

 Regione Emilia-Romagna

Album di Famiglia



*dei Prodotti tradizionali
dell'Emilia-Romagna*



da *Giulio Cesare Croce*:

Re: "Quale è il più lungo
giorno che ci sia?"

Bertoldo: "Quello che si
sta' senza mangiare!"

Di Necessità Virtù

C'è stato un tempo in cui i giorni erano eternamente lunghi e l'esercizio quotidiano per tentare di accorciarli estremamente arduo: questa situazione era all'ordine del giorno. La "fame quotidiana" metteva alla prova la capacità di sopravvivere di una notevole parte della popolazione. Il nostro Paese sviluppò così una grande conoscenza e consapevolezza del valore del cibo. Proprio da questa situazione hanno preso forma e vita piatti e cibi dell'Emilia-Romagna, sapientemente realizzati e frutto della necessità e della fantasia di chi doveva inventarsi un modo per sfamarsi, avendo a disposizione solo ed esclusivamente i prodotti del territorio circostante e che variavano in funzione delle stagioni. Alcuni di questi prodotti, sapientemente elaborati, riuscivano, anche allora, a prolungare la loro vita grazie all'affinamento delle tecniche di conservazione.

Ad esempio, i "siccatoi" hanno permesso di conservare e utilizzare le castagne dell'Appennino lungo tutto l'arco dell'anno, di trasportarle, di barattarle e diffonderne il consumo altrove. Stessa origine ha l'odierna diffusione dei formaggi, dei salumi, degli insaccati che oggi, profittando delle tecniche di refrigerazione e dei mezzi di trasporto adeguati, hanno conquistato una diffusione planetaria.

I prodotti tradizionali sono spesso prodotti di nicchia ma che racchiudono un alto valore gastronomico, storico e culturale. Lo spirito con cui nasce l'Elenco Nazionale dei Prodotti Tradizionali, annualmente redatto

dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in collaborazione con le Regioni, è quello di agire nei confronti di realtà produttive per le quali la tutela comunitaria non risulta ancora applicabile, ma sulle quali è necessario intervenire per arrestarne il rischio di scomparsa.

La Regione ha il compito di accertare che i metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura siano praticati, sul proprio territorio, in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo e comunque per un periodo non inferiore a una generazione umana, cioè almeno venticinque anni.

L'elenco raffigura un censimento di prodotti, una lista aperta, annualmente revisionabile che, in alcuni casi, costituisce il primo passaggio per avviare il procedimento di riconoscimento comunitario del marchio DOP, IGP o STG. Attualmente i prodotti emiliano-romagnoli inclusi nell'elenco sono 213. Da tempo la rivista "Agricoltura", mensile della Regione Emilia-Romagna, dedica una rubrica a tali preziosità come fossero dei "tesori di famiglia" da custodire con cura ma anche da mostrare e far conoscere.

I prodotti presentati in questa pubblicazione, tratti da quelli già pubblicati nella rivista, vogliono essere solamente un piccolo esempio del grande patrimonio che la nostra Regione è in grado di offrire in termini di identità culturale ed anche come strumento di valorizzazione e promozione del proprio territorio.

*Tiberio Rabboni
Assessore all'Agricoltura*



IL LIQUORE NOBILE DI SORBE

Qualcuno lo ha definito il Cointreau dei poveri; ma qui a Coenzo, frazione del comune di Sorbolo, in provincia di Parma, lo preferiscono al sapore standardizzato e un po' stucchevole del liquore francese.

Siamo nella terra di don Camillo e Peppone, i due personaggi creati da Antonio Guareschi. Più precisamente nella sede dell'Anspi (Associazione Nazionale San Paolo Italia), un gruppo piccolo ma con iniziative pensate e realizzate in grande. All'origine delle loro attività, c'è stato un "Don Camillo" locale, don Learco Paini, motore primo delle iniziative. Tra queste c'è anche la produzione del "sorbolo", un liquore di cui don Learco aveva ritrovato tracce e documenti fin dal Seicento, alla corte dei Gonzaga di Mantova, dove veniva considerato un "liquore nobile", da servire agli ospiti di riguardo nei castelli e nei palazzi nobiliari, tant'è che figura al banchetto che il serenissimo marchese Gonzaga fece preparare in onore della regina Cristina di Svezia.

È un liquore ricavato dalle bacche di sorbo domestico, frutto di quella pianta che qui doveva essere molto diffusa, visto il nome del capoluogo. La raccolta avviene nel mese di ottobre, quando, a completa maturazione, i frutti risultano farinosi e dolciastri. Il loro sapore ricorda l'asprigno e l'allappante del vino nuovo.

Il rilancio di questo liquore ha anche favorito la messa a dimora di nuove piante di sorbo, per cercare di ricostituire, in parte, quello che doveva essere l'ambiente nelle campagne circostanti. Un obiettivo sostenuto anche dall'Amministrazione comunale che distribuisce una piantina per ogni nuovo nato sul proprio territorio. Del liquore di Coenzo oggi vengono prodotte duecentocinquanta bottiglie. Prima di dare il via alla produzione, affidata ad una distilleria della provincia di Ravenna, i soci dell'Anspi ne hanno testato ri-testato le varie prove, per mettere a punto la ricetta che desse il risultato finale desiderato.

CIRCOLO A.N.S.P.I.

Coenzo di Sorbolo - Parma



*"I sorbi
e il filo rosso
fan cadere
le streghe
nel fosso"*

LA CASTAGNA DI VEZZOLACCA

Con le sue stradine strette e le sue costruzioni in pietra a vista, a 635 metri sul livello del mare, Vezzolacca sembra più un paese dell'Alto Adige che una frazione di Vernasca, sull'Appennino piacentino. Qui la vita non era e non è semplice, perché arrampicarsi fin quassù non è facile, neanche oggi con le strade asfaltate.

L'attività agricola è stata in passato la base dell'economia di queste aree e qui ha lasciato il segno un prodotto tipico delle zone montane, la castagna. Quella di Vezzolacca è una delle antiche varietà di frutta di cui la provincia di Piacenza è ricca. I castagneti si trovano a 700 metri, e resistono stretti tra boschi di carpini e di faggi, grazie ai pochi proprietari che continuano a mantenerli puliti e a raccogliere i frutti. Il terreno sotto il castagneto della famiglia Solari è quasi tirato a lucido. Che l'impianto sia antico lo rivela il decano dei castagni, che si staglia solido in mezzo agli altri alberi, con un tronco tanto largo che per girarci attorno occorrono undici passi, e non di quelli piccoli. Qui, chi tiene curati i boschi, più che un'attività economica svolge un servizio alla collettività, perché evita l'abbandono e il degrado di terreni spesso predisposti alle frane.

Quando l'attività ancora ferveva, ricci e castagne venivano ammassati in un grande mucchio (bargo), coperto di felci e lasciato alle intemperie. Alla festa di Ognissanti, dal mucchio venivano tolte le castagne, che dopo questo trattamento si conservavano per tutto l'anno.

Le castagne di Vezzolacca sono sempre rimaste sul mercato locale: una volta erano gli stessi proprietari a portarle sulla vicina piazza di Lugagnano; oggi sono i commercianti (pochi) che vengono ad acquistarle direttamente sul posto.

AZIENDA AGRICOLA SOLARI

Vezzolacca di Vernasca - Piacenza



"squisitezza d'alta quota"

IL POLLO DI RAZZA ROMAGNOLA

Il pollo romagnolo è un gran camminatore, rustico e ruspante, che ha bisogno di grandi spazi dove razzolare per procurarsi da mangiare. Se ne parliamo al presente è perché un ricercatore dell'Università di Parma ne ha recuperato un nucleo in purezza che oggi è entrato a far parte del progetto "Agrobiodiversità in provincia di Forlì-Cesena. Recupero, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone" da cui è scaturito un bando per l'affido di vecchie varietà e razze animali ad "Agricoltori Custodi", gestito dall'Osservatorio provinciale Agroambientale.

Le prime documentazioni del pollo romagnolo risalgono a fine Ottocento. Nel 1930 era al Crystal Palace di Londra, ad una mostra avicola. Poi le tracce si perdono, per ricomparire all'inizio del terzo millennio.

L'animale è di piccola taglia (2,5 chili il maschio, 2 chili la femmina), le uova, come quelle di tanti polli autoctoni italiani, sono completamente bianche. Anche il loro colore, che tende ad imbrunire giorno per giorno, evidenziando così che non sono più fresche, è stato elemento di esclusione dal commercio che ha preferito quelle tendenzialmente rosate la cui tonalità resta sempre uguale. La "sfortuna" del pollo romagnolo è stata però un'altra: è piccolo e per arrivare ad un peso di 2-2,5 chilogrammi impiega sette-otto mesi, troppo poco peso in troppo tempo, mentre altre razze raggiungono un peso doppio in metà tempo.

Il pollo romagnolo era diffuso in tutta la Romagna e la sua presenza era strettamente collegata alla mezzadria. Il recupero di questa razza autoctona passa anche dalla riscoperta del suo rendimento sulla tavola: la carne richiede una cottura più lunga, ripagata abbondantemente dal sapore.

AZIENDA AGRICOLA "CÀ BANTONE"

Cesena

"non solo brodo"



IL SUINO DI RAZZA MORA o MORA ROMAGNOLA

La "Mora romagnola" fù così ufficialmente chiamata durante un convegno di zootecnici tenutosi a Faenza nel 1942, per codificare la definizione del suo modello e le caratteristiche della razza.

Fino agli anni '50 ha popolato tutto il versante nord dell'Appennino compreso fra le provincie di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini dove se ne contavano circa 22.000 esemplari. Questi animali - definiti suini pascolatori - erano, e sono, dotati di notevole rusticità e frugalità; spesso allevati allo stato semibrado in boschi dove potevano utilizzare fonti alimentari diverse.

Fino ad una quindicina di anni fa si contavano sulle dita di due mani e oggi, sulla collina di San Patrignano - Rimini -, ce ne sono 35 che grufolano nel fango. Sembra quasi impossibile trovare tanti capi tutti insieme. Questa razza era in pratica scomparsa, a parte un piccolo nucleo di un allevatore di Faenza, Mario Lazzari che ha capito, con cultura e sensibilità, che la Mora era un patrimonio di tutti e che pertanto doveva essere conservato. Da questo punto, grazie a Slow Food, che ne ha fatto un proprio presidio, e all'Università di Torino, che ha curato la parte scientifica del "ripopolamento", si è partiti per ricostituire la specie.

San Patrignano è oggi una delle principali realtà di riproduzione di questa specie: i capi di Mora in purezza sono 48 di cui una parte allevati allo stato brado, 3 verri riproduttori e naturalmente le scrofe. Una scelta di allevare questa razza suina dettata, anche, dall'imperativo della qualità alimentare: le sue carni presentano caratteristiche organolettiche chiaramente identificabili ed inconfondibili. Qui le carni di Mora finiscono generalmente insaccate; le cosce che riescono a raggiungere il peso di 17-18 chilogrammi, sono trasformate in prosciutti, le altre diventano culatello e fiocco.

CONSORZIO "SAN PATRIGNANO" S.C.R.L.

Coriano - Rimini



"perdere un sapore

è perdere un sapere"

IL FIOCCO DI CULATELLO

A Zibello il maiale sanno come trattarlo e soprattutto sanno come farlo diventare protagonista sulle tavole di tutto il mondo. Se una coscia di maiale potesse esprimere desideri, probabilmente chiederebbe di finire nelle mani di Rino Parenti, norcino di Zibello. Vederlo lavorare una coscia con il suo affilatissimo coltello, è come guardare un quadro che prende forma sotto le pennellate di un pittore.

La storia di questo prodotto è intimamente legata a quella del più noto "gemello": il culatello. Il Fiocco è la parte anteriore della coscia di maiale, quella che contempla anche la rotula ed un po' di tessuto periarticolare, con la maggior presenza di vasi sanguigni. Il culatello deriva invece dalla parte posteriore della coscia, iniziando l'incisione due o tre dita al di sopra dell'articolazione femoro-tibio-rotulea e passando aderente al femore per tutta la lunghezza fino alla sua base. Il procedimento di preparazione e conservazione è sostanzialmente il medesimo: entrambi i prodotti vengono conditi con sale, pepe e aglio, poi insaccati e legati. Differiscono solo nei tempi di maturazione: 12-14 mesi per il culatello, 8-9 mesi per il fiocco. Una differenza che dà sapori e profumi diversi ai due prodotti, entrambi comunque di altissima qualità.

È difficile datare la nascita del fiocco di culatello e del perché ad un certo punto, nella bassa parmense, oltre agli insaccati ed al più classico prosciutto, si lavorano gli arti posteriori del maiale in maniera totalmente diversa. La risposta, probabilmente, rimane avvolta nelle stesse nebbie che durante l'inverno albergano lungo le rive del Po e senza le quali non si potrebbero ottenere certe prelibatezze.



LA BOUTIQUE DELLE CARNI E DEI SALUMI

Zibello - Parma

“tra lingua e palato, un Fiocco di vento”



LA SALAMA DA SUGO

È certo che la salama da sugo era già la regina della tavola all'epoca dei celebri duchi D'Este. "Io ringrazio la Eccellenza Vostra del salame che si è degnata di mandarmi, che mi è graditissimo". Così in una lettera del 15 febbraio 1481 Lorenzo de Medici ringraziava Ercole 1° d'Este per l'invio del prestigioso donativo. Da oltre cinque secoli, quindi, la salama da sugo o più gentilmente ed affettuosamente la salamina, è una delle specialità gastronomiche più rinomate ed apprezzate della cucina ferrarese.

Figlia prediletta dell'arte per ogni aspetto: per armoniosità di forme, per eccellenza di sapore, per scelta di ingredienti, per entusiastica rispondenza di chi la degusta.

Prodotto ottenuto dall'insieme di parti di carne suina macinata in percentuali diverse (coppone, guancia, lingua, fegato, muscoli delle zampe posteriori), con l'aggiunta di sale, pepe, aglio e vino rosso secco. Dopo la preparazione dell'impasto entra in azione la macchina che amalgama il tutto. Piano piano, sotto la guida di mani esperte, si riempie lentamente la vescica, facendo ben attenzione che non si rompa e che non vi rimanga aria all'interno. L'ultimo atto della creazione di questa perla gastronomica è la legatura. La salama viene divisa, come da rigorosa tradizione, in otto spicchi, con un'unica concessione alla modernità: un elastico lungo la circonferenza che contribuisce a mantenere la vescica sempre a contatto con la carne che, stagionando, tende a ritirarsi.

La stagionatura della salama da sugo va dai sei ai ventiquattro mesi. In questo periodo la salama si ricopre di muffe e acquista quel sapore forte e deciso, che l'ha resa famosa nella gastronomia, accompagnata con purè di patate o, meglio, di zucca, per esaltarne la particolarità.

AZIENDA AGRICOLA "LA BOZZOLA"

Quartesana - Ferrara

"una perla di Salama"



IL SALAME FIORETTINO

A Felina, in quel di Reggio Emilia, tutto sembra rimandare a qualcos'altro. Se sei venuto qui per cercare un salame, torni ad assicurarti sulla cartina stradale di non aver sbagliato posto: Felina o Felino? Il secondo è più noto ma qui il re dei salami si chiama Fiorettino. Perfino gli ingredienti rimandano a qualcos'altro: l'aglio, usato come antifermentativo, ha dato a questo salume anche l'appellativo di "salame con l'aglio", che richiama un insaccato della provincia di Ferrara. La caratteristica però distintiva del "Fiorettino" è l'aggiunta, nell'impasto, di lardelli non macinati ma tagliati a mano, con lato di circa un centimetro. Sono proprio questi ultimi che formano nelle fette il caratteristico aspetto del fiore, da cui, verosimilmente, deriva il nome del salame tipico.

Ma l'origine è probabilmente meno poetica: il Fiorettino viene insaccato nel budello dell'estremità dell'intestino retto del maiale; un tempo veniva lasciato anche la parte esterna (ano), con tanto di peluria che nella fantasia dei norcini assumeva la caratteristica di fiore....

Per scoprire i segreti di questo salame, basta fermarsi in paese, presso il laboratorio di Fabrizio Zanelli, terza generazione di norcini della famiglia, da circa dieci anni produce e vende i salumi. Nella programmazione delle attività del laboratorio-spaccio, il giorno destinato al Fiorettino è il mercoledì: 60-70 chilogrammi di carne sapientemente lavorati dalle sei e mezza del mattino (quando l'aria è più adatta) per produrre circa 120 salami a settimana.

AZIENDA "ZANELLI FABRIZIO"

Felina - Reggio Emilia



*"tirar di Fioretto,
e finire insaccati"*

IL RAVIGGIOLO

La "Fattoria Trapoggio", come si chiama l'allevamento dei Boscherini, si trova sulla Collina di Ponzo, frazione in comune di Santa Sofia, ai margini del Parco delle Foreste Casentinesi. Dal 1914 la fattoria alleva bovini e produce il Raviggiolo, formaggio tipico dell'alto Bidente, di cui si sarebbero probabilmente perse le tracce se non fosse stato per aziende come quella di Boscherini.

Il Raviggiolo non è un prodotto facile: va consumato freschissimo, perché non si può conservare a lungo; un tempo era prodotto solo nei mesi invernali, quando le basse temperature ne favorivano la conservazione. È un prodotto a pasta bianca, tenera, dal sapore molto delicato, leggermente burroso e, in condizioni di eccellenza, quasi impalpabile. Oggi si può produrre tutto l'anno, grazie all'uso del frigorifero, ed è diventato un po' il simbolo di questo territorio.

L'azienda ha cercato di rafforzare la peculiarità del suo formaggio anche scegliendo di utilizzare soltanto il sale proveniente dalle saline di Cervia, altro prodotto tipico della Romagna. Il Raviggiolo della "Fattoria Trapoggio" è un presidio di Slow Food ed è prodotto secondo le tecniche di un tempo, con il caglio naturale ricavato dal vitello e le felci come "letto" su cui adagiare il formaggio a scolare. L'utilizzo della felce (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn), è documentato fin dal tempo dei romani. Conferisce sicuramente un sapore particolare al formaggio fresco, ma c'è anche chi ne sta studiando la probabile funzione antibatterica.

Resta in ogni caso uno dei formaggi tipici delle zone appenniniche centro settentrionali e c'è chi lega il suo areale di distribuzione alle zone di dominio Umbro preromaniche.

"FATTORIA TRAPOGGIO"

Santa Sofia - Forlì-Cesena



"l'insostenibile leggerezza della felce"

IL TORTELLINO DI BOLOGNA

Bologna e Modena si contendono da secoli, giocosamente, il diritto di fregiarsi del merito dell'invenzione del tortellino. E proprio per metterle d'accordo, una pubblicazione umoristica dell'ottocento pose i suoi natali sul confine delle due province, nel paese di Castelfranco Emilia dove, dice la leggenda, in tempi remoti il locandiere della "Dogana" sbirciando in una serratura, intravide l'ombelico di una nobildonna sua ospite, estasiato volle dare vita ad un piatto che gli rimembrasse quella bella visione anche a tavola. Questa la leggenda, ma la verità potrebbe essere molto più terra terra, perché non è escluso che responsabile di tale forma siano state l'esperienza e la saggezza della "rezdora", la massaia della casa che avrebbe riscontrato in essa la garanzia che durante la cottura il ripieno non si perdesse nel brodo, ma restasse ben legato al suo involucro di sfoglia.

Il tortellino artigianale di Bologna è il matrimonio fra pasta sfoglia tirata a mano, tagliata a piccoli quadratini di dimensioni variabili, farciti con un ripieno a base di carni varie, ripiegato a metà per formare un triangolino successivamente attorcigliato attorno al dito acquistando così la tipica e mitica forma ad "ombelico".

Sulla composizione del ripieno e sull'utilizzo delle diverse carni esistono differenti ricette: la prima è depositata presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Bologna dal dicembre 1974 e riporta gli ingredienti per una preparazione ad arte di circa n. 1.000 tortellini. La seconda è contemplata nel "disciplinare di produzione" predisposto dalla CNA che accompagna la richiesta di IGP del tortellino.

Il rito della preparazione dei tortellini veniva celebrato alcuni giorni prima della festa, offrendo così anche una valida scusa alle massaie per conversare e raccontarsi gli ultimi avvenimenti.

AZIENDA AGRITURISTICA "LA BISANA"

Castello d'Argile - Bologna

"l'ombelico di Venere"



I TORTELLI PIACENTINI 9 TORTELLI CON LA CODA

All'Istituto "Raineri-Marcora" di Piacenza sono riusciti a coniugare capacità organizzativa, innovazione e passione. L'innovazione principale è partita tre anni fa quando, all'Istituto Agrario si è affiancato l'Istituto Alberghiero. L'idea è semplice, ma efficace: coniugare il sapere legato alla terra, alle sue produzioni, con il sapere della cucina e della ristorazione. Una svolta vincente: abbinando gli studenti di agraria con quelli di enogastronomia si è messo in pratica il concetto dalla terra alla tavola. L'Istituto è diventato così un esempio di "filiera corta" che oggi si invoca da più parti. Nelle cucine della scuola vengono usati i prodotti agricoli locali, coltivati o allevati, nell'orto, nelle serre, nella vigna e nelle stalle della scuola. Il Preside, Mauro Sangermani, ha coronato il sogno di legare agricoltura ed enogastronomia nella preparazione delle giovani leve.

Così farina, pomodori, ricotta ed erbe finiscono negli ingredienti di una classica ricetta di questa terra: i "tortelli piacentini" noti anche come "tortelli con la coda". Classico prodotto di quella che un tempo era la cucina povera, che comunque richiede un lavoro raffinato, come quello delle massaie di una volta, che sapevano rendere un cibo saporito e appetitoso utilizzando materie prime povere. Nelle cucine della scuola si esibiscono ai fornelli sei studenti. Sotto le loro mani hanno preso forma i tortelli, con un ripieno dove la ricotta prevale sulle erbe e il Grana Padano si svela non troppo stagionato, per dare un sapore più delicato. Il tutto viene "avvolto", con una tecnica quasi da ricamo, in una pasta sottilissima perché in bocca si possa "fondere", quasi sciogliendosi, con il ripieno.

**CENTRO SCOLASTICO AGROALIMENTARE
"G. RAINERI - G. MARCORA"**

Piacenza



*"la passione,
si sa,
ha la coda
lunga"*

GLI AFRICANETTI

Il laboratorio è lì dal 1858, da tre anni prima dell'unità d'Italia. Ha subito ristrutturazioni e aggiustamenti, è passato di mano diverse volte, ma è sempre lo stesso dove 150 anni fa Francesco Bagnoli ha messo nel forno gli africanetti la prima volta.

Il signor Bagnoli li inventò nel 1872 e li chiamò africanetti perché ne spediva molti in Africa orientale. Il nome rischia di trarre in inganno, ti aspetteresti qualcosa di colorato, di nero, magari al cioccolato. Tutt'altra cosa: sono di un giallo vivo come il colore di uno zabaione cotto. Con la loro forma tipica a "lingotto" sono dei veri tesori per il palato.

La ditta Bagnoli, pur non vantando tradizioni familiari, ha il pregio di mantenere ininterrotta la tradizione artigianale, al primo titolare subentrò, negli anni trenta, la signorina Emilia Rusticelli, detta Mimì, che con il suo nomignolo chiamò anche il bar pasticceria divenuto ben presto luogo di ritrovo alla moda della gente di San Giovanni in Persiceto, grosso centro alle porte di Bologna. A Mimì subentrarono Francesco e Rita, oggi unici depositari della fine arte dei dolci Bagnoli, coperti addirittura da brevetto.

La confezione che ne tutela la fragranza, un'autentica miniera di informazioni, è ancora quella originaria voluta da Francesco Bagnoli, che declamava: "Unico premiato e brevettato biscottificio - fabbrica di pasticceria - forza elettrica". Fin dall'inizio il fondatore aveva il senso della promozione e, oltre a fare pubblicità sui giornali locali (documentato in un quotidiano del 1902), sapeva che la pubblicità migliore gli poteva venire dai Vip dell'epoca. Ecco allora che gli africanetti si fregiarono di "undici sovrani brevetti". In anni più vicini anche le case reali di Svezia, Spagna, Danimarca, i presidenti Clinton e Reagan si sono deliziati con questi dolci della Bassa Padana.



PASTICCERIA "MIMÌ"

San Giovanni in Persiceto - Bologna

"lingotti d'oro, gusto zabaione"



IL BORLENGO

Sembra che fare i borlenghi sia una cosa da uomini. Chi frequenta fiere e sagre nell'Appennino modenese, infatti, trova questa specie di crêpe salata quasi sempre realizzata da maestri borlengai. La storia di questo sottilissimo velo di pane risale almeno al Medioevo e i racconti sulle sue origini variano da zona a zona.

A Vignola e Guiglia il borlengo sarebbe stato inventato durante l'assedio dei rispettivi castelli: per far fronte alla penuria di farina, qualcuno l'avrebbe allungata con molta acqua per far durare di più la scarsa riserva di viveri. A Zocca sarebbe nato da un'attività quasi fraudolenta: un bottegaio che vendeva pane e focacce nei giorni di mercato, manteneva invariata la quantità di farina e aggiungeva acqua secondo il numero degli avventori.

A Monteombraro l'origine è fatta risalire ad una burla: il signorotto locale aveva invitato amici e conoscenti promettendo un pasto luculliano e servendo invece una sottilissima sfoglia. La burla non riuscì perché gli ospiti gradirono quell'insolito cibo.

Farina, acqua, uova e sale per la base detta "colla"; pancetta o lardo macinato, aglio e rosmarino pestati, parmigiano reggiano grattugiato per la "concia". Preparata la "colla" se ne versa una quantità nell'apposita padella di rame, chiamata "sole", precedentemente scaldata e unta con cotica di maiale. Si fa ruotare il sole in modo che la colla si espanda in maniera uniforme. Dopo qualche minuto il borlengo è capovolto e tenuto ancora alcuni secondi nel "sole", per essere poi condito con la "concia" e spolverato di Parmigiano-Reggiano. A questo punto viene ripiegato su se stesso e servito.

Quanto incerta è la nascita del borlengo, altrettanto certe sono invece le condizioni in cui nacque quale espressione della scarsità di mezzi di persone sconvolte da guerre, atrocità e tanta miseria.

AZIENDA AGRITURISTICA "LA PERSIANA"

Ciano di Zocca - Modena

*"fare i Borlenghi
è cosa da uomini"*



IL CARDO GIGANTE DI ROMAGNA

Non è sempre facile trovare un buon cardo da mangiare in pinzimonio. È tutta questione di individuare la giusta varietà, allevata con l'appropriata tecnica di produzione. In Emilia-Romagna la varietà adatta è il cardo Gigante di Romagna, coltivato con il sistema dell'interramento, che fa diventare il gambo bianco e lo rende più tenero e dolce.

Questa tipologia di prodotto ha fatto la sua comparsa ufficiale intorno agli anni cinquanta, anche se il cardo in Romagna è coltivato da tempo indefinito, perché costituiva uno dei prodotti invernali dell'orto familiare. Trovare oggi una coltivazione di cardo con tecnica tradizionale è un'impresa ardua, perché all'interramento, ormai, viene preferito il sistema dell'avvolgimento in teli di nylon, più semplice e veloce ma che lascia il gambo un po' più verde e fibroso. L'abbiamo scoperta in un posto inatteso: Pinarella di Cervia, in provincia di Ravenna, tra la statale Adriatica ed il mare, a ridosso di case e appartamenti che d'estate si riempiono di sciame di turisti. Per una tecnica tradizionale di questo tipo ci si aspetterebbe un produttore quantomeno attempato: tutt'altro, Cristian, trentuno anni, conduce praticamente l'azienda familiare da solo. Con mosse sicure, mostra la tecnica di interrimento dell'ortaggio: lega il cardo in un unico fascio, scava una buca accanto alla pianta e, con un deciso colpo di vanga vicino alla radice, fa inclinare il cardo dentro la buca, ricoprendo infine con terra la parte centrale dei fusti e lasciando scoperta la cima. Il ciuffo che rimane fuori serve a mantenere viva l'attività metabolica della pianta. È un processo che richiede tempo, ma che alla fine dà un prodotto di alta qualità.

La definizione di gobbo è originata proprio dall'antica pratica del ripiegamento verso terra della pianta che diventa curva, quindi "gobba".

AZIENDA AGRICOLA "GORTI"

Pinarella di Cervia - Ravenna



"gigante e imperfetta: la giusta varietà, è gobba"

IL BIZULÀ

Il bizulà non esisterebbe senza il mare: la sua composizione, la sua forma la sua ricetta sono funzionali alla pesca di una volta.

Il pescatore si imbarcava portando con sé solo del vino, dell'olio d'oliva e l'immane filo di bizulà a tracolla, il cosiddetto biscotto dei marinai, un pane speciale che si manteneva più a lungo e che veniva consumato dopo essere stato posto a bagno in acqua o nel vino perché si ammorbidisse. Durante l'intera campagna di pesca, che poteva durare anche alcune settimane, il necessario sostentamento lo avrebbe dato il mare. Con le barche a vela, in caso di bonaccia, il mare poteva diventare l'unico orizzonte per giorni e giorni e allora il bizulà era fondamentale per riempire la pancia.

La ricetta è il risultato di un impasto ottenuto da farina, lievito, acqua e sale, l'unica concessione moderna è l'aggiunta di un po' di olio perché rimanga più friabile. Si forgiavano degli anelli del diametro di un braccio e si lasciano lievitare. Cotto in forno, il bizulà ha una crosta leggera e una mollica morbida, che anche quando diventa secca, resta sempre friabile.

"Bizulà" è il termine che nel vernacolo locale indica il pane dei marinai, o meglio il biscotto, "buccellato, bossolato, bossolao" da bozolatus (XIII secolo) per le marinerie veneziana e lagunari.

Oggi il bizulà viene ormai prodotto solo per il fine settimana in un forno a conduzione familiare che, non a caso, si trova in via del Porto nella cittadina di Cattolica, in provincia di Rimini.

FORNO "TIRINCANTI"

Cattolica - Rimini

*"attraverso il buco dell'anello
si scorge spesso l'orizzonte del mare"*



IL SALE DI CERVIA

È tutta una questione di gradi Beaumé. Se il sale di Cervia viene definito, paradossalmente, "dolce", è perché in queste saline la formazione del cloruro di sodio - il classico sale da cucina - avviene tra i 26,5 e i 28,5 gradi della scala che misura il grado di salinità dell'acqua di mare. Oltre questa gradazione cominciano a decantare altri cloruri, come quello di potassio, di magnesio e di calcio, che conferiscono al sale un sapore "amaro".

Il sale per Cervia è stato per secoli una fonte di ricchezza. Qui le saline hanno alle spalle una storia che risale agli etruschi e, nell'antichità, venivano considerate "miniere di oro bianco". Non a caso da sale deriva "salario", lo stipendio dei legionari romani.

La bontà del prodotto di Cervia era talmente nota che per secoli da qui proveniva il sale della mensa dei papi. Il "salfiore", il sale di prima raccolta, fino al 1870 veniva portato in Vaticano, una tradizione poi ripresa nel dicembre 2003.

Nel 1959 i Monopoli di Stato decidono di meccanizzare le 149 saline di Cervia, fino ad allora gestite da famiglie che si tramandavano il lavoro manuale di padre in figlio: le macchine sostituiscono gli uomini e, invece di più cicli di raccolta, ne viene fatta una sola, a macchina. Le saline industriali lavoreranno però fino al 2000. La produzione del sale, a dispetto di tutto, non si arresta. Per ironia della sorte all'industria sopravvive un'unica salina artigianale, la numero 89 "Camillona" tenuta in vita da figli di ex salinari e da appassionati. Nel 2003, grazie alla società del Parco delle Saline di Cervia, riparte anche la produzione industriale nella vecchia sede.

SOCIETÀ "PARCO DELLE SALINE DI CERVIA"

Cervia - Ravenna

"e naufragar m'è dolce in questo sale..."



LA TORTA DEGLI EBREI, SFOGLIATA, TIBU'IA

Quale sarà mai la provenienza di questa torta degli ebrei, che con il nome ormai più diffuso di "sfogliata" o "tibùia" si può gustare ancora oggi sotto gli antichi portici del ghetto di Finale Emilia?

Quando calano le prime nebbie, e la ricorrenza dei morti si rinnova puntualmente, la tradizione vuole che le massaie rinfranchino i vivi con il profumo ed il sapore di questa impareggiabile torta, dorata come l'autunno ed impastata con gli ingredienti più rappresentativi della nostra robusta terra padana: farina di frumento, tanto strutto e buon formaggio Parmigiano-Reggiano.

Se ne possono individuare numerose versioni sparse in Italia e all'estero, ma in quasi tutti i Paesi a questo alimento vengono attribuite origini ebraiche. La sfogliata finalese costituisce apparentemente un controsenso, perché lo strutto, grasso suino, è tabù per questo popolo.

La ricetta originaria era gelosamente conservata presso la comunità ebraica, fu divulgata a metà dell'Ottocento da un ebreo convertito al cristianesimo che, per vendicarsi del disprezzo dei suoi ex correligionari, divulgò gli ingredienti e la tecnica per farla, sostituendo però al grasso d'oca lo strutto di maiale. Giuseppe Alfonso Maria Alinovi, questo il nome che l'ebreo Mandolino Rimini assunse dopo la conversione, oltre a rendere pubblica la ricetta, ne fece anche un'attività redditizia e si mise a venderla a Finale sotto i portici di Santa Caterina - oggi via Mazzini.

La presenza di questo prodotto è documentata sin dal 1626, quando in paese vivevano circa 350 ebrei confinati nel ghetto costituito all'interno del vecchio borgo finalese.

AZIENDA AGRITURISTICA "LA CASCINETTA"

Finale Emilia - Modena



"geloso controsenso"

L'ERBAZZONE REGGIANO

L'Erbazzone di Reggio Emilia nasce in campagna. Si tratta di una torta salata di pasta sfoglia, farcita con un ripieno ricchissimo di sapori: spinaci, aglio, cipolla, pangrattato, tantissimo formaggio Parmigiano-Reggiano, lardo e strutto di maiale, condimenti classici della cultura contadini padana.

I reggiani, pur riconoscendo che fuori dal territorio reggiano esistono altri tipi di torte salate, sono molto attaccati alle origini di questo prodotto che trova radici sicuramente già in epoca medievale. In origine era tipicamente una produzione primaverile, poiché solo in questo periodo dell'anno si potevano reperire gli ingredienti necessari per ottenere il ripieno.

È estremamente improbabile trovare a Reggio Emilia un nucleo famigliare che non produca, o non abbia prodotto, per il proprio consumo questa "torta" che, grazie al binomio verdure-parmigiano-reggiano, è reggiana per antonomasia.

All'azienda agricola "San Giuseppe" in quel di Taneto di Gattatico, la signora Adriana Soldati, membro della famiglia Mainini, che il dna dell'erbazzone non lo aveva propriamente nel sangue, ha imparato l'arte e l'ha messa a buon frutto. All'agriturismo la famiglia Mainini approda quasi per caso; una serie di positive circostanze, tra cui: l'acquisto di un podere con annessi edifici risalenti al '700 che offrono belli ed ampi spazi, la legge d'Orientamento in agricoltura che introduce la multifunzionalità, la passione di Adriana per la cucina, determinano la scelta dell'attività agrituristica.

I piatti sono tutti tipici e casalinghi a partire dalla materia prima, che proviene dalla stalla, dai campi, dalla vigna e dall'orto aziendali. Oggi dalla cucina dell'azienda la signora Adriana sforna fragranti e gustosi erbazzoni molto apprezzati dagli ospiti.

AZIENDA AGRITURISTICA "SAN GIUSEPPE"

Taneto di Gattatico - Reggio Emilia



"ri-pieno di grazia"

L'AGLIO DI VOGHIERA

Non scaccia vampiri o streghe, ma è pieno di tante buone qualità, tra cui la capacità di contribuire a controllare il colesterolo e ridurre la pressione arteriosa. Gli antichi conoscevano bene le caratteristiche dell'aglio, anche se è un prodotto che ha sempre riscosso un misto di odio-amore: detestato per il pessimo alito che lascia, amato per il sapore che conferisce ai cibi e per le doti curative.

Della coltura dell'aglio a Voghiera, in provincia di Ferrara, ne hanno fatto un'arte. I terreni della zona, infatti, presentano un impasto ottimale per lo sviluppo delle migliori qualità del prodotto, prodotto dalle caratteristiche uniche. La prima di queste caratteristiche è data dalla conformazione del bulbo (la cosiddetta "testa" dell'aglio): infatti gli spicchi che lo compongono sono in numero minore ma di dimensioni notevoli il che permette un uso più agevole in cucina (più facile da sbucciare). Sempre la composizione del terreno favorisce inoltre un maggior contenuto di "allicina", la sostanza che dà all'aglio le sue peculiari proprietà. La seconda è che questo prodotto ha un gusto che si mantiene inalterato per un anno, dalla raccolta fino al luglio successivo.

Anche l'aglio però soffre la globalizzazione: contrariamente a quel che si può pensare, concorrente della produzione di Voghiera non è però il prodotto cinese (che, peraltro, ad aprile ha già perso le sue caratteristiche e germoglia appena tolto dal frigo) ma quello sudamericano e spagnolo. La Spagna, ha spinto molto sulla meccanizzazione, mentre a Voghiera, anche per salvaguardare la qualità del prodotto, molte operazioni vengono ancora fatte a mano. Ma anche il prodotto migliore non avrebbe molto spazio senza un'adeguata promozione: il Consorzio dell'aglio di Voghiera, costituito nel 2000 da una trentina di produttori, sta svolgendo un'intensa attività per far conoscere il proprio prodotto.

AZIENDA AGRICOLA "MOLON"

Voghiera - Ferrara

*"se la pressione
vuoi salvaguardare,
l'aglio di Voghiera
devi mangiare!"*



Album di Famiglia

Foto di Gruppo



CIRSOLO A.N.S.P.I.

Via Don Silvani, 1 - Coenzo di Sorbolo - Parma

AZIENDA AGRICOLA SOLARI DI PRIMO SOLARI

Via Pelazzi, 44 - Vezzolacca di Vernasca - Piacenza

AZIENDA AGRICOLA "CÀ BANTONE" DEI FRATELLI TOZZI

Via Ca' Bantone, 1155 - Cesena

CONSORZIO "SAN PATRIGNANO" S.C.R.L.

Via S. Patrignano, 53 - Coriano - Rimini

LA BOUTIQUE DELLE CARNI E DEI SALUMI DI RINO PARENTI

Piazza Garibaldi, 40 - Zibello - Parma

AZIENDA AGRICOLA "LA BOZZOLA" DI SERGIO NATALI

Via Stornara, 99/A - Quartesana - Ferrara

AZIENDA "ZANELLI FABRIZIO"

Via F.lli Kennedy, 37 - Felina - Reggio Emilia

"FATTORIA TRAPOGGIO" DI BOSCHERINI ROBERTO

Via Collina di Pondo, 194 - Santa Sofia - Forlì-Cesena

AZIENDA AGRITURISTICA "LA BISANA" DI LORENZO MANFREDINI

Via Bisana Inferiore, 2 - Castello d'Argile - Bologna

CENTRO SCOLASTICO AGRICOLA "G.RAINERI - G. MARCONI"

Strada Agazzana, 35 - Piacenza

PASTICCERIA "MIMI" DI RITA BOZZOLI

Viale Guardia Nazionale - San Giovanni in Persiceto - Bologna

AZIENDA AGRITURISTICA "LA PERSIANA" DI BRUNA GUIDOTTI

Via Ciano, 650 - Ciano di Zocca - Modena

AZIENDA AGRICOLA "GORI" DI GIOCONDA GORI

Pinarella di Cervia - Ravenna

FORNO "TIRINCANTI"

Via del porto, 88 - Cattolica - Rimini

SOCIETÀ "PARCO DELLE SALINE DI CERVIA" DI GIUSEPPE MAININI

Via Salara, 6 - Cervia - Ravenna

AZIENDA AGRITURISTICA "LA CASSINETTA" DI LUIGI PUVIANI

Via S. Elia, 1 - Finale Emilia - Modena

AZIENDA AGRITURISTICA "SAN GIUSEPPE" DI GIUSEPPE MAININI

Via Bertozzi, 24/26 - Taneto di Gattatico - Reggio Emilia

AZIENDA AGRICOLA "MOLON" DI GIOVANNI MOLON

Via G. Marconi, 60 - Voghiera - Ferrara



ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELL'EMILIA-ROMAGNA

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

Anicione, Marsala all'uovo, Nocino, Sorbolo, Sassolino, Vino de monte.

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Agnello da latte, Bel e cot, Bondiola, Capello del prete, Carne bovina di razza romagnola, Castrato di Romagna, Ciccioli (o cicciolata), Coppa arrosto, Coppa di Parma, Culatello, Fiocchetto, Fiocco di culatello, Lardo, Pancetta canusina, Pollo di razza Fidentina, Pollo di Romagna, Piccola di cavallo, Porchetta, Salama da sugo, Salama da sugo di Madonna Boschi, Salame all'aglio, Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti, Salame Felino, Salame fioretino, Salame gentile, Salsiccia gialla fina, Salsicciotto alla piacentina, Spalla di San Secondo, Stracotto alla piacentina, Suino di razza mora o mora romagnola, Suino pesante, Tasto, Zuccotto di Bismantova.

CONDIMENTI

Sale

FORMAGGI

Il fossa di Sogliano al Rubicone, Pecorino del pastore, Pecorino dell'Appennino reggiano, Raviggiole, Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Ribiola della Bettola, Robiola, Squacquerone di Romagna.

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCUOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

Africanetti, Amaretti, Amaretto di Spilamberto, Anolini, Anolino, Basotti, Bensone, Biscione reggiano, Bizulà, Bomba di riso, Borlengo, Bustrengo, Canestrelli, Cappellacci di zucca, Cappelletti all'uso di Romagna, Cappelletti, Cappelletto reggiano, Castagnaccio, Ciaccio, Ciambella ferrarese, Ciambella reggiana, Ciambella, Ciambelline, Crescenta fritta, Croccante, Dolce di San Michele, Erbazzone di Reggio Emilia, Focaccia con ciccioli, Frittelle di farina di castagne, Frittelle di riso, Frittelle o sgonfiotti, Garganello, Gnocchetti con fagioli, Gnocchetti di pangrattato, Gnocco fritto, Latte brulè, Latte in piedi, Maltagliati, Mandorlini del ponte, Miacetto, Migliaccio di Romagna, Mistuchina, Mosto cotto, Pampepato o pampepato, Pane casareccio, Pane di zucca, Pane dolce con i fichi, Pane schiacciato, Pattona, Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Passatelli, Piadina romagnola, Pinza bolognese, Savoiarda di Persiceto, Sbriciolina, Sfogliata o torta degli Ebrei, Spongata di Busseto, Spongata, Spongata di Piacenza, Spongata di Reggio Emilia, Stracchino gelato, Strozzapreti, Sulada, Tigella modenese, Tirota con cipolla, Topino d'Ognissanti, Torta d'erbe, Torta dei preti, Torta di granoturco, Torta di mele, Torta di pere, Torta di prugne, Torta di riso reggiana, Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Tortellacci, Tortelli d'erbetta, Tortelli di carnevale, Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli di San Giuseppe, Tortellini di Bologna, Tortellini, Zuccherino montanaro bolognese.

PIATTI COMPOSTI

Agnello alla piacentina, Anguilla in umido, Calzagatti, Cavoli ripieni, Cotenna e ceci, Dolce e brusco, Faraona alla creta, Frittata di funghi prugnoli, Funghi fritti, Gnocchi, Insalata rustica, Lasche del Po in carpione, Lepre alla piacentina, Lumache alla bobbiese, Maccheroni bobbiesi, Merluzzo in umido, Mezze maniche da frate ripiene, Ovuli ripieni, Pancetta e piselli, Polenta condita, Polenta di farina di castagne, Polenta e patate, Riso e verza con costine, Risotto con i codini di maiale, Salsa di prezzemolo, Scàpa, Tagliatelle con ricotta e noci, Torta di patate, Torta di riso alla bobbiese, Tortelli di farina di castagne, Tortelli di zucca, Trippa di manzo alla piacentina, Verzolini, Zucchini ripieni, Zuppa di ceci, Zuppa di pesci.

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CRUSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Acquadelle marinate, Anguilla marinata di Comacchio.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo, Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola, Miele di taglio, Miele vergine integrale.

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Aglio di Voghiera, Albicocca Val Santerno di Imola, Antica varietà di fichi piacentini della cultivar, Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar, Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar, Antica varietà di olivo piacentino della cultivar, Antica varietà di patata piacentina della cultivar, Antiche varietà di castagne piacentine, Antiche varietà di ciliegia piacentina, Antiche varietà di mela piacentina, Antiche varietà di pera piacentina, Antiche varietà di uva da tavola piacentina, Aspargo, Cardo Gigante di Romagna, Castagna fresca e secca di Granaglione, Ciliegia di Cesena, Ciliegia di Vignola, Cipolla tipica di Medicina, Cocomero tipico di San Matteo Decima, Doppio concentrato di pomodoro, Farina dolce di castagne di Granaglione, Fragola di Romagna, Lischi, Loto di Romagna, Marrone di Campora, Mela campanina, Melone tipico di San Matteo Decima, Patata di Montese, Pesca Bella di Cesena, Raperonzolo, Saba dell'Emilia-Romagna, Sapone, Stridoli, Sugali, Sughì d'uva reggiani, Susina di Vignola, Susina Vaca Zebeo, Tartufo bianco (tuber magnatum), Tartufo bianco pregiato, Tartufo nero di Fragno, Tartufo nero estivo (tuber aestivum).

Nota: Elenco revisionato al 2005

credits

Album di Famiglia dei Prodotti tradizionali dell'Emilia-Romagna

pubblicazione a cura del
Servizio Valorizzazione delle Produzioni
Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna

coordinamento e redazione
Milena Breviglieri
Paolo Pirani
Francesca Ponti
Alberto Ventura

testi a cura di
Milena Breviglieri
Giuseppe Di Paolo

immagini fotografiche
Fabrizio Dell'Aquila

progetto grafico
Nouvelle

stampa
Compositori Industrie Grafiche

dicembre 2006

Sapori e Valori

 Regione Emilia-Romagna

LA TERRA DEL BUON VIVERE

Album di Famiglia

I LIBRI DI "AGRICOLTURA" - N. 1

Viale Silvani, 6 - Bologna - www.ermesagricoltura.it