</b> |
| <b>Squacquerone di Romagna DOP</b>                       | <b>19</b> |

## Index des produits IGP

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Aceto Balsamico di Modena IGP</b>                | <b>20</b> |
| <b>Agnello del Centro Italia IGP</b>                | <b>21</b> |
| <b>Amarene Brusche di Modena IGP</b>                | <b>22</b> |
| <b>Anguria Reggiana IGP</b>                         | <b>23</b> |
| <b>Asparago Verde di Altedo IGP</b>                 | <b>24</b> |
| <b>Cappellacci di Zucca Ferraresi IGP</b>           | <b>25</b> |
| <b>Ciliegia di Vignola IGP</b>                      | <b>26</b> |
| <b>Coppa di Parma IGP</b>                           | <b>27</b> |
| <b>Coppia Ferrarese IGP</b>                         | <b>28</b> |
| <b>Cotechino Modena IGP</b>                         | <b>29</b> |
| <b>Fungo di Borgotaro IGP</b>                       | <b>30</b> |
| <b>Marrone di Castel del Rio IGP</b>                | <b>31</b> |
| <b>Melone Mantovano IGP</b>                         | <b>32</b> |
| <b>Mortadella Bologna IGP</b>                       | <b>33</b> |
| <b>Pampapato o Pampepato di Ferrara IGP</b>         | <b>34</b> |
| <b>Pera dell'Emilia-Romagna IGP</b>                 | <b>35</b> |
| <b>Pesca e Nettarina di Romagna IGP</b>             | <b>36</b> |
| <b>Piadina Romagnola IGP</b>                        | <b>37</b> |
| <b>Riso del Delta del Po IGP</b>                    | <b>38</b> |
| <b>Salama da Sugo IGP</b>                           | <b>39</b> |
| <b>Salame Cremona IGP</b>                           | <b>40</b> |
| <b>Salame Felino IGP</b>                            | <b>41</b> |
| <b>Scalognò di Romagna IGP</b>                      | <b>42</b> |
| <b>Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP</b> | <b>43</b> |
| <b>Zampone Modena IGP</b>                           | <b>44</b> |



# Vins

## Vins

L'Émilie-Romagne est une région de 22.453 km<sup>2</sup> qui s'étend sur plus de 200 km d'ouest en est, des vallées de Plaisance aux collines qui surplombent Rimini sur la côte de la mer Adriatique. De différents paysages s'entrecroisent le long de la Via Emilia. Au sud, l'horizon est caractérisé par les collines qui dominent la grande plaine et, en regardant au nord au-delà du fleuve Pô, on respire l'air rafraîchissant et la vue des Alpes. En effet, l'Émilie-Romagne est une terre complexe, où les gens, la nourriture, les accents et, évidemment, aussi le vin changent de colline en colline.

Les **sept vins régionaux** les plus connus le long de la Via Emilia du sud au nord sont : Albana, Sangiovese, Pignoletto, Fortana, Lambrusco, Malvasia et Gutturnio.



**Albana:** l'Albana est le cépage blanc classique de la Romagne.

**Type mousseux :** bulles réalisées en suivant aussi la Méthode Classique. C'est un vin doré, moelleux, agréable et avec un goût velouté. Servir à 8 °C. Parfait pour accompagner les gâteaux et les desserts.

**Type doux / moelleux :** vin tranquille. Nez fruité, goût agréable. Servir à 10 °C.

À choisir pour accompagner de différents types de couronnes sucrées et les tartes.

**Type vin de paille :** couleurs précieuses, doré avec des reflets ambrés, arôme intense, velouté.



**Sangiovese :** produit dans la zone sud-est de la région, un territoire varié qui s'étend sur plus de 8.000 km<sup>2</sup> de la Riviera de Rimini et

Riccione à la zone est de Bologne.

De couleur rouge rubis intense avec un bouquet particulier qui rappelle les violettes parfumées fraîchement cueillies. Sec et épicé en bouche.

**Parfait pour accompagner** de différents types de pâtes, des viandes blanches rôties, bouillies ou grillées. Il est conseillé de servir ce vin à une température de 18 °C. La mention « Réserve » désigne un vieillissement en bouteille dépassant les 24 mois.



**Pignoletto:** les collines au sud et à l'ouest de Bologne ont toujours produit du bon vin. Les altitudes atteignent 450 mètres au-dessus du niveau de la mer (Monte San Pietro) et les sols et le microclimat changent considérablement. De couleur jaune paille plus ou moins intense, parfois avec des reflets verdâtres. Arôme délicat et particulier. Goût élégant, bien équilibré et typique du cépage. Servir à une température de 10 °C. Excellent pour un apéritif et **pour accompagner** du pain grillé avec de la truffe, des tortellinis en bouillon, des cappellacci à la citrouille de Ferrare, du poisson frit et du poisson en général.



**Fortana:** Le long de la côte Adriatique, dans la commune de Ferrare, on entre dans le territoire des soi-disant “**Vins des Sables**” (en italien : *Vini delle Sabbie*) :

terres où on cultive des vignes, entre les brises parfumées et le maquis méditerranéen, qui tirent leur nourriture des racines dans l'arène où ils ont résisté au fil des ans à l'attaque du phylloxéra. La forte identité des vins obtenus a permis la création d'une Appellation d'Origine spécifique : la AOC Bosco Ellceo dont le cépage le plus représentatif est le Fortana, également appelé “Uva D'Oro” issu de Côte d'Or en Bourgogne, car Renée de France apporta ce cépage en dot au Duc d'Este. De couleur rouge rubis pas trop intense, il peut être agréablement associé à la charcuterie (par exemple la typique salama da sugo de Ferrare), à l'anguille et aux soupes de poisson, grâce à ses notes saumâtres et à sa légère acidité. La version pétillante est idéalement associée aux aliments gras et frits. À déguster à une température de 12-14 °C.



**Lambrusco:** la **province de Modène** est une bande de terre entre les fleuves Panaro et Secchia qui, coulant vers le nord, rencontrent le fleuve Pô et la couronne des Apennins au sud.

**S. Croce et Sorbara** sont des vins au perlage exubérant, aux couleurs plus



ou moins intenses, du rosé au rouge rubis en passant par le grenat. **Parfaits pour accompagner** des entrées, des viandes bouillies, de la charcuterie et des fromages.

Le **Grasparossa** au perlage généreux, de couleur rouge rubis intense, vineux au nez, avec un bouquet intense où ressortent des notes de petits fruits rouges. Il est conseillé de servir ce vin à une température de 10-12 °C. **Parfait pour accompagner** les plats de viande, le bouilli et les produits de charcuterie.

**Malvasia:** la zone des **Colli di Parma** est une terre magique entre les fleuves Enza et Strano. Généralement, aux yeux, ce vin est de couleur jaune paille intense, au nez, il a un arôme typique et intense. Aromatique et frais en bouche. Il peut être présenté sec, moelleux ou même pétillant.

**Parfait pour accompagner** les apéritifs froids, les salades de riz et des entrées légères. La version moelleuse se marie parfaitement avec les couronnes sucrées et les tartes. Servir à 10 °C.



**Gutturnio:** les collines de Plaisance forment 4 vallées. Le Gutturnio est un vin issu des cépages Barbera et Croatina, nom local de la Bonarda. Traditionnellement, il est pétillant, mais il est également produit dans sa version tranquille. Généralement,

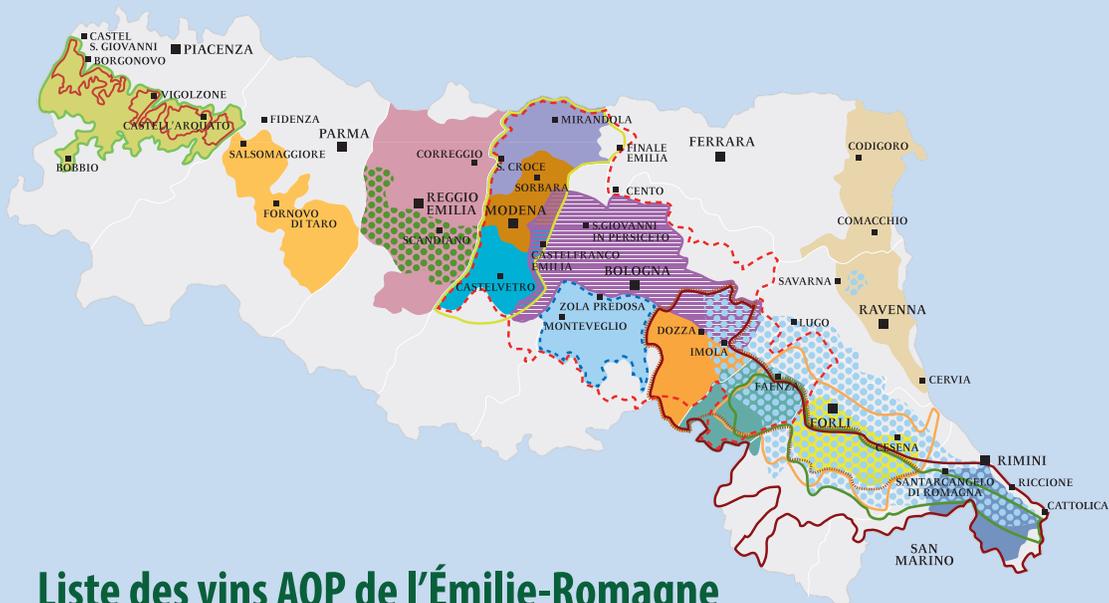
il est conseillé de le boire jeune, mais s'il a bien vieilli, il peut obtenir l'appellation de «Gutturnio Riserva». De couleur rouge rubis brillante avec une intensité variable. Vineux et typique au nez. Le goût est frais et jeune. Perlage : vif. Température de service idéale : 14 °C. Plats conseillés : soupes, fritures, bouillis, rôtis. Parfait pour accompagner le canard en croûte de sel.



Pour plus d'informations,  
téléchargez l'application  
VIA EMILIA WINE&FOOD

<https://url.emr.it/ek868m7n>





## Liste des vins AOP de l'Émilie-Romagne

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  Gutturino D.O.P.                           |  Lambrusco di Sorbara D.O.P.                |  Colli di Faenza D.O.P.                                    |
|  Ortrugo dei Colli Piacentini               |  Lambrusco Gasparossa di Castelvetro D.O.P. |  Colli Romagna Centrale D.O.P.                             |
|  Colli Piacentini D.O.P.                    |  Reno D.O.P.                                |  Colli di Rimini D.O.P.                                    |
|  Colli di Parma D.O.P.                      |  Pignoletto D.O.P.                          |  Romagna D.O.P. Sangiovese                                 |
|  Reggiano D.O.P.                          |  Colli Bolognesi D.O.P.                   |  Romagna D.O.P. Albana<br>Romagna D.O.P. Albana Spumante |
|  Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P.   |  Colli Bolognesi D.O.P. Pignoletto        |  Romagna D.O.P. Trebbiano                                |
|  Modena o di Modena D.O.P.                |  Bosco Eliceo D.O.P.                      |  Romagna D.O.P. Pagadebit                                |
|  Lambrusco Salamino di Santa Croce D.O.P. |  Colli d'Imola D.O.P.                     |  Romagna D.O.P. Cagnina                                  |



En collaboration avec

