

Продукты DOP и IGP области Эмилия-Романья

RU



**Здесь их родина,
но ценятся они во
всём мире**



**Emilia-Romagna.
Il futuro lo facciamo insieme.**



Regione Emilia-Romagna



Продукты **DOP** и **IGP** области Эмилия-Романья

десь их родина, но ценятся они во всём мире

"Земля, знания тех людей, которые выращивают и производят продукты питания, культура сельского хозяйства и еды – вот характеристики области Эмилии-Романьи, отличающейся огромным разнообразием сельскохозяйственных культур и традиционных продуктов питания. Знаками DOP (PDO, англ.) или IGP (PGI, англ.) могут похвастаться 44 наименования продуктов из различных уголков региона, от Апеннинских холмов и до моря, где

простирается равнина, пересекаемая рекой По. Посещение этого края оставит уникальные вкусовые впечатления, в которых отразится оригинальность и неповторимость этой земли. В еде заключаются жизнь и эмоции, которые сопровождают нас ежедневно. Стремление к качеству – вот в чём скрывается сущность Эмилии-Романьи."

Алессио Мамми

*Глава департамента сельского хозяйства и сельхозпродукции,
охоты и рыбной ловли*

Политика качества сельскохозяйственной продукции Евросоюза



Потребители всего мира проявляют всё больший и больший интерес к традиционным продуктам питания из стран Евросоюза, которые отличает высокое качество, привязанность к месту происхождения и традиционное ноу-хау. В свете постоянно растущего спроса стали проявляться не только беспокойство, связанное со стремлением гарантировать справедливую прибыль сельхозпроизводителям, но и потребность в предоставлении чётких сведений о продуктах и их характеристиках, связанных с географическим происхождением, позволяя потребителям более осознанно подходить к покупке продуктов питания.

В связи с этим Европейская Комиссия приняла ряд законов о применении систем качества в агропродовольственном секторе. Рассматривая в более широком плане режимы регулирования качества, которые захватывают также продукты с географическим указанием (IG – итал., аналог английского GI) и гарантируемые традиционные блюда (Stg – итал., аналог английского Tsg), законодательство предусматривает правильное использование вышеуказанных знаков в зависимости от режима и указывает, как правильно пользоваться режимами, предоставляя нормативы о защите наименований продуктов и питания, в ингредиентах которых присутствуют сырьё с обозначением DOP (аналог английского PDO) или IGP (аналог английского PGI).

"Продукту может быть присуждён знак IG если у него присутствует определённая связь с местом происхождения. Знак IG позволяет потребителям приобрести большую уверенность и суметь определить качественную продукцию, а производителям он помогает обеспечить лучший сбыт их товаров. Продукты, чьи наименования зарегистрированы как DOP, обладают наиболее выраженной связью с местом происхождения. Каждый этап производственного процесса, обработки и призовления продукта должен осуществляться в строго определённом регионе. Знак IGP, в свою очередь, подчеркивает взаимосвязь между территорией и названием продукта, когда какая-либо характеристика продукта, его репутация или иное особое свойство являются характерными для строго определённого региона" (ec.europa.eu).

Виноделие, в свою очередь, регулируется отдельным регламентом, который включает нормы общей организации иного рынка и предусматривает применение особых режимов качества ЕС. Главным в этой отрасли является Регламент ЕС - 2013/1308 от 17 декабря 2013 г.

В соответствии с системой прав интеллектуальной собственности Евросоюза, географические указания защищены законом от имитации, несанкционированного упоминания или злоупотребления ими на территории ЕС и за его пределами, где вступили в силу соответствующие соглашения об экономическом и торговом партнерстве, действующие, например, в таких странах как Канада (CETA), Япония (EU-Japan EPA), Сингапур (EU-Singapore EPA) и Вьетнам (EU-Vietnam EPA). Географические указания неевропейских продуктов, признанные и заявленные по аналогу IG стране их происхождения, могут быть зарегистрированы как IG и в Евросоюзе, если страна происхождения продукта имеет двустороннее или региональное соглашение с ЕС, предусматривающее взаимную защиту наименований.

Продукты со знаками DOP и IGP

Не учитывая вин, продукты Эмилиа-Романьи со знаками DOP и IGP (44) всё ещё представляют самую значительную долю в общем количестве итальянских продуктов, защищённых по происхождению. Общая стоимость производимых в Италии агропродовольственных товаров со знаками DOP и IGP составляет около 3,6 млрд евро. Данное значение возрастает до 9 миллиардов, если в расчёт включить производство вин DOP и IGP (отчёт Ismea Qualivita 2019). Самые важные в стоимостном выражении продукты DOP и IGP до сих пор, частично или полностью, производятся в области Эмилиа-Романья. Это сыр пармиджано реджано DOP, пармская ветчина DOP, бальзамический уксус из Модены IGP, колбаса Мортаделла из Болоньи IGP и сыр грана падано DOP. Значительный и непрерывный рост продаж продуктов DOP и IGP, наблюдаемый прежде всего за рубежом, вносит важный вклад развитие сельхозпродукции области Эмилиа-Романы.

Соглашения об экономическом партнерстве (АРЕ)



Всеобъемлющее торгово-экономическое соглашение (СЕТА), временно вступившее в силу 21.09.2017



Соглашение об экономическом и торговом партнерстве между ЕС и Японией (1.02.2019)



Соглашение об экономическом и торговом партнерстве между ЕС и Сингапуром (21.11.2019)



Соглашение об экономическом и торговом партнерстве между ЕС и Вьетнамом (1.08.2020)

Традиционный бальзамический уксус из Модены DOP

(Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP)

www.balsamicotradizionale.it



Весь производственный процесс должен происходить на территории провинции города Модена. Традиционный бальзамический уксус из Модены DOP тесно связан с культурой и историей старинного герцогства Эстенсе. В прошлом его считали своеобразным лекарством, способным вылечить от всевозможных болезней. Уксус был настолько редким и ценным продуктом, что его преподносили в качестве ценного дара.

Производили уксус исключительно из сула винограда лозы Ламбруско или других местных сортов. После отжима суло уварится в специальных котлах под открытым небом для того, чтобы усилить его концентрацию. В варенном сусле происходит естественная реакция брожения под воздействием дрожжей и уксуснокислых бактерий. Далее следует выдерживание, являющееся важным этапом для образования характерного аромата продукта, а затем происходит созревание в бочках из различных сортов дерева, во время которого все свойства бальзамического уксуса достигают своего апогея.

Цвет уксуса — темно коричневый, насыщенный и блестящий. Аромат — глубокий, проникновенный и стойкий, с приятной кислоткой. Говоря же о вкусе — сладость уксуса и его кислота гармонично дополняют друг друга. Идеально насладиться уксусом можно употребляя его в сыром виде со свежими или приготовленными на пару овощами, в сочетании с ризотто, кусочками сыра пармиджано реджано, а также с мороженым, фруктами или ягодами, в особенности клубникой.



Традиционный бальзамический уксус из Реджо-Эмилии DOP

www.acetobalsamicotradizionale.it

(Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP)



Данный уксус производится в провинции Реджо-Эмилии. Первое упоминание о бальзамическом уксусе датируется 1046 годом, когда немецкий император Генрих III, направляясь в Рим на собственную коронацию, ненадолго остановился в Пьяченце: здесь он попросил у маркиза Бонифация, отца Матильды ди Каносса, бутылку особого уксуса, который в этих местах, по дошедшим до него слухам, "был настоящим совершенством". Людовико Ариосто, родившийся в Реджо-Эмилии, писал: "полезней дома жарить репу, её на вертел насадив и уксусом слегка полить". Традиционный бальзамический уксус из Реджо-Эмилии является результатом сахарного брожения и уксусного окисления варенного сусла после длительного процесса созревания. Секретом и главным элементом мастерского приготовления бальзамического уксуса из Реджо-Эмилии является его созревание, проходящее внутри бочек из разных сортов древесины в течение 12 и более лет. Утончение вкусовых качеств и аромата, которые становятся всё более насыщенными, тонкими и приятными, – вот самая сложная и деликатная фаза, во время

которой и проявляется истинное мастерство производителя.

Поступающий в продажу уксус помечается этикетками красного, серебряного и золотого цветов в зависимости от оценки, полученной им при органолептическом анализе, осуществляемом в целях гарантии качества поступающего на рынок продукта. Пометка "extra vecchio" отличает продукцию с золотой этикеткой, вызревание которой длится как минимум 25 лет.



Чеснок из Вогьеры DOP

(Aglio di Voghiera DOP)

www.agliodivoghiera.it



Чеснок из Вогьеры DOP – настоящий традиционный продукт, тесно связанный с провинцией Феррары и бытом её обитателей. Его веками выращивали на плодородных землях Паданской равнины в окрестностях Феррары – эта экосистема, ввиду особенных климатических условий, всегда замечательно подходила для посадки чеснока. Ещё с эпохи правления Эстенсе на земле, именуемой в далёком прошлом Вогенца, а ныне Вогьера, сажали овощи, зелень и чеснок. Легкая почва, изобилующая песком речного происхождения, глиной и илом, обеспечивает баланс между качеством продукта и его ароматными свойствами. Непревзойденные органолептические характеристики чеснока из Вогьеры DOP можно оценить с первого знакомства с ним. Этот чеснок выращивается не из семян, а вегетативно, из луковок со сложной структурой.

Каждый год в сентябре-ноябре лучшие луковки из последнего урожая отбираются вручную и высаживаются заново. Созревание чеснока приходится на июнь-июль, когда происходит

сбор урожая. Луковица чеснока — блестящая и однородная по форме, белого цвета и больших размеров. Её отличает округлая форма, слегка приплюснутая в месте размещения корневой системы. Головка чеснока состоит из нескольких крупных однородных зубчиков, тесно сжатых между собой и покрытых тонкими белыми или розоватыми оболочками с арактерным внешним изгибом.



Сыр кашотта из Урбино DOP

(Casciotta di Urbino DOP)

www.casciottadiurbino.it



Название сыра "кашотта" происходит от слова "cascio", регионального варианта слова "casio" (сыр). Данный сорт обладает многовековой историей: он производился ещё в XV веке, во времена правления герцогов Монтефельтро и Делла Ровере, уделявших особое внимание сыроварению и торговавших молочными продуктами с Папским государством и Римом. одной производства кашотты является провинция Пезаро-Урбино, в области Марке, а также территория 7 коммун, которые в 2009 году перешли в область Эмилию-Романью.

Кашотта – полуварёный сыр, состоящий на 70-80% из цельного овечьего молока, а на оставшуюся часть из коровьего. После соления, последним производственным этапом является вызревание при температуре 10-14°C и влажности 80-90%. В таких условиях сырные головки выдерживаются в течение 20-30 дней. Своим необычным вкусом сыр кашотта из Урбино DOP обязан горным травам, растущим в данной местности, которыми питается рогатый скот. Сыр обладает тонкой корочкой соломенно-желтого цвета, а гармоничное



сочетание овечьего и коровьего молока делают структуру мягкой и рассыпчатой, придавая му соломенно-жёлтый цвет и характерные маленькие глазки. Его вкус описывают как сладкий, типичный для задействованных производственных методов.



Коппа из Пьяченцы DOP

(Coppa Piacentina DOP)

www.salumidoppiacentini.com



оной производства этого колбасного изделия является провинция Пьяченцы в той её части, где высота над уровнем моря не превышает 900 м. Климат и ландшафт стали главными факторами, позволяющими добиться того незабываемого вкуса, который прославил этот деликатес на весь мир. Коппа выполняется исключительно из мяса свиней, выращенных и разделанных на территории областей Ломбардия и Эмилия-Романья.

Следы присутствия свиней на этих землях можно проследить вплоть до Новокаменного века, а свиные кости были найдены при раскопках доисторических объектов. В начале XV века владельцы продуктовых лавок из Милана и других городов Ломбардии могли отличить колбасные изделия из Пьяченцы от тех, которые прибывали из других регионов Паданской равнины, именуя их "goba de Piasenza" (товар из Пьяченцы).

Своё название этот традиционный деликатес получил от той части свиной туши, из которой он собственно и производится (часть шеи,

граничащую с затылком, в северной Италии именуют "coppa"). Коппа выполняется преимущественно из чистого мяса с прослойками жира. Созревание проходит в течение 6 и более месяцев при температуре 10-20°C и относительной влажности 70-90%. В нарезанном виде изделие выглядит однородно, компактно, без особых различий между ломтиками ярко-красного цвета с розоватыми прослойками жира.

Аромат у этого деликатеса сладковатый, так же как и вкус, который становится всё более утончённым по мере созревания.



Кулателло из Дзибелло DOP

(Culatello di Zibello DOP)

www.consorziodelculatellodizibello.it



Кулателло – колбасное изделие, появившееся на территории провинции Пармы, у берегов реки По, где царят долгие, холодные и туманные зимы, а лето отличается жаркой, знойной погодой. Производство Кулателло распространено преимущественно в таких городках, как Буссето, Полезине-Парменсе, Дзибелло, Соранья, Роккабьянка, Сан-Секондо, Сисса и Колорно. Чередование сухой и влажной погоды обеспечивает медленное созревание колбасных изделий, в ходе которого зарождаются уникальные аромат и вкус кулателло из Дзибелло Dop, прославившие его на весь мир.

Свиньи, из мяса которых производится кулателло, должны обладать всеми характеристиками итальянских "тяжёлых" пород свиней. Именно из такой свинины производятся такие прославленные виды ветчины DOP, как Пармская и Моденская. Мясо для кулателло берётся из очищенного от кости окорока взрослой свиньи, после отделения некоторой го части. Созревание происходит в помещениях с достаточной циркуляцией

воздуха при температуре 13-17°C. Оно должно длиться не менее 10 месяцев после завершения соления. По форме изделие напоминает большую грушу, минимальный вес которой равен 3 кг. Нарезают кулателло тончайшими ломтиками, нежными и состоящими преимущественно из мышечной ткани однородного красного цвета, тогда как белые прослойки жира отливают перламутром. Деликатес обладает характерным насыщенным ароматом, сладким и деликатным вкусом с ярко-выраженным пряным привкусом.



Сыр фосса из Соляно DOP

(Formaggio di Fossa di Sogliano DOP)

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



Этот сыр изготавливается из овечьего или коровьего молока, либо при их смешивании. Производят его в Апеннинах, на границе между Марке и Романьей. Традиция созревания сыра в специальных ямах (слово fossa в переводе с итальянского означает "яма") восходит к Средневековью, когда крестьяне, чтобы спасти продукты от набегов многочисленных захватчиков, пересекающих границу между Романьей и Марке, хранили их в углублениях, выбитых в скале.

После созревания, длящегося 60-240 дней, сыр укладывают в полотняные мешки и опускают в глубокие ямы, в самое нутро скалы. Эти ямы имеют форму усеченного конуса или колбы шириной не более трех метров. Они заполняются до отказа и покрываются соломой, а затем запечатываются штукатуркой или раствором песчаника. При таком хранении обеспечиваются отсутствие кислорода, а также влажность и температура, необходимые для повторной ферментации сыра, которая по прошествии 80-100 дней выдержки приведёт к появлению характерного, ни на что не похожего



запаха и вкуса. Погружение в яму приходится на два определённых периода в течение календарного года – весной и летом. Цвет сыра фосса из Соляно DOP может варьироваться от слоновой кости до янтарно-желтого, а головки сыра отличаются неоднородностью форм, едва заметной корочкой или полным её отсутствием.

Вкус сыра – острый, аромат – сильный и стойкий. В нём улавливаются запахи серы, плесени и трюфеля.



Сыр грана падано DOP

(Grana Padano DOP)

www.granapadano.it



Территориями производства являются области Пьемонт, Ломбардия, Венето, частично Трентино-Альто-Адидже и Эмилия-Романья. Своим появлением на свет сыр грана падано обязан изобретательности монахов-цистерцианцев, которые провели мелиорацию Паданской равнины, способствуя развитию здесь животноводства. Количество произведенного молока вскоре превысило повседневные нужды местного населения, а единственным способом хранения было производство сыров, предусматривающих средне-долгое созревание.

Грана падано DOP – это твердый сыр, полученный из молока коров, питающихся зеленым кормом, либо кормами, высушенными в соответствии с условиями, предусмотренными в своде правил производителей грана падано.

Естественное созревание сыра происходит при температуре от 15 до 20 градусов в течение периода, который может длиться от 9 до 20 месяцев.

Головки сыра, вес которых колеблется от 3 до 40 кг, подвергаются проверкам и помечаются жёлтым клеймом.

Грана падано DOP – один из самых известных и любимых сыров в Италии и в мире. Корка сыра толщиной от 40 до 8 мм является твёрдой и гладкой на ощупь. Цвет корки варьируется от тёмно-жёлтого до естественного золотисто-жёлтого. По текстуре этот сыр белого или соломенно-жёлтого цвета является зернистым, рассыпаясь на мелкие ломтики под давлением ножа. Этот деликатес также отличают душистый аромат и деликатный вкус.



Оливковое масло первого холодного отжима из Бризигеллы DOP

(Olio Extravergine di oliva di Brisighella DOP)

www.brisighelladop.com

Это масло экстракласса производится на олмах, окружающих городок Бризигелла, расположенный в долине реки Ламоне в провинции Равенны. Благодаря напоминающей амфитеатр форме, городок защищён от олодных восточных ветров, а карстовые холмы создают природный барьер от ветров с севера. Всё это породило оптимальный микроклимат для выращивания оливковых деревьев. Олива – арактерный представитель фауны романьольских холмов. В окрестностях Бризигеллы, например, многовековое присутствие олив подтверждено дробилкой семейного пользования, найденной в ходе раскопок и относящейся к римской эпохе. Сбор оливок происходит в период смены их цвета и до 20 декабря, а отжим должен осуществиться в течение двух дней после сбора. Масло приобретает изумрудно-зелёный цвет с явными золотистыми отблесками. Оно обладает такими эксклюзивными свойствами, как например, фруктовый аромат, в котором чувствуются ноты артишока, трав и томатов, текучесть, а также средне-выраженный или насыщенный фруктовый вкус, в котором присутствуют



горчинка и острота. Ещё одна важная арактеристика – очень низкий уровень кислотности, не превышающей 0,30%.

Оливковое масло из Бризигеллы DOP – весьма нный продукт, используемый для заправки изысканных блюд. Наилучшим образом оно сочетается со свежими овощами, а также жареным на гриле или запечённым в духовке мясом (в идеале, маслом рекомендуется заправлять уже готовое блюдо).



Оливковое масло первого холодного отжима с холмов Романьи DOP

(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>



Данный сорт масла производится на территории провинций Форли-Чезена и Римини. Присутствие на невысоких холмах, простирающихся вдоль адриатического побережья, оливковых деревьев задокументировано начиная с виллановийской культуры (железный век), хотя размещение оливковых рощ со временем претерпело изменения ввиду неустойчивости климата и последующего смещения северной границы их распространения. По прошествии XX века появились многочисленные карты, свидетельствующие о присутствии оливок в окрестностях Римини и о их важной роли в сельском хозяйстве Романьи. Особые климатические условия, в сочетании с успешной агрономической деятельностью, способствовали производству в этих краях особо ценного масла, отличающегося своими имическими и органолептическими характеристиками.

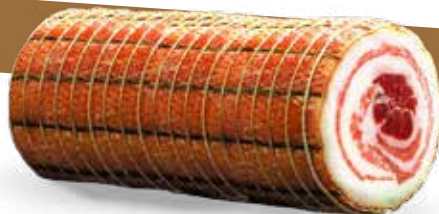
При сборе урожая следует избегать соприкосновения оливок с землёй. Отжим должен совершаться в течение двух дней после сбора урожая. Получение масла совершается исключительно с использованием физических или механических процессов, которые не нарушают качественных свойств оливок, тогда как задействование химических средств полностью запрещено. Цвет масла варьируется от зелёного до золотисто-жёлтого, а в его фруктовом аромате чувствуются ноты травы и листьев. Во вкусе ощутимы лёгкая горечь или острота, а также ноты миндаля, артишока и томатов.



Панчетта из Пьяченцы DOP

(Pancetta Piacentina DOP)

www.salumidoppiacentini.com



Территорией производства этого колбасного изделия со знаком DOP являются районы провинции Пьяченцы, где высота над уровнем моря не превышает 900 м. Используемая для производства этой разновидности бекона свинина должна поступать из областей Эмилия-Романья и Ломбардия. Древние обитатели долины реки По в зоне Пьяченцы занимались свиноводством еще в бронзовом веке. Также существуют многочисленные свидетельства изготовления продуктов из свиного мяса в Средневековье. Начиная с прошлого века производство колбасных изделий в этой местности начинает принимать полупромышленный характер, даже если сами предприятия продолжали использовать традиционные методы, передающиеся из поколения в поколение.

Панчетта из Пьяченцы DOP производится из брюшной части свиной туши, именуемой на итальянском языке “pancettone”. Полученная после разделки брюшина нарезается на куски квадратной или прямоугольной формы. Затем мясо засаливается с использованием специй и

трав. После очистки и массажира, панчетту сворачивают в рулет, добавляя в неё, при необходимости, обезжиренное свиное мясо, а затем обматывают её бечёвкой.

Выдержка панчетты должна проходить исключительно на территории провинции Пьяченцы, чей мягкий климат и обширные леса обеспечивают медленное, постепенное созревание продукта, придавая ему ни с чем не сравнимый сладкий, приятный вкус и восхитительный пряный аромат. В нарезанной панчетте кольцеобразные слои ярко-красного мяса чередуются с розовато-белыми прослойками жира.



Пармиджано реджано DOP

www.parmigiano-reggiano.it

(Parmigiano Reggiano DOP)



Этот сыр производят на территории, ограниченной правым берегом реки По в провинции Мантуи (область Ломбардия) и левым берегом реки Рено в провинции Болоньи (Эмилия-Романья), захватывая провинции городов Парма, Реджо-Эмилия и Модена. Происхождение пармиджано реджано восходит к Средневековью, когда монахи-бенедиктинцы и цистерцианцы осушали болота и превращали их в пастбища. Сегодняшний сыр ничем не отличается от сыра, производимого восемь столетий назад: тот же вид и аромат, изготовленный всё в том же и по тем же методам, что и тогда.

Пармиджано реджано DOP – сыр с твёрдой текстурой, произведённый посредством варки, а не прессования. Его изготавливают из сырого молока коров, выращенных на территории приведённых выше провинций и питающихся фуражом местного производства, в соответствии с правилами, указанными в специальном своде. Головки сыра цилиндрической формы обладают диаметром 35-45 см, высотой 20-26 см и весом не менее 30

кг. Корочка сыра имеет естественной соломенный цвет, какой отличает и твёрдое сырное тесто, которое может быть также светло-соломенным.

Текстура сыра мелкозернистая и рассыпчатая; вкус – изысканный и приятный, ароматный и никогда не острый.

Пармиджано реджано DOP – легко усваиваемый и богатый питательными веществами сыр, в котором чувствуется отсутствие каких-либо добавок. Концентрация в нём белков, витаминов, кальция и минеральных солей делает этот сыр подходящим для употребления в любом возрасте.



Картофель из Болоньи DOP

(Patata di Bologna DOP)

www.patatadibologna.it



Территорией выращивания этих клубней является провинция Болонья. Родиной картофеля были Анды, территория расположенная на границе Перу и Боливии. В Европу он был завезен в шестнадцатом веке, отя питательные свойства этого растения были оценены по заслуге гораздо позже. Распространение картофеля в Болонье и её окрестностях произошло в начале девятнадцатого столетия, но важным ресурсом для сельской экономики всей провинции, от речных долин до холмов и гор, он стал только в XX веке.

Выращивание болонского картофеля DOP по-прежнему является традиционным. Оно предусматривает подготовку почвы осенью предшествующего посева года, чтобы зимние дожди смогли разрушить земляные комья. Клубни имеют удлинённую овальную форму, гладкую кожуру, плотную мякоть, цвет которой может меняться от белого до соломенно-жёлтого. Сбор урожая проходит после полного созревания картофеля.

Картофель из Болоньи DOP отлично подходит для любого применения на кухне. Своими уникальными свойствами он обязан составу почвы, которая изобилует калием, фосфором и азотом, а также дождливому климату, содействующему фазам первого вегетативного роста и началу клубнеобразования.



Ветчина из Модены DOP

(Prosciutto di Modena DOP)

www.consorzioprosciuttomodena.it



Этот мясной деликатес производится на олимистой территории 34 коммун, расположенных недалеко от реки Панаро в провинциях Болоньи, Модены и Реджо-Эмилии.

мляем, окружающим русло этой реки, присущи экологические и морфологические арактеристики Паданской равнины, а свиноводство здесь началось ещё в самые дальние времена. Террамары – доисторическая ивильзация, восходящая к примерно 1650–1150 гг. до н.э. – разводили в этих краях домашний скот и, открыв для себя соль, начали засаливать мясо с целью хранения.

Прошутто изготавливается исключительно из мяса свиней, выращенных и забитых на территории Италии. Процесс производства вяленой ветчины из Модены DOP начинается с очистки свежего окорока, освобождая его от излишек жира и щетины и придавая ему грушевидную форму. Следующим этапом становится соление, совершающееся дважды в течение 20 дней. Затем наступает период отдыха, после которого омытые и осушенные окорока отправляют на выдержку, которая

длится не менее 8 месяцев (длительность выдержки часто зависит от размеров заготовок). Апеннины обеспечивают идеальные условия для созревания этого деликатеса, обладающего весом в 8-10 кг, ярко-красным ветом на срезе, приятным, несолёным вкусом и привлекательным ароматом.



Ветчина из Пармы DOP

www.prosciuttodiparma.com

(Prosciutto di Parma DOP)



Ветчина производится только из мяса свиней, рожденных и выращенных в Италии и весь производственный процесс должен происходить на строго ограниченной территории – в районах провинции Пармы, расположенных к югу от Эмилиевой дороги, и до холмов, не превышающих 900 м от уровня моря. Именно там климатические условия обеспечивают идеальное вяление ветчины и её оптимальную консервацию.

Пармская ветчина DOP хранит в себе историю этой местности, её традиции и быт населяющих её людей, которые век за веком привержено создавали и совершенствовали натуральный продукт с изысканным вкусом. После убоя проводится обрезка окороков, в ходе которой им придаётся округлая форма, делающая более эффективным посол. Во время предварительного созревания, окорока подвешивают на традиционные деревянные стеллажи и вялят в течение 6-7 месяцев в огромных помещениях, окна в которых, размещённые с двух противоположных сторон, открываются и закрываются в зависимости от

климатических условий как внутри помещения, так и снаружи. В самом конце окорока перемещаются в погреб для созревания.

По прошествии 12 месяцев ветчину помечают жжёным клеймом в виде герцогской короны. Внимательное отношение к качеству сырья, тщательная обработка мяса, гармония запаха и вкуса – вот элементы, которые выделяют Пармскую ветчину DOP, ставшую одним из самых представительных продуктов "made in Italy", завоевав любовь и признание во всём мире.



Сыр проволоне из Вальпаданы DOP

(Provolone Valpadana DOP)

www.provolonevalpadana.it



Производство молока и весь процесс изготовления проволоне должны проходить на территории, включающей провинцию Пьяченцы (область Эмилия-Романья) и некоторые районы Ломбардии, Венето и провинции Тренто. Сыр Проволоне появился в середине 19 века, соединяя в себе сыроварную культуру южной Италии и традиции сыроделия Паданской равнины. Речь идёт о полутвёрдом сыре, выработанном из цельного коровьего молока и изготавливаемом в двух разновидностях: сладкий и острый. Также проволоне можно подвергать копчению.

Для приготовления сыра в молоко добавляют сычужный фермент из сычуга или телят (для получения сладкой разновидности), или козлят либо ягнят (для острого сыра), превращая молоко в сырную массу. Затем проводится вытягивание сырной массы для получения эластичного сгустка, используя для этого также специальные формы. После процедуры соления сыра в ваннах с солёной водой, наступает этап высушивания и перевязывания бечёвкой, после которых сыр отправляют на созревание. Таким

образом, в течение нескольких дней или месяцев, в сыре образуются полезные вещества, особые бактерии, новые вкусы – так зарождается проволоне из Вальпаданы DOP со сладким или острым вкусом.

Проволоне может быть выполнен в виде колбасы, в стволо-конусной форме, в виде дыни или груши, над которыми может возвышаться маленькая круглая "головка" сыра. Корочка – тонкая и гладкая, светло-жёлтого, золотого или тёмно-жёлтого цвета.



Колбаса из Пьяченцы DOP

(Salame Piacentino DOP)

www.salumidoppiacentini.com



Территорией производства этого продукта являются районы провинции Пьяченцы, где высота над уровнем моря не превышает 900 м. Местный климат и ландшафт стали главными факторами, позволяющими добиться того незабываемого вкуса, который прославил "Колбасные изделия из Пьяченцы DOP" на весь мир. Следы свиноводства на этих землях можно проследить вплоть до Новокаменного века. На Средневековые приходится период значительного развития колбасного производства из свинины: изображения свиней присутствуют в аббатстве Святого Коломбано, расположенном в городке Боббио, в долине реки Треббия (провинция Пьяченцы), где в мозаике XII века представлен "священный" ритуал забоя свиньи.

Колбаса из Пьяченцы DOP – колбасное изделие, производимое из мышечной массы и 10-30%-доли жира. В качестве сырья используется свинина тяжелой итальянской породы. Созревание происходит при контролируемой температуре и влажности в течение не менее 45 дней после посола.



Ломтики колбасы имеют компактную структуру, насыщенный красный цвет с розовато-белыми вкраплениями жира. Аромат и вкус – приятные и сладкие, в зависимости от длительности периода выдержки.



Итальянские охотничьи колбаски DOP

www.salamecacciatore.it



Производство колбасок осуществляется на всей территории областей Фриули-Венеция-Джулия, Венето, Ломбардия, Пьемонт, Эмилия-Романья, Умбрия, Тоскана, Марке, Абруццо, Лацио и Молизе.

Первыми изготовителями этих мясных деликатесов с многовековой историей были этруски, тогда как древние римляне сделали их знаменитыми во всей стране. Производство охотничьих колбасок зародилось на холмах Ломбардии, а затем распространилось и на соседние регионы. Название этих колбасных изделий и их размеры связаны с традицией охотников носить их с собой на охоту. Итальянские охотничьи колбаски производятся из смеси нежирной и жирной свинины, прокрученной на мясорубках с отверстиями 3-8 мм, в которую добавляют соль, перец (в зёрнах или молотый) и чеснок. Выдержка длится как

минимум 10 дней и обеспечивает быстрое потребление продукта. Миниатюрная по сравнению с другими сортами колбас форма делает их удобнее и проще для потребления. В разрезе колбаски выглядят компактно и однородно, с текстурой рубинового цвета и равномерными, повсеместно распределёнными вкраплениями жира. Вкус колбасок – тонкий и сладкий, как и их аромат.



Скуаккуэроне из Романьи DOP

(Squacquerone 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/squacquerone-di-romagna-dop>



Этот сыр является характерным продуктом провинций Равенны, Форли-Чезены, Римини, Болоньи и некоторых районов провинции Феррары. Скуаккуэроне из Романьи DOP – это сыр с древними корнями, который производили преимущественно крестьяне для потребления зимой, так как хранить его можно было нескольких дней.

Уже в первом веке автор "Сатирикона", Петроний (27-66 н.э), упоминал некий caseum mollem, который можно считать предком все свежих сыров, таких как скуаккуэроне и страккино.

Этот мягкий, быстро созревающий сыр изготавливается из цельного коровьего молока с добавлением молочных ферментов и коагулируется жидкой телячьей сывуужиной.

После размещения в формы сырная масса "отдыхает" в течение 24 часов, облегчая удаление сыворотки. Затем осуществляется соление сыра в ваннах с солёной водой и созревание длительностью 1-4 дня при температуре 3-6°C.



Название сыра происходит от слова "squaquaròn", означающего на романьольском диалекте высокую способность удерживать влагу и неспособность удерживать форму после того, как сыр помещается на тарелку: он просто растекается по ней как мягкий крем.

Скуаккуэроне – сладкий, приятный сыр с лёгкой кислинкой и травяной нотой. Его аромат и вкус деликатны – что характерно для свежих сыров.

Бальзамический уксус из Модены IGP

www.consorziobalsamico.it

(Aceto balsamico di Modena IGP)



Территорией производства данного уксуса являются провинции Модены и Реджо-Эмилии. Здесь царит типичный полуконтинентальный климат: холодная зима, жаркое и влажное лето, тёплые весна и осень. Все эти характеристики ключевым образом повлияли на процесс созревания и старения бальзамического уксуса. В Модене всегда существовало несколько разновидностей уксуса, получаемого из суслу по многовековым рецептам и с учетом различных способов приготовления и старения.

В 19 веке бальзамический уксус из Модены завоевал популярность и признание на мировом уровне.

Этот продукт получается из частично ферментированного вареного или концентрированного суслу с добавкой винного уксуса. В течение 60 дней уксус выдерживается в деревянных кадках, а затем его отправляют "стареть" в бочки, бочёнки и другие ёмкости из сухой древесины. Если старение превысит 3 года, уксус может быть классифицирован как "состаренный" ("invecchiato"). Уксус представляется в виде чистой, блестящей жидкости тёмно-коричневого цвета с уравновешенным и приятным кисло-сладким вкусом, а также характерным устойчивым, насыщенным и в то же время изысканным приятно-кислым ароматом.



Ягнёнок из центральной Италии IGP

(Agnello del Centro Italia IGP)

www.agnellodelcentroitalia.it/

Производство ягнятины DOP охватывает такие области, как Абруццо, Лацио, Марке, Тоскана, Умбрия, а также Эмилия-Романья в провинциях Болонья, Римини, Форли-Чезена и Равенна, а также частично провинции Модены, Реджо-Эмилии и Пармы. Из популяции овец, исторически присутствующей в этих областях, через специфический отбор были выведены современные местные породы, чьё мясо отличается превосходным качеством.

Ягнята вскармливаются исключительно материнским молоком вплоть до их отлучения. Позднее их кормом становится фураж, состоящий свежей спонтанной растительности и трава на пастбище. Содержание животных является беспривязным и они могут свободно передвигаться по пастбищу не менее 8 месяцев в году. Убой должен совершиться не позднее 12 месяцев с момента рождения. Туши оцениваются в зависимости от веса сразу после убоя: ягнёнок считается лёгким при весе от 8,01 до 13,0 кг; тяжёлым – при массе тела от 13,01 кг и выше. Туши весом более 20 кг причисляются к категории кастрированных. Свойства ягнятины,



производимой в центральной Италии, во многом относятся к взаимосвязи между скоростью набора веса животных и окончательным весом. Это мясо отличается очень нежная, светло-розовая мякоть со сбалансированным количеством верхнего жира и очень низким содержанием внутримышечного жира.



Вишни из Модены IGP

(Amarene Brusche di Modena IGP)

www.amarenebruschedimodena.it



Территорией созревания этих ягод являются некоторые районы провинций Модены и Болоньи (равнина и низкие холмы). Вишнёвое варенье издавна считалось традиционным деликатесом Модены. В конце XIX века Пеллеgrино Артузи рассказал в своём прославленном сборнике рецептов "Наука на кухне и искусство вкусного питания" как приготовить песочный пирог "Кростата" с вареньем из вишни, придающей ему, благодаря своей терпкости, неповторимый вкус. Выращивание черешни считалось нишевым до конца XIX века, когда возникли условия для создания интенсивных садов.

Варенье из терпкой вишни из Модены IGP производится из ягод, которые в Италии также называют "кислой черешней". Большая урожайность за короткий период времени (различные сорта созревают приблизительно в

одно и то же время) вместе со сложностями ранения ягод делают сбыт свежей вишни весьма проблематичным, стимулируя подобным образом производство сиропов, варенья, джема, сладких блюд и выпечки. Варенье из вишни имеет мягкую структуру бордового цвета с тёмными отблесками. Во вкусе равномерно сочетаются сладость и кислота, которые отличают этот сорт варенья от других.



Арбуз из Реджо-Эмилии IGP

(Anguria Reggiana IGP)

<https://anguriareggianaigp.it/>



Территорией выращивания арбузов являются равнинные районы провинции Реджо-Эмилии. Популярность выращивания и потребления арбузов в этой местности также подтверждается существованием в начале двадцатого века торговых лавок, построенных из таких натуральных материалов, таких как дерево и ворост, внутри которых ели и продавали нарезанные арбузы.

Арбуз из Реджо-Эмилии IGP – ягода ботанического вида *Citrullus lanatus*, представленная в трех видах: круглый со свойствами, присущими сорту Asahi Miyako; овальный, с характеристиками Crimson; удлинённой формы со свойствами, типичными для сорта Sentinel. Вес круглых арбузов составляет 5-12 кг, овальных – 7-16 кг, а удлинённые арбузы достигают и 7-20 кг. Арбузная мякоть – упругая и хрустящая, ярко-красного цвета.

Общей чертой всех видов является высокое содержание сахара, соответствующее, как минимум, 11 градусам по шкале Брикса для круглого вида и 12 градусам для двух остальных.

Отличительной чертой арбузов из Реджо-Эмилии IGP, связывающей их с традициями этого края, является местная техника выращивания, которая проявляется прежде всего в момент сбора урожая или "срывания", проходящего в три этапа для каждого растения. Таким образом обеспечивается сбор только полностью созревших и максимально сладких арбузов.



Зелёная спаржа из Альтедо IGP

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

(Asparago Verde di Altedo IGP)



Спаржа – это первый побег растения, исторически выращиваемого в Азии, но уже давно присутствующего и в Италии: в лесах и в сосновых борах вдоль побережья можно легко встретить дикорастущие разновидности спаржи.

Зелёная спаржа из Альтедо IGP выращивается исключительно на равнинных участках провинций Болоньи и Феррары.

Она растёт только на песчаных, суглинисто-песчаных и суглинисто-песчано-глинистых почвах. Высадка материала для размножения (черенков или саженцев) производится в предварительно вырытые ямки глубиной от 25 до 35 см, расположенные рядами на расстоянии не менее метра. По прошествии двух лет с момента посадки наступает сбор урожая (мясистых побегов) который может продлиться от 15 до 65 дней, в зависимости от года плодоношения, но в любом случае уборка не должна происходить позже 20 июня. Побеги собираются в тщательно связанные пучки, ровно обрезанные у

основания механическим способом или вручную. Побеги спаржи из Альтедо обладают ярко-зелёным цветом, а их ножка – белая, длиной около 4 см. Верхушки – плотно закрытые, иногда слегка загнутые.

На вкус спаржа весьма аппетитна, свежа и приятна. Её мякоть нежная, деликатная и без чрезмерной волокнистости.

Капеллаччи с тыквенной ачинкой из Феррары IGP

(Cappellacci di zucca ferraresi IGP)

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



Эти изделия из свежего теста в форме пельменей с начинкой из желтой тыквы (часто называемой "виолина", ввиду своей формы, напоминающей скрипку) считаются коронным блюдом провинции Феррары. Варёную мякоть тыквы для начинки приправляют тертым сыром и мускатным орехом. Капеллаччи с тыквенной начинкой из Феррары со временем добились повсеместного признания, не только из-за их оригинальной формы, но и вследствие распространения тыквы, выращиваемой в сельской местности в окрестностях Феррары с XVI века.

В своей книге «Пирь, состав блюд и сервировка», опубликованной посмертно в 1549 году, Кристофор ди Мессисбуро, работавший главным поваром у герцогов Эсте, упоминает данное блюдо, называя его престижным (несмотря на "бедную" начинку на основе тыквы) и достойным украшать банкеты по торжественным случаям. Капеллаччи имеют округлую форму и тонкие поля, наподобие соломенных шляп, которые носили крестьяне, называемые на диалекте "caplaz". Размер одного



тыквенного «пельмешка» может варьироваться от 4 до 7 см, а цвет является характерным для пасты, выполненной на основе яиц. Тесто Капеллаччи отличается мягкой консистенцией, а при дегустации на первый план выходит вкус свежего теста, а затем контрастное сочетание сладкой тыквы, солёного сыра и ароматного мускатного ореха.



Черешня из Виньолы IGP

(Ciliegia di Vignola IGP)

www.consorziociliegiadivignolaigp.it/igp.html



Выращивание черешни на территории Виньолы в провинции Модены имеет многовековую историю и глубокие корни. Черешню также выращивают на территории некоторых коммун провинции Болоньи, расположенных в долине реки Панаро, где высота над уровнем моря не превышает 950 м. Данная местность отличается свежим климатом, дождливой весной и не слишком жарким летом.

По официальным источникам, черешневые сады, наравне с виноградниками, присутствовали в этих краях с середины XIX века. В последующие годы производство и сбыт черешни из Виньолы IGP развивались значительными темпами, увеличиваясь из года в год. В зависимости от сорта, сбор урожая приходится на различные месяцы года: с 1 мая по 30 июня собираются ранние сорта черешни, с 15 мая по 15 июля происходит уборка средних сортов, а с 25 мая по 30 июля приходит черёд позднеспелой черешни.

Плоды виньольской черешни IGP отличаются весьма крупным размером (не менее 20-23 мм) и сладким фруктовым вкусом. Их мякоть – плотная и хрустящая, за исключением сорта “Mora di Vignola”. Окраска кожуры варьирует от ярко-красного до тёмно-красного, за исключением сорта “Durone della Marca”, чья кожица является всегда блестящей, а окраска может быть жёлтой или ярко-красной. Созревшие плоды, отправляемые на продажу, не должны быть испорченными, грязными или нездоровыми. На них должны остаться плодоножки.

Коппа из Пармы IGP

(Coppa di Parma IGP)

www.coppadiparmaigp.com



Эти колбасные изделия производятся из мышечной массы свиной шеи. Территорией производства коппы являются провинции Пармы, Модены, Реджо-Эмилии, Мантуи, Павии, а также небольшие городки, расположенные по берегам реки По, административно принадлежащие провинциям Лоди, Милана и Кремоны. Исторические документы показывают, что этот вид вяленого мяса производился начиная с XVII века.

После очистки мясо натирают солью и укладывают в специальные помещения для засола на многоярусных тележках. По окончании периода засолки, в мясо добавляют натуральные ароматизаторы, перец и прочие специи, а затем набивают его в кишку крупного рогатого скота или свиную кишку и стягивают вручную бечёвкой. Далее коппа отправляется на созревание. Вкус готового продукта зависит от периода выдержки, который должен длиться не менее 2-3 месяцев, в зависимости от веса колбасного изделия. Выдержка проходит в

особой среде с высокой влажностью (80%), а характерной для провинции Пармы, расположенной в северной части Италии. Теряя влагу мясо приобретает вкус и аромат.

Коппа из Пармы IGP обладает цилиндрической формой и весом не менее 1,3 кг. В нарезанном виде она выглядит компактной, не лоснящейся. Ломтики имеют красный цвет мяса в сочетании с розовым цветом жировых прослоек. При дегустации коппа позволяет в полной мере ощутить весь вкус свинины.

Коппия из Феррары IGP

(Coppia Ferrarese IGP)

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



Территорией выпечки этого хлебобулочного изделия является провинция Феррары. Ещё в 1287-ом году в муниципальных актах города Феррары, где были прописаны действовавшие в те времена законы, значилось, что булочники должны были выпекать хлеб в формах с завитушками, которые позднее превратились в скрученные рогалики. Именно они и считаются предками современной феррарской коппии. Этот вид хлебобулочных изделий, всегда помеченный клеймом булочника, не должен терять в весе, пока он находится в печи, и не должен быть сырым после выпекания.

Булочки следуют своду строгих правил – единственными допустимыми ингредиентами считаются: мука из твердых сортов пшеницы "0", вода, свиной жир, оливковое масло холодного отжима, хлебная закваска, пивные дрожжи, соль и солод. Булочка выглядит как буква "X": два лёгких, хрустящих рогалика пересекаются посередине, создавая настоящее произведение кулинарного искусства, которое не раз пытались имитировать. Писатель Риккардо Баккелли писал о них, как о "лучшем хлебе в



мире". Помимо вкуса, уникальность булочкам коппия придало слияние двух противоположных свойств: они сухие и рустящие, как соломка, что делает их идеальным сопровождением для местных колбасных изделий, и, в то же время, они обладают мягкой сердцевиной, удобной для погружения в бульоны и соусы.



Котекино из Модены IGP

(Cotechino di Modena IGP)

www.modenaigp.it



Территорией производства этого мясного изделия является вся Эмилия-Романья и некоторые провинции Ломбардии и Венето.

Происхождение колбасных изделий, содержащих в качестве ингредиента свиную кожу, восходит к XVI веку. Так же, как и в случае с дзампоне из Модены IGP, корни котекино восходят к 1511 году. В те времена войска Папы Юлия II Делла Ровере осаждали городок Мирандола. Местные жители, в стремлении сохранить единственное оставшееся у них добро – свинину, набивали самое нежирное мясо в оболочку из свиной шкуры.

Котекино появился на свет при попытке превратить свиные шкурки, вместе с мясом и жиром, во вкусное мясное изделие, подвергаемое хранению. Речь идёт о деликатесе, приготовленном из разных кусков свинины, измельчённой и приправленной солью, перцем (иногда в зернах) и другими специями, а также вином, набитых в кишку.

Котекино из Модены – традиционный продукт кухни Эмилии, потребляемый в варёном виде. Благодаря цилиндрической форме его легко нарезать на куски. На срезе котекино выглядит компактно, с однородной текстурой розового или, местами, красноватого цвета.

Он обладает характерными, ярко-выраженными вкусом и ароматом.



Белые грибы из Борготаро IGP

www.fungodiborgotaro.com

(Fungo Porcino di Borgotaro IGP)



К белым грибам из Борготаро Igp относятся дикорастущие свежие белые грибы, встречающиеся в хвойных или широколиственных лесах, следующих разновидностей: *Boletus aestivalis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus* e *Boletus edulis*.

Территорией произрастания этого гриба являются горные районы провинции Пармы, а также две коммуны тосканской провинции Масса-Каррара. Торговля грибами в Борготаро особо бурно развивалась в девятнадцатом веке в ходе первых попыток сделать сбор рациональным и ограничить массовый сбор, вплоть до первых мер, принятых в 1964 году, с лью подчеркнуть ценность грибов. Белые грибы из Борготаро IGP являются дикорастущими. В лесах, где вырастают эти грибы, можно проводить операции по тщательной очистке подлеска.

Грибы следует собирать, в соответствии со строгими правилами, с 1 апреля по 30 ноября, в зависимости от сорта. Белые грибы из Борготаро IGP имеют округлую мясистую форму. Они отличаются приятным грибным запахом и ароматным вкусом. Лучше всего употреблять данный сорт грибов сразу после сбора, но их также можно хранить в течение нескольких дней в холодильнике или другом в прохладном месте.

Белые грибы из Борготаро также продаются в сушёном виде, в вариантах "экстра", "особые" или "торговые".

Каштан из Капель-дель-Рио IGP

(Marrone di Castel del Rio IGP)

www.marronedicasteldelrio.it



Территория выращивания этих каштанов находится в провинции Болонья, захватывая почти всю холмистую и горную местность в округе Имола. История городка Капель-дель-Рио тесно связана с историей каштанов. На рубеже первого тысячелетия каштановые рощи на Апеннингах заменили дубовые леса, а каштаны стали ключевым источником пропитания, играя настолько важную роль в жизни населения, что в народе их прозвали «хлебными деревьями».

Каштан является типичным представителем Апеннинской флоры. Это высокое и крепкое дерево-долгожитель нашло в Капель-дель-Рио свою идеальную среду.

Каштаны из Капель-дель-Рио IGP – плоды (орехи) каштановых деревьев вида *Castanea sativa* M. в следующих биотипах: Marrone Domestico, Marrone Nostrano, Marrone di San Michele.

Каштановые рощи, в которых вырастают каштаны, находятся на высоте от 200 до 800 м над уровнем моря. Орехи каштана собираются вручную с земли, после того как плюски (колючие коробочки) раскроются естественным образом. Сбор каштанов обычно начинается в октябре. Каштаны Капель-дель-Рио имеют правильную эллиптическую форму; кончик плода не ярко выражен, одна сторона является преимущественно плоской, а другая выпуклой.



Дыня из Мантуи IGP

(Melone Mantovano IGP)

www.melonemantovano.it



В зону выращивания дыни из Мантуи IGP входят некоторые районы провинций Мантуи, Кремоны, Модены, Феррары и Болоньи, климатические условия в которых оптимальны для бахчевых культур и позволяют получить дыни наивысшего качества. Местный климат, отличающийся холодной зимой и жарким, влажным летом без чрезмерных температурных скачков, способствует росту дынь, обеспечивая регулярное цветение и рост плодов.

Выращивание дыни в этих краях является древним, прославленным занятием, о котором свидетельствуют многочисленные сведения исторического и библиографического характера, начиная с документов, хранящихся в архиве Гонзага и восходящих к концу XV века.

Мантуанская дыня, с гладкой или сетчатой кожурой (вторая является наиболее распространенной), высеивается в открытый грунт с начала апреля; при пересадке рассадным способом – с февраля по июль. Эту дыню отличает характерный вкус, сочная, плотная, волокнистая и насыщенная мякоть от желто-оранжевого до лососевого цвета. Содержание сахара в дыне высокое, как и среднее количество минеральных солей и калия (по сравнению с другими районами возделывания). Минимальный вес – 800 г, а диаметр – 10 см.



Мортаделла из Болоньи IGP

(Mortadella Bologna IGP)

www.mortadellabologna.com



В зону производства и переработки болонской мортаделлы IGP входят области Эмилия-Романья, Пьемонт, Ломбардия, Венето, Тоскана, Марке и Лацио, а также область Тренто. Происхождение этой колбасы, по всей вероятности, восходит к этрусской эпохе (её название могло происходить от латинских слов *mortatium* – мясо, измельченное в ступке, – или *murtada* – колбасное изделие, приправленное ягодами мирта).

Мортаделла из Болоньи – колбасное изделие из мелко измельчённой свинины с добавлением сала и специй.

Приготовление мортаделлы происходит в специальных печах с сухим воздухом: это придает колбасе характерный аромат и мягкость. Время нагревания зависит от веса отдельного изделия. Затем она охлаждается специальным душем и отправляется на отдых в олодильную ячейку.

Современная мортаделла стала настолько ассоциироваться с городом Болонья, что в некоторых странах этот вид колбасы уже называется просто "болонская". Мортаделла обладает цилиндрической или овальной формой. Её розовая мякоть и насыщенный, немного пряный аромат придают ей неповторимость среди других колбасных изделий. На срезе мякоть выглядит бархатной; вкус – деликатный и без каких-либо следов копчения.



Пампапато или Пампепато из Феррары IGP

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



Это сладкая, округлая выпечка с плоской основой и куполообразной верхней частью, по форме напоминающая папский головной убор, покрытая горьким шоколадом. Производят её в провинции Феррары.

Лакомство, появившееся на свет в XVI веке, связывают с монашеским монастырем Corpus Domini в Ферраре. В основе его приготовления – существовавшая в Средневековье и в эпоху Ренессанса традиция выпекать к Рождеству сладкие и нежирные пряники, которые можно было бы есть и в дни поста. Феррарский пряник стал со временем настолько престижным, что его посчитали достойным самого Папы Римского, и именно так Пампапато и приобрел форму пилеолуса. Только в 1902 году было решено покрывать пряник шоколадом – ингредиентом, которого в XVI веке просто не существовало.



Коричневое тесто пряника является компактным. Оно изобилует сухофруктами и укатами, равномерно распределёнными по всему продукту. В этом приятном на вкус блюде чувствуется контраст между мягким тестом и рустящей шоколадной глазурью вместе с сухофруктами. По аромату и вкусу главную позицию занимает шоколад, после которого чувствуются специи, из которых особенно выделяются мускатный орех, корица, цукаты и поджаренный миндаль.

Пампепато – одно из немногих сладких блюд без жира: в нём, действительно, нет молока, оливкового или сливочного масла, животных жиров.



Груша из Эмилии-Романьи IGP

(Pera dell'Emilia-Romagna IGP)

www.peradellemiliaromagnaignp.it



нак IGP относится к следующим сортам: Abate Fetel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Cascade, Passa Crassana, William, Santa Maria и Carmen.

Выращивают эти груши только в некоторых районах провинций Реджо-Эмилия, Феррара, Модена, Равенна и Болонья. Первые исторические данные о выращивании груш относятся к XIV веку, когда болонский агроном Пьер де Крещенци упомянул о них в своём трактате.

Уже начиная с XVII века холмы Романьи и Эмилии покрывались фруктовыми садами, но своего максимального распространения выращивание фруктов достигло в двадцатом веке. Подходящими для этого считаются почвы средней или крепкой текстуры. Фитосанитарная защита, когда возможно, должна задействовать комплексные или биологические методы борьбы с вредителями. Максимальная урожайность составляет 550 центнеров на гектар.

В Эмилии-Романьи производится 70% все итальянских груш. Благодаря почвенно-климатическим условиям и профессионализму производителей, в Эмилии-Романьи смогли достичь высокой урожайности грушевых деревьев и отменного качества фруктов. Каждый сорт может успешно использоваться для любых кулинарных нужд, получая всё большее признание со стороны шеф-поваров и владельцев ресторанов.

Персики и нектарины из Романьи IGP

(Pesca e Nettarina di Romagna IGP)

<https://pescanettarinadiromagna.it/>



Это фрукты различных сортов с желтой или белой мякотью. Территорией выращивания этих персиков являются многочисленные районы таких провинций, как Болонья, Форли-Чезена, Феррара и Равенна. Выращивание персиков и нектаринов из Романьи IGP зародилось в XIX веке, когда эта местность стала ключевой в Италии в области выращивания фруктов на промышленном уровне. Фитосанитарная защита, где возможно, должна задействовать комплексные или биологические методы борьбы с вредителями, а сбор урожая должен проводиться только тогда, когда фрукты достигают зрелости.

Хранение персиков и нектаринов, если необходимо, должно предусматривать использование холодильной техники. Эти фрукты поступают в продажу с июня по сентябрь.

В отличие от персика, для которого характерна бархатистая кожица, нектарин (также известный как «голый персик») имеет гладкую и компактную поверхность. Оба фрукта обладают сочной мякотью со сладким, сахарным вкусом. Персик может считаться зрелым тогда, когда он приобретает желтый цвет и кажется мягким на ощупь при лёгком нажатии. Аромат обоих разновидностей является насыщенным и уникальным.



Пьядина из Романьи IGP

(Piadina Romagnola IGP)

www.consorziopiadinaromagnola.it/



Пьядина (или пьяда) из Романьи – лепёшка, производимая в провинциях Римини, Форли-Чезена, Равенна и Болонья. Это мучное изделие с древними корнями хранит в себе историю жителей Романьи. Первую, самую простую версию пьядины выпекали этруски, считавшиеся пионерами в выращивании и переработке зерна, и, следовательно, в производстве элементарных изделий из теста (лепёшек из смеси различных видов муки и воды без дрожжей, выпекаемых на раскалённых камнях или плитах), которые напоминали сегодняшнюю пьядину. Речь идёт об элементарном блюде, которое, в ходе веков, объединило жителей Романьи под единой эмблемой, превращаясь из символа крестьянской жизни, так называемого "хлеба бедняков", в товар широкого потребления. Вдоль побережья, в особенности в Римини и окрестностях города, наиболее распространённой всегда была пьядина "а-ля риминезе", более тонкая и гибкая.

В состав этой романьольской лепёшки входят 4 основных ингредиента: мука мягких сортов пшеницы, вода (в количестве, необходимом для получения однородного теста), соль и жиры (свиной жир или оливковое масло экстракласса, либо и то, и другое). Разделённое на шарики тесто раскатывается вручную скалкой или на специальной машинке.

Эта слоёная лепёшка печётся на специальной сковороде в течение 4 минут (сначала на одной стороне, затем на другой).

Рис дельты реки По IGP

(Riso del Delta del Po IGP)

www.risodeltapoigp.it



Территория, предназначенная для возделывания риса, составляет около 9500 гектаров. Она располагается в крайней восточной части Паданской равнины, между областями Венето и Эмилия-Романья, на почвах, образованных отложениями реки По и прошедших преобразование, позволившие выращивать здесь рис. Возделывание риса в дельте реки По задокументировано с XV века: о нём упоминалось в письме герцога Галеаццо Мария Сфорца от 1475 года, а затем в "Феррарском дневнике" Людовико Муратори от 1495 года. Выращивание риса, ставшее возможным с помощью систематических мелиоративных работ, было первым шагом к аграрному преобразованию новых земель, делая их со временем плодородными и для других культур.

Посев можно проводить на затопленном рисовом поле, либо на поле сухом, которое следует залить водой сразу же после посева. Влажность неочищенного риса до промышленной обработки не должна превышать 14%

Очищенный рис поступает в продажу под наименованием «Рис дельты реки По IGP» в следующих сортах: Карнароли, Волано, Бальдо, Арборио, Каммео, Карнак, Телемако, Караваджо и Кеопе.

Салама или Саламина а суго IGP

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



Речь идёт о довольно необычном колбасном изделии, производимом в городе Феррара и его окрестностях. Название этой колбасы имеет очень древние корни: впервые оно упоминается в письме Лоренцо де Медичи к герцогу Эрколе I д'Эсте, в котором он благодарит правителя Феррары за "салама да суго", которая очень уж пришлась ему по душе. Салама да суго IGP – колбасное изделие, выполненное из приправленной свинины, набитой в натуральный свиной пузырь. Его готовят из различных частей свиной туши – щеки, шеи, лопатки, бекона, языка и печени – измельченных и смешанных со специями (солью, перцем, корицей, гвоздикой и мускатным орехом) и приправленных красным вином. Всеми этими ингредиентами набивают свиной мочевой пузырь, завязанный сверху таким образом, чтобы напоминать дыню, состоящую из 6-8 долек. Затем салама да суго вывешивается для выдержки, период которой



должен длиться не менее 6 месяцев. Вкус этой колбасы является аппетитным, насыщенным, с пряным послевкусием, которое остаётся и после завершения трапезы. Цвет колбасы – темно-коричневый, а аромат – насыщенный и пряный. По текстуре она мягкая и зернистая.



Колбаса из Кремоны IGP

(Salame Cremona IGP)

www.salamecremona.it



Пьемонт, Эмилия-Романья, Ломбардия и Венето – вот области, на территории которых производится эта колбаса. Их объединяет высокая влажность, безветренность, суровые и туманные осень и зима, умеренно-тёплая и дождливая весна, а также жаркое лето. Эти характеристики способствовали распространению свиноводства и предлагают лучшие условия для оптимального созревания продукта. Источники периода Возрождения, хранящиеся в Государственном архиве Кремоны, свидетельствуют о существовавшей ранее традиции производить эту колбасу в монастырях: её использовали для внутреннего потребления и раздавали местным жителям по праздникам. Прославившись далеко за пределами своего родного края, кремонская колбаса ценилась у знати и богатых слоёв населения.

Изготавливали её из фарша, приправленного солью, черным перцем в зёрнах, тертым чесноком и, при желании, белым или красным вином, а также консервантами. В качестве оболочки использовалась натуральная кишка, а затем колбасу связывали и вялили. Минимальная выдержка длилась от 5 недель для самых мелких колбасных палочек до 4 месяцев для самых больших. Колбаса из Кремоны IGP в разрезе проявляет мягкую текстуру, с однородными, компактными ломтиками насыщенного красного цвета, который плавно меняется на белый в жирных вкраплениях. Она отличается пряным вкусом и ароматностью.

Салями Фелино IGP

(Salame Felino IGP)

www.salamefelino.com



Фелино – небольшой городок на склонах долины Баганца. Местный ландшафт отличают олмы, чередующиеся с равнинными участками и обширными лесами, где в древности паслись стада свиней. Территория производства это колбасного изделия захватывает все районы провинции Парма, где с незапамятных времен изготавливали салями (от латинского корня «als», соль, со временем преобразованного в «sal») из чистой свинины.

Колбаса из Фелино – это результат искусного совмещения лучших сортов свинины с особыми микроклиматическими условиями. Именно такие условия естественным образом благоприятствуют процессу созревания салями, обеспечивая идеальную температуру, а также необходимый уровень влажности и вентиляции.

Измельченное мясо смешивают с солью, перцем (молотым или в зернах) и давленным чесноком, а затем набивают данную смесь в натуральные свиные кишки и перевязывают бечёвкой. Салями Фелино IGP имеет форму илндрической палки, где один конец шире другого, а вес колеблется между 200 г и 4,5 кг. Текстура колбасы компактна, аромат деликатен, а вкус сладкий.

Хранить эту колбасу следует во влажном, прохладном месте. По традиции нарезать салями следует по диагонали для того, чтобы подчеркнуть текстуру продукта.

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



Лук-шалот выращивается в некоторых районах провинций Равенны (Бризигелла, Казола-Вальсенио, Кастельболоньезе, Фаэнца, Риоло-Терме, Солароло), Форли-Чезены (Модильяна, Тредоцио) и Болоньи (Борго-Тоссиньяно, Казальфьюманезе, Кастель-дель-Рио, Кастель-Гуэльфо, Доцца, Фонтанеличе, Имола, Мордано). Родиной этого растения считается Малая Азия (его название произошло от города Ашкелон, расположенного на территории современного Израиля).

Лук-шалот упоминали в своих трудах Овидий и Плиний Старший. В Романье он появился в начале XX века и сразу же занял важную позицию в местной гастрономии.

Это растение поглощает значительное количество серы – элемента, характеризующего его вкус и запах и обильно присутствующего в почвах природного парка Романьи “Vena del Gesso”. Лук-шалот из Романьи IGP можно купить свежим, в 500-граммовых пучках, или сухим, в

косичках или маленьких упаковках. Луковицы лука-шалота из Романьи имеют необычную удлинённую колбообразную форму. Его наружная чешуя может иметь различную окраску: от желтого до цвета кожи, от палевого до коричневого или даже серого, в то время как внутренняя мясистая часть может быть как белой, так и пурпурной с прожилками.

Корни у романьольского лука-шалота обычно длинные и густые, а листья – длинные, заостренные, светло-зеленого цвета. релые луковицы, готовые к сбору, образуют гнездо или так называемую “семейку”, где несколько луковиц соединены между собой корневой системой. Другой особенностью лука-шалота из Романьи является то, что он не образует соцветий.



Говядина белого молодняка из Центральных Апеннин IGP

www.vitellonebianco.it

(Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP)



Молодняк белых пород Центральных Апеннин IGP выращивался ещё в доримские времена – этруски выводили в Апеннингах рогатый скот, обладающий теми же характеристиками, которыми обладают сегодняшние породы. Географически территория выращивания данной породы простирается вдоль центральной части Апеннинского хребта, включая в себя Умбрию, Марке, Абруццо и Молизе, часть Кампании, Лацио и Тосканы, а также такие провинции Эмилии-Романьи как Болонья, Равенна, Форли-Чезена и Римини. В прошлом эти животные использовались для полевых работ, а племенной отбор для совершенствования качеств породы, связанных с производством мяса, начался в XIX веке.

До отъема от матери телят кормят исключительно материнским молоком. Содержание животных может быть как пастбищным, так и стойловым. Корм, соответственно, может быть как свежим, так и законсервированным, но в любом случае его получают с природных или культурных пастбищ, и он включает в себя типичную для этих регионов растительность. Мясо животных в возрасте от 12 до 24 месяцев обозначается как молодняк (vitellone): в этот возрастной период говядина от пород кьянина, маркиджана и романьола остается совсем нежирной, питательной, с составом жирных кислот, соответствующим рекомендациям по питанию.

Дзампоне из Модены IGP

(Zampone Modena IGP)

www.modenaigp.it



Фаршированную свиную ногу из Модены со знаком IGP производят на всей территории Эмилии-Романьи, а также областях Ломбардия и Венето. Датой первого приготовления данного деликатеса считается 1511 год, когда папские войска осаждали городок Мирандола в провинции Модены.

Дзампоне из Модены IGP – колбасное изделие, выполненное из свинины и свиной шкурки. Мясной фарш включает в себя мышечную ткань с жировыми прослойками, свиной жир и шетину, в соответствии со старинным рецептом. В готовый фарш добавляют соль, перец, мускатный орех, корицу, гвоздику и ароматные травы. Можно также добавлять вино, воду, согласно соответствующей промышленной технике, натуральные ароматизаторы, специи и травы. Полученную смесь набивают в натуральную оболочку, которой является кожа задней свиной ноги, с неотделёнными фалангами, и перевязывают на верхнем конц бечёвкой.

По таблице питательных веществ Дзампоне может смело считаться блюдом сбалансированного рациона. По сравнению с прошлым, содержание жиров и натрия в нём значительно снизилось. Вкус этого блюда является полноценным, насыщенным, порождающим незамедлительное удовлетворение. Фаршированную ногу продают в сыром или полуварёном виде. Она является традиционным блюдом новогоднего стола и подаётся с гарниром из чечевицы или картофельным пюре.



Перечень продуктов DOP

Традиционный бальзамический уксус из Модены DOP	1
Традиционный бальзамический уксус из Реджо-Эмилии DOP	2
Чеснок из Вогьеры DOP	3
Сыр кашотта из Урбино DOP	4
Коппа из Пьяченцы DOP	5
Кулателло из Дзибелло DOP	6
Сыр фосса из Сольяно DOP	7
Сыр грана падано DOP	8
Оливковое масло первого холодного отжима из Бризигеллы DOP	9
Оливковое масло первого холодного отжима с холмов Романьи DOP	10
Панчетта из Пьяченцы DOP	11
Пармиджано реджано DOP	12
Картофель из Болоньи DOP	13
Ветчина из Модены DOP	14
Ветчина из Пармы DOP	15
Сыр проволоне из Вальпаданы DOP	16
Колбаса из Пьяченцы DOP	17
Итальянские охотничьи колбаски DOP	18
Скуаккуэроне из Романьи DOP	19

Перечень продуктов IGP

Бальзамический уксус из Модены IGP	20
Ягнёнок из центральной Италии IGP	21
Вишни из Модены IGP	22
Арбуз из Реджо-Эмилии IGP	23
Зелёная спаржа из Альтедо IGP	24
Каппеллаччи с тыквенной начинкой из Феррары IGP	25
Черешня из Виньолы IGP	26
Коппа из Пармы IGP	27
Коппия из Феррары IGP	28
Котекино из Модены IGP	29
Белые грибы из Борготаро IGP	30
Каштан из Кастель-дель-Рио IGP	31
Дыня из Мантуи IGP	32
Мортаделла из Болоньи IGP	33
Пампапато или Пампепато из Феррары IGP	34
Груша из Эмилии-Романьи IGP	35
Персики и нектарины из Романьи IGP	36
Пьядина из Романьи IGP	37
Рис дельты реки По IGP	38
Салама или Саламина да суго IGP	39
Колбаса из Кремоны IGP	40
Салями Фелино IGP	41
Лук-шалот из Романьи IGP	42
Говядина белого молодняка из Центральных Апеннин IGP	43
Дзампоне из Модены IGP	44



Vini

Вина

Эмилия-Романья – область Италии площадью 22 453 кв. км, простирающаяся на 200 и более километров с запада на восток, от долин Пьянчере до холмов Римини, возвышающихся над побережьем Адриатического моря. Следуя по Эмилиевой дороге (Via Emilia), можно понаблюдать за быстрой сменой ландшафтов: на юге над просторной равниной доминируют холмы, а продвигаясь на север, за рекой По воздух становится более прохладным, а на горизонте возвышаются Альпы.

Эмилия-Романья – это действительно многогранный край, где от холма к холму меняются не только пейзажи, но и люди, еда, произношение и, конечно же, вина.

Семь известных вин, производимых вдоль Эмилиевой дороги с юга на север, это: Альбана, Санджовезе, Пиньолетто, Фортана, Ламбруско, Мальвазия и Гуттурнио.



Альбана (Albana): классический белый сорт винограда из Романи, из которого производят следующие вина: Игристое вино (spumante): пузырьки, получаемые, в том числе, и по классическому методу; золотистое, сладкое, приятное вино с бархатистым вкусом. Подаётся при температуре 8°C; отлично сочетается с тортами и сладкими блюдами. Сладкое/полусладкое вино (dolce/amabile): неигристое, приятное на вкус и с ароматным фруктовым ароматом. Подаётся при температуре 10°C; отлично сочетается с домашними пирогами из бисквитного или песочного теста. Изюмное вино (passito): солидные цвета (от золотистого до янтарного с переливами), насыщенный аромат, бархатное на вкус.



Санджовезе (Sangiovese): производится на юго-востоке области, на обширной территории площадью более 8 тыс. км², отличающейся разнообразием ландшафтов и протягивающейся от Римини и Риччоне до земель, расположенных к востоку от Болоньи. Это вино насыщенного рубиново-красного цвета обладает гармоничным и сложным вкусом, только что сорванные фиалки, и характерным сухим, пряным вкусом. Идеально сочетается с различными видами макаронных изделий, а также с белым мясом, запечённым в духовке, жареным на гриле либо сваренном в бульоне. Подаётся при температуре 18°C. При выдержке в бутылке в течение 24 и более месяцев приобретает статус “Riserva” (выдержанное).



Пиньолетто (Pignoletto): на холмах, расположенных на юге и на западе от Болоньи издавна производили отменное вино. Там, где высота над уровнем моря достигает 450 м (Монте-Сан-Пьетро), ландшафт и микроклимат изменяются на глазах. Цвет вина: соломенно-жёлтый, более или менее насыщенный, иногда с зеленоватыми отблесками. Аромат: характерный и деликатный. Вкус: элегантный, уравновешенный, типичный для данного сорта винограда. Подаётся при температуре 10°C. Отлично подходит для аперитива и в сопровождение к гренакам с трюфелем, к таким изделиям из свежего теста как тортеллини (в бульоне) и капеллаччи с тыквенной начинкой из Феррары, а также к жареной рыбе и к рыбным блюдам.



Фортана (Fortana): у берегов Адриатического моря в провинции Феррары находится царство так называемых «Песчаных вин» (Vini delle Sabbie) – это земли, где под веянием ароматных бризов и в обрамлении средиземноморской растительности растут виноградники. Местные виноградные лозы, уходящие корнями в песчаную почву, в прошлом смогли пережить даже атаку филлоксеры. Ярко-выраженная идентичность

местных вин позволила создать специфический вид наименований, защищенных по происхождению (DOC Bosco Eliseo), самой яркой представительницей которого является лоза Фортана, именуемая также "золотой виноград" (от бургундского Côte d'Or, ведь эту лозу завезла Рене Французкая в качестве приданного, выходя замуж за герцога д'Эсте). Цвет вина: красно-рубиновый, неяркий. Благодаря едва заметной кисллинке и солоноватому привкусу может неплохо сочетаться с колбасными деликатесами (например, с салама да суго), с угрями и рыбными супами. Игристый вариант вина замечательно подходит к жирным и жареным блюдам. Подаётся при температуре 12-14°C.



Ламбуско (Lambrusco): провинция Модены – полоска земли, протягивающаяся между реками Панаро и Секкья, текущими на север и впадающими в реку По. Южная граница провинции проходит по Апеннинам. Санта-Кроче и Сорбара – вина с восхитительным перляжем, в более или менее насыщенных тонах красного: их цвет варьируется от розового до рубинового или даже гранатового. Эти вина советуют подавать к первым блюдам, отварному мясу, колбасным изделиям и сырам. Граспаросса отличается обильным перляжем, ярко-рубиновым цветом и насыщенным ароматом, в котором выделяются лесные ягоды. Подаётся при температуре 10-12°C. Идеально подходит к мясным блюдам, отварному мясу и колбасным изделиям.



Мальвазия (Malvasia): холмы в окрестностях Пармы – это волшебная земля, простирающаяся между двух рек, Энца и Стирано. Вино обладает ярким соломенно-жёлтым цветом, характерным насыщенным ароматом и свежим приятным вкусом. Оно может быть представлено в трёх вариантах: сухое, сладкое или игристое. Отлично сочетается с холодными закусками, рисовым салатом и лёгкими первыми

блюдами. Сладкое вино замечательно подходит к домашним пирогам из бисквитного или песочного теста. Подаётся при температуре 10°C.



Гуттурнио (Gutturnio): олмы провинции Пьяченцы порождают 4 долины. Гуттурнио – вино, полученное из сортов Барбера и Кроатина (местное название сорта Бонарда). Обычно это вино отличается игристостью, но го также производят и в неигристом варианте. Пить его рекомендуют молодым, при этом правильно состаренное вино может получить наименование "Gutturnio Riserva". Цвет: рубиново-красный, блестящий, с различными уровнями интенсивности. По аромату обладает характерным винным запахом, а по вкусу – свежестью, типичной для молодого вина. Перляж: интенсивный. В идеале подаётся при температуре 14°C. Рекомендуемые блюда: супы, жареные блюда, отварное мясо и жаркое; замечательно совмещается с уткой под соляной корочкой.



























ЧТОБЫ УЗНАТЬ
БОЛЬШЕ, СКАЧАЙТЕ
VIA EMILIA WINE&FOOD

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

 Regione Emilia-Romagna



- | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|
|  | Gutturino D.O.P. |  | Lambrusco di Sorbara D.O.P. |  | Colli di Faenza D.O.P. |
|  | Ortrugo dei Colli Piacentini |  | Lambrusco Grasparossa 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
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. Pagadedit |
|  | Lambrusco Salamino di Santa Croce D.O.P. |  | Colli d'Imola D.O.P. |  | Romagna D.O.P. Cagnina |

 Regione Emilia-Romagna

in collaborazione con



**Emilia-Romagna.
Il futuro lo facciamo insieme.**



www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it