

PRESIDI SLOW FOOD DELL'EMILIA-ROMAGNA

STORIE DI UOMINI, PRODOTTI E TERRITORI



Slow Food®
Presidi



Slow Food®
Emilia Romagna
www.emiliaromagna.slowfood.it

Regione Emilia-Romagna

agricoltura.regione.emilia-romagna.it



emiliaromagnaturismo.it

PRESIDI SLOW FOOD DELL'EMILIA-ROMAGNA

Storie di uomini, prodotti e territori



Crediti

Testi e Traduzioni

a cura della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Foto

Archivio Slow Food pag. 6, 8, 10, 12, 16, 20, 22, 24, 28, 38, 40

Fabrizio Dell'Aquila - Diateca Agricoltura pag. 4, 14, 18, 30, 32, 34, 36, 42

Nobile di Parma ® pag. 2626

Grafica

Stefania Ferriani

Stampa

Centro Stampa Regionale

Hanno collaborato

Lamberto Albonetti, Francesca Baldereschi, Lia Cortesi, Raffaella Donati, Mirco Marconi, Mauro Pizzato, Gino Quartieri e Giuseppe Tolo Slow Food

Laura Banzi, Fabrizio Dell'Aquila, Stefania Ferriani, Luciana Finessi Regione Emilia-Romagna

Quarta edizione, agosto 2023



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



L'Italia è il paese al mondo che possiede maggiore biodiversità: si tratta di un patrimonio che tutti siamo chiamati a preservare e valorizzare, perché appartiene alla ricchezza naturale del nostro Pianeta, e merita attenzione e sensibilità collettiva.

La Regione Emilia-Romagna ha sposato da tempo politiche di tutela e valorizzazione del territorio: in questo quadro con obiettivi ben definiti, che discendono da una scelta politica chiara e netta, si colloca anche il lungo rapporto con Slow Food a cui va il merito di concentrare ogni giorno la propria attività nella salvaguardia e nella promozione di piante, animali, produzioni, che per storia e identità appartengono alla nostra cultura collettiva, e che senza un'adeguata opera di preservazione rischierebbero con ogni probabilità di scomparire. Dobbiamo essere tutti veramente grati a Slow Food per aver superato i venti anni di impegno collettivo e di sensibilità verso la natura e le comunità locali.

Nella nostra regione si trovano 18 presidi Slow Food e i produttori hanno necessità del supporto delle istituzioni nella preziosa e quotidiana opera di custodia di questi gioielli, che raccontano sapori, storie e intrecciano la narrazione del gusto con quella di un territorio straordinario, ricco di bellezza e custode di un paesaggio che è ineguagliabile patrimonio naturale.

In Emilia-Romagna i progetti di tutela della biodiversità di Slow Food comprendono razze animali come la Razza bovina romagnola, la Razza suina mora romagnola, la Vacca bianca modenese e la Pecora cornigliese, salumi come la Mariola, il Culatello, la Spalla cruda, i Salumi rosa tradizionali bolognesi e la Mortadella classica, formaggi come il Ravignuolo dell'Appennino tosco-romagnolo, vegetali come la Moretta di Vignola, la Pera cocomerina, la Pesca dal buco incavato, gli Antichi Meloni Reggiani, il Carciofo violetto di San Luca e la Pera Nobile e ancora l'Anguilla marinata di Comacchio e il Sale marino artigianale di Cervia. Senza dimenticare la presenza di ben 7 realtà appartenenti al Presidio nazionale Olivi Secolari.

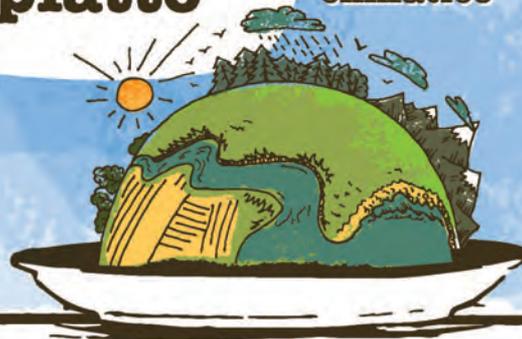
Una varietà qualitativamente ineguagliabile, preservata da chi ogni giorno si impegna per ridare il giusto valore al cibo, rispettando chi produce cibo sano e giusto e quell'ecosistema che dà la vita ai prodotti della terra: un'armonia che le istituzioni devono difendere e promuovere sempre.

Alessio Mammi

Assessore regionale all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca
Regione Emilia-Romagna

il clima
Nel piatto

la biodiversità
come barriera
al cambiamento
climatico



Slow Food[®]
Emilia Romagna

***“La battaglia per salvare la biodiversità non è una battaglia qualsiasi.
È la battaglia per il futuro del pianeta.
Tutti possiamo fare qualcosa, nei nostri territori, ogni giorno.
Non concentriamoci su ciò che abbiamo perso, ma su ciò che possiamo ancora salvare.”***

Carlo Petrini

Da oltre 20 anni i Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

I Presidi Slow Food hanno come principio fondante la volontà di cooperazione e la condivisione di obiettivi comuni.

La promozione del prodotto del Presidio non è l'unico obiettivo, ma è piuttosto il veicolo più efficace per portare avanti un progetto di territorio, che coinvolge una comunità locale e che persegue obiettivi come salvare la biodiversità, tutelare gli ecosistemi e le risorse naturali, tutelare la salute dei consumatori, diffondere l'educazione del gusto, promuovere filiere eque dal punto di vista sociale.

Per questo i Presidi Slow Food sono le comunità Slow Food per eccellenza, una forma di aggregazione che rappresenta e promuove un sistema basato su conoscenza, relazioni, apertura, inclusione, sicurezza affettiva e democrazia.

Noi di Slow Food crediamo che le comunità possano contribuire alla soluzione delle crescenti disuguaglianze e ingiustizie sociali e della crisi ambientale in atto, generando un vero cambiamento.

I presidi dell'Emilia Romagna sono il lavoro sinergico fra tutte le condotte, che danno valore all'agricoltura di piccola scala e ai trasformatori artigianali proteggendo il patrimonio di biodiversità e cultura del nostro territorio.

Lara Malavolti
Slow Food Emilia Romagna



Anguilla marinata tradizionale delle valli di Comacchio

Racchiuse tra il Po, il Reno e l'Adriatico, le Valli di Comacchio sono una zona umida importantissima dal punto di vista ecologico, ma anche un singolare esempio di integrazione tra ambiente naturale e attività umana. Da tempo immemorabile, infatti, qui si praticano la pesca e l'allevamento estensivo di numerose specie pregiate: anguille, branzini, gamberetti di valle. In particolare l'anguilla, pesce serpentiforme che si riproduce nel Mar dei Sargassi ma compie il ciclo vitale (7-10 anni) nelle acque interne, era fondamentale per l'economia locale.

Quando le anguille sessualmente mature sentono l'istinto di migrare verso il mare per riprodursi, vengono catturate con i lavorieri, sbarramenti posizionati in prossimità delle aperture a mare delle Valli e nei canali interni, studiati in modo da catturare i pesci adulti nel momento della migrazione, consentendo al tempo stesso l'entrata in valle di giovani esemplari. Le anguille, che arrivano vive sul mercato, possono essere consumate fresche seguendo le innumerevoli ricette tradizionali ma, data la concentrazione della stagione di pesca in un periodo molto limitato (prevalentemente da novembre a gennaio), è tradizionale marinarle in aceto per conservarle. Le anguille cotte allo spiedo sono poste in recipienti di legno, detti zangolini, insieme alla salamoia. Il segreto sta nella cottura e nella materia prima: l'anguilla selvatica di valle. Importante anche la composizione della salamoia: la ricetta classica prevede l'unione, in ogni litro di aceto di vino bianco, di circa 70 grammi di sale marino di Cervia e un bicchiere d'acqua. Infine si aggiunge una foglia d'alloro. L'anguilla così lavorata mantiene le sue caratteristiche organolettiche per diversi mesi, un tempo infatti si consumava a Pasqua.

La presenza nel Delta di fabbriche per la marinatura delle anguille è secolare. Il centro più importante di questa lavorazione era a Comacchio, presso la "Manifattura dei Marinati". Le anguille adulte, vive, arrivavano nel luogo di lavorazione riposte nelle marotte, imbarcazioni chiuse caratterizzate da fenditure che agevolavano il ricambio dell'acqua e quindi la sopravvivenza del pesce. Nello stabilimento le anguille venivano selezionate, tagliate, infilate in schiodoni di ferro e cotte davanti al fuoco a legna di dodici camini. Il Parco del Delta del Po dell'Emilia-Romagna, in collaborazione con il Comune di Comacchio, ha portato a termine il recupero dell'antica "Sala dei Fuochi" della Manifattura dei Marinati e ora lavora le anguille secondo la più autentica tecnica tradizionale.

Traditional marinated Comacchio valleys eel

The Po Delta has been home to eel-marinating factories for centuries. The most important processing center was the Manifattura dei Marinati in Comacchio. The adult eels were caught in barriers called lavorieri, positioned near the outlets to the sea. They were transported to the factory in boats called marotte, which had special systems for changing the water to keep the eels alive.

At the factory the eels were selected, cut, threaded onto iron skewers and cooked over a wooden fire with a dozen fireplaces. Given the very limited fishing period, it was traditional to marinate them in vinegar so that they could keep for longer. The Emilia-Romagna Po Delta Park has renovated the old fire room in the Manifattura dei Marinati. Here, mature wild eels from the valley are processed following traditional techniques. The classic marinade is made from white wine vinegar, Cervia sea salt, water and bay leaves.



Antichi meloni reggiani

La coltivazione dei meloni ha una lunga tradizione nel reggiano. Nelle valli bonificate tra Novellara, Guastalla e Santa Vittoria braccianti agricoli, mezzadri e contadini coltivavano i meloni come integrazione del reddito e li vendevano sui mercati locali.

I meloni tradizionali del reggiano sono 4:

1- **Melone ramparino.** È un melone retato di piccole dimensioni, con polpa di colore verde chiaro, molto profumata e dal gusto intenso e particolare, poco dolce e leggermente pepato. Cresce arrampicandosi facilmente su reti e sostegni, da cui deriva il nome. Ci sono varie citazioni databili tra fine Ottocento e primi del Novecento, che parlano di un melone rampicante verde. Nel libretto di Carlo Casali del 1915 "I nomi delle piante nel dialetto reggiano" viene citato come mlòun ramparèin. Era comunque diffuso su di un areale abbastanza vasto lungo la valle del Po. In provincia di Rovigo era chiamato Peverin, a causa del suo gusto peculiare. È stato coltivato fino ai primi anni '70, quando si poteva trovare ancora dai fruttivendoli. I suoi punti deboli erano la scarsa resistenza alla fusariosi e la limitata dolcezza, che nel giro di alcuni anni ne hanno provocato il rapido abbandono.

2- **Melone rospo.** Melone della famiglia dei cantalupi, è sicuramente il più curioso tra tutti grazie al suo aspetto simile ad una zucca e la superficie bugnosa e verrucosa (da cui il nome "rospa"); meloni siffatti compaiono in diversi dipinti italiani tra '500 e '600 e sono da ritenute tra i più antichi. Viene citato dall'agronomo reggiano Filippo Re nel 1811. Il suo gusto è particolare: non molto dolce, sapido e leggermente pepato. È l'unico però ad avere un "normale" colore arancione. Eccellente cotto brevemente al forno con cioccolato e amaretti, come si fa con le pesche.

3- **Melone banana Santa Vittoria.** Banana è un termine piuttosto comune per indicare, lungo la valle del Po, meloni con forma allungata, scorza liscia e polpa bianca e zuccherina, aroma che ricorda vagamente l'omonimo frutto. Quello del Presidio è un ecotipo reggiano, tipico della zona di Santa Vittoria di Gualtieri. L'aspetto è simile a quello dei meloni tardivi, cosiddetti "invernali", ma a differenza di questi è molto profumato e con la polpa più morbida.

4- **Melone banana di Lentigione.** Certamente il più misterioso tra gli antichi meloni reggiani: le sue origini infatti sono ignote, non assomiglia a nessun altro melone italiano, nemmeno alle altre varietà chiamate banana ed era conosciuto solo nell'area tra Lentigione di Brescello (RE) e Sorbolo (PR). È un melone tondo e liscio, privo di costolature, la buccia risulta a maturazione di colore giallo con screziature arancio e verdi, la polpa è biancastra, tenera e molto dolce, con profumo intenso e molto gradevole, di frutti tropicali. Per il suo sapore è più adatto ad essere consumato come frutto che abbinato a pietanze salate e salumi. Ha dato ottimi risultati nella produzione di sorbetti artigianali.

Diffusa sino alla seconda metà del secolo scorso, oggi la coltivazione dei meloni tradizionali è limitata a piccole superfici per uso familiare o per il mercato locale. Gli antichi meloni reggiani hanno caratteristiche che mal si coniugano con i lunghi trasporti e le permanenze sugli scaffali dei supermercati, dovendo essere colti a maturazione ed avendo una conservabilità scarsa, solo alcuni giorni se refrigerati.

Grazie al lavoro di recupero e selezione del seme svolto dall'Istituto di istruzione superiore "A. Zanelli" di Reggio Emilia, oggi la produzione degli antichi meloni è ripresa presso alcuni contadini del territorio reggiano (ed anche a nord del Po), che grazie al supporto del Presidio ne stanno promuovendo la conoscenza e il consumo locale. L'Istituto Zanelli si occupa sia della conservazione in situ (riproduzione periodica dei semi in campo), che ex situ (banca del germoplasma).



The Ancient Reggio melon varieties

The cultivation of melons has a long tradition in the Reggio area. In the reclaimed lands between Novellara, Guastalla and Santa Vittoria, it represented an secondary source of income for agricultural workers and peasants, who sold them at local markets.

The traditional melons in Reggio area were these four:

1- **Melone Ramparino**. It belongs to the group of netted melon, has a small size, a very fragrant light green pulp and a strong and intense, almost peppery taste. It grows easily by climbing on nets and supports (hence the name which means climbing melon). Several texts from the late nineteenth and early twentieth century mention a green climbing melon and in the book by Carlo Casali of 1915 "The names of plants in the Reggio dialect" this melon show up. In the province of Rovigo, however, it was called "peverin", due to its slightly peppery taste.

This melon was once spread over a fairly large area along the Po valley. It was cultivated until the early 1970s, when it could still be found at fruit shops. It was eventually abandoned because of two weak points: the poor resistance to the Fusarium mould and the fact that the taste is not very sweet.

2- **Melone Rospa** (toad melon) is probably the most ancient and owes its peculiarity to its appearance, which is similar to a pumpkin. Melons with this characteristic and with a rough and warty surface (hence the name "toad") show up in several Italian paintings between the 16th and 17th centuries, and are mentioned by the agronomist Filippo Re, in a document which dates back to 1811. They have a very peculiar taste: not very sweet, savoury and slightly peppery, a flavour very different from the modern melons. Toad melons are excellent baked in the oven like peaches, with chocolate and "amaretti".

3- **Melone Banana Santa Vittoria** (Santa Vittoria Banana Melon). Banana is a rather common term to indicate a kind of melon with an elliptical shape, a thin skin and a whitish, sweet pulp, an aroma which vaguely recall the homonymous fruit. The one of the Presidia, is a local ecotype, with an appearance similar to the late (or winter) melon from South of Italy, which have a better shelf life, but are scarcely scented and with an harder flesh.

4- **Melone Banana di Lentigione** (Banana Melon from Lentigione). It is for sure the most mysterious among the ancient Reggio melons: its origin is totally unknown, it does not resemble any other Italian melon (it has nothing to do with the other varieties called bananas) and it was known only in a very restricted area between Brescello (RE) and Sorbolo (PR). It is a round and smooth melon, with no ribbing and has a yellow-orange skin, spotted with dark green. The pulp is whitish in color, tender and sweet, if harvested when the melon is correctly ripe. It has an intense and very pleasant aroma, recalling tropical fruits. Due to its flavor it is more suitable to be consumed as a fruit instead of being combined with savory dishes and cured meats. It is also excellent for preparing artisanal sorbets.

Widespread until the second half of the last century, today the cultivation of traditional melons is limited to small areas for family use or for the local market. These varieties suffer the competition with the modern ones, which have a very constant quality, a high sugar content and, above all, a long shelf life. All the characteristics appreciated in a market system dominated by the large-scale retailers.

Thanks to the recovery and selection of seeds carried out by the "A. Zanelli" Institute of Agriculture in Reggio Emilia, today the production of the ancient melons has been taken up once again by some farmers in the Reggio area (and also north of the Po). The Presidium was created to support them, to promote these melons in the local area and to encourage local consumption of these ancient varieties. The Zanelli Institute deals with the conservation of seeds, both in situ (with periodic reproduction of melons in the field) and ex situ (in a germplasm bank).



Carciofo violetto di San Luca

Nella prima metà del secolo scorso il carciofo di San Luca era una delle coltivazioni principali sui versanti delle colline a sud di Bologna. I carciofi violetti sono molto diffusi anche nel territorio romagnolo, ma la coltivazione nei terreni argillosi della collina bolognese conferiscono alla varietà di San Luca un sapore fresco, erbaceo con note che tendono alla radice di liquirizia. Grazie a queste caratteristiche, raccontano gli anziani, un tempo il carciofo violetto di San Luca era apprezzato e conosciuto in tutta la regione e rappresentava un vanto, ma anche una fonte di reddito importante per gli agricoltori locali.

Il carciofo apprezza suoli argillosi con un buon drenaggio, il terreno deve essere mantenuto soffice e areato. È importante una oculata gestione dell'irrigazione evitando di eccedere, soprattutto nel periodo primaverile. La gestione delle infestanti non prevede l'utilizzo di diserbanti chimici. Vengono normalmente effettuate due concimazioni all'anno in estate e in primavera. Il ciclo produttivo della pianta parte da settembre e arriva sino al luglio successivo. La parte pregiata sono i capolini principali e secondari che vengono raccolti tra metà maggio e metà giugno.

Con lo spopolamento delle campagne degli anni '70 inizia anche l'abbandono di questa varietà. Oggi, le case coloniche, che spesso ospitavano le carciofaie più produttive, si sono trasformate in abitazioni di pregio e alla funzione produttiva degli orti è stata privilegiata quella estetica del giardino, mentre i terreni circostanti sono rimasti incolti. Delle carciofaie che tappezzavano i versanti della collina e di carciofi e carducci (i polloni) che abbondavano sulle tavole dei bolognesi, oggi non rimane molto.

Alcuni contadini hanno però tenacemente conservato questa coltivazione e negli ultimi anni, anche diversi giovani stanno cercando di rilanciare e riproporre i carciofi di San Luca sul mercato locale. Dalla loro iniziativa è nato il Presidio.

Come per la maggior parte dei carciofi, la riproduzione avviene per via agamica, cioè non attraverso il seme, ma grazie ai numerosi getti laterali chiamati cardetti o carducci che, una volta asportati, generano una nuova pianta. Per questo motivo, il prezioso lavoro di conservazione dei contadini ha tramandato un prodotto molto simile a quello coltivato nel secolo scorso.

I carciofi di San Luca si mangiano freschi o appena lessati e conditi con olio extravergine e sale, ma possono anche essere messi sott'olio o trasformati in creme e patè. Anche i carducci, i polloni in eccesso che vengono staccati dalla pianta in autunno e all'inizio della primavera (con la "scarducciatura") sono ingrediente di diversi prodotti trasformati.

San Luca violet Artichoke

In the first half of the last century, the San Luca artichoke was one of the main crops grown on the hillsides south of Bologna. Violet artichokes are also very common in the Romagna area, but their cultivation in the clayey soil of the Bolognese hills gives the San Luca artichokes a fresh, herbaceous flavor, with notes of licorice root.

The plant's life cycle starts in September and runs until the following July. The artichoke plants like clayey soil with good drainage. The soil must be kept loose and aerated. Irrigation must be carefully managed, avoiding an excess of water particularly during the spring. Weeds cannot be controlled using chemical weedkillers. Usually the soil is fertilized twice, in the summer and the spring.

The most prized artichokes are the primary and secondary heads, which are harvested between the middle of May and the middle of June. With the depopulation of the countryside in the 1970s, this variety also began to be abandoned. These days, the farms that used to be home to the most productive artichoke fields have been turned into luxury residences with esthetic rather than functional gardens. Much of the surrounding land is left uncultivated and little remains of the artichoke fields that once carpeted the hillsides, and the artichokes and carducci (artichoke shoots) that were once common on Bologna's tables.

However, a few growers have tenaciously maintained this crop and, in recent years, some young people are working on relaunching San Luca artichokes on the local market. The Presidium has arisen out of their initiative.

As with the majority of artichokes, reproduction is agamic, in other words not through seeds but using the many side shoots known as *cardetti* or *carducci*. San Luca artichokes can be eaten raw or briefly boiled and dressed with extra-virgin olive oil and salt, but they can also be preserved in oil or turned in spreads and pâtés. The Carducci are also used in various products.



Culatello

Pur avendo origini antichissime, fino alla fine dell'Ottocento il culatello non è quasi mai menzionato nelle opere di storici ed eruditi locali. Il motivo va probabilmente ricercato nel pudore dei letterati di fronte alla parola "culatello", ritenuta volgare e inadatta a comparire su pubblicazioni serie. Bisognerà aspettare la citazione letteraria di D'Annunzio (1891) nonché la pubblicazione del dizionario di Alfredo Panzini (1905) in cui questo salume è finalmente contemplato tra le specialità gastronomiche. Il culatello è uno dei salumi più nobili della norcineria italiana: per la tecnica di lavorazione, lunga e delicatissima, perché viene prodotto con la parte più pregiata del suino, la noce della coscia, e per la sua rarità. Infatti, nonostante sia uno degli insaccati più noti e celebrati, sul mercato arrivano soltanto poche migliaia di pezzi l'anno realizzati ancora in modo artigianale, a fronte di una produzione industriale più consistente. Il culatello del Presidio è lavorato a mano e sapientemente stagionato in cantine naturali. Per la concia si usa solo sale marino o sale di Cervia o di Salsomaggiore, pepe, ma è ammessa anche un concia tradizionale con vino e aglio schiacciato. E' insaccato nella vescica del suino e legato a mano con lo spago formando la caratteristica legatura longitudinale. L'area di produzione è limitata ai comuni in cui storicamente si è affermato il culatello: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, Sissa Trecasali, San Secondo, Colorno, in provincia di Parma. Il prodotto finito, dopo la stagionatura, presenta una forma caratteristica a pera con un leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una rete a maglie larghe. Il colore al taglio è rosso uniforme con diffuse mazzature di grasso di colore bianco tra i fasci muscolari che ne determinano la morbidezza e la suadenza caratteristiche di questo salume: uno dei migliori prodotti della norcineria italiana. Al naso, a seconda della stagionatura, il culatello presenta note musciate più o meno evidenti, a volte coperte dalle sensazioni alcoliche rilasciate dal bagno di vino in cui viene immerso prima di essere affettato. In bocca offre un bouquet aromatico molto complesso, che va dal dolce quasi mielato iniziale sino alla percezione di sfumature speziate nel retrogusto. Il Presidio è nato per valorizzare la produzione artigianale più eccellente, quella che supera i 18 mesi di stagionatura ed i quattro chilogrammi di peso, oltre che per difenderne la specificità da rischi di industrializzazione e di banalizzazione. Inoltre si distingue per la scelta della materia prima. Le carni suine provengono solo da suini pesanti italiani, di oltre 240 chili, allevati nelle province circostanti le località in cui avviene la trasformazione e la stagionatura. I norcini fanno parte degli Antichi Produttori Terre di Nebbia.

Culatello

Culatello is one of Italy's noblest cured meats, due to its rarity, the long and delicate processing technique and the use of one of the most prized cuts of pork, a large muscle in the pig's hind leg. Despite Culatello's fame, only a few thousand are still produced completely by hand and aged in natural cellars. Wrapped in an unusual wide-meshed string net, the Culatello has a very distinctive shape after aging. The Presidium was started to promote the best tradition of Culatello, aged for more than 18 months and weighing over 4 kilos, and to defend their specific characteristics from the risks of industrialization and standardization. One of the main challenges is finding pigs raised naturally to a heavy weight, the only ones that can guarantee high-quality Culatello. The producers are part of the "Antichi Produttori Terre di Nebbia". Production area: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali, Colorno (provincia di Parma).



Mariola

La Mariola è uno dei salami più tradizionali della Bassa Parmense, del Piacentino e di parte del Cremonese (ma qui la chiamano ciota). Ne esistono due versioni: cotta e cruda. Un tempo i signori volevano soltanto la seconda, la più complessa da stagionare. I più poveri invece non potevano permettersi un prodotto così difficile da conservare: la loro mariola era quella di cotichino, da cuocere. Ora si trovano entrambe: sono tutte e due salami di grossa pezzatura (c'è chi sostiene debbano avere la forma a palla e chi le produce come un tozzo salamone) dall'impasto fine, agliato e aromatizzato con un po' di vino bianco.

Il Presidio valorizza esclusivamente quella cruda tradizionalmente prodotta dall'appennino piacentino fino alla bassa parmense. Si produce utilizzando parti nobili del maiale e si insacca nell'intestino cieco che garantisce una lunga stagionatura (tradizionalmente un anno) mantenendo la carne morbida all'interno.

Agli inizi del secolo infatti era consuetudine di queste zone che attorno al giorno della Madonna dell'Immacolata venisse macellato il maiale. Il maiale aveva oramai raggiunto il peso ideale di 150/200 Kg ed il clima freddo favoriva le pratiche di macellazione e conservazione delle carni. I prodotti ottenuti dovevano essere sufficienti per tutta l'estate e parte dell'inverno seguente, sino alla successiva macellazione. La Mariola per le sue dimensioni di salame grosso, il caratteristico sapore e la lunghissima stagionatura era spesso il salame delle festività Natalizie dell'anno seguente.

La sua conservazione era frutto dell'esperienza tramandata da generazioni. Il clima delle zone collinari del piacentino, che verso il tardo inverno e durante la primavera risentono dell'aria temperata che spira della vicina Liguria, è l'ideale per la maturazione di questi salumi. Se la Mariola la fanno un po' tutti e in entrambe le versioni, è rarissimo, al contrario, ritrovare la materia prima di un tempo e chi la produce ancora col metodo tradizionale, salvaguardandone la peculiarità. I suini locali (la Mora Romagnola, la Nera Parmigiana e la Borghigiana) sono stati sostituiti da animali d'importazione più idonei all'allevamento industriale.

Il Presidio valorizza gli ultimi norcini che ancora la producono con metodologia artigianale e in basse quantità e che ancora stagionano a lungo il prodotto come da tradizione.

Quando è ben affinata, al taglio presenta la classica lacrima, segno di grande nobiltà per i salumi stravecchi. Al naso è muschiata, complessa, lieve di spezie, con una piacevole nota di funghi. In bocca è fondente, sapida, un po' astringente, con un retrogusto lunghissimo.

Mariola

Mariola is one of the most traditional cured meats from the lowlands around Parma, the area around Piacenza and some areas around Cremona (where it is called Ciota). There are two versions, cooked and raw. The raw Mariola is a noble cured meat, and very complex to age. It is made from prized cuts of pork, stuffed into the caecum, which is thick and keeps the meat soft, allowing a long aging period. Its size, characteristic flavor and ability to keep for a long time have earned it a place of honor during Christmas festivities.

Though both versions are by now quite common, it is very rare to find raw Mariola made using quality meat and processed according to the traditional recipe. The Presidium only promotes raw, traditional Mariola produced in the area between the Piacenza Apennines and the Parma lowlands. When a properly aged Mariola is cut, it should ooze a drop of liquid, a classic sign of great nobility for very mature cured meats. On the nose it is musky, complex and slightly spiced, with a pleasant mushroomy note.



Moretta di Vignola

Presente sul territorio modenese dalla fine dell'800, questa varietà di ciliegia si è diffusa commercialmente nei primi anni del '900. E' nota come Moretta di Vignola, tuttavia, a seconda delle località, è anche chiamata ciliegia mora, mora di Vignola, ciliegia nera o semplicemente "ciliegia", per distinguerla da varietà a polpa soda diffuse sul territorio, denominate genericamente "duronì". Le drupe sono di grandezza media, la buccia è sottile, lucida e quando i frutti sono a completa maturazione, quasi nera. La polpa è tenera, molto succosa, di colore rosso cupo nerastro, mentre il sapore è dolce, leggermente acidulo, molto aromatico e assai gradevole. Ottima fresca, è perfetta anche per preparare confetture e composte.

Storicamente è coltivata nella fascia pedemontana che accompagna il fiume Panaro e altri corsi d'acqua minori, come i torrenti Samoggia e Guero. Le piante possono superare i 15 metri di altezza mentre la circonferenza, quando gli alberi raggiungono i 25-30 anni di età, può essere di un metro e oltre. Nelle aree pianeggianti di fondovalle matura tra la fine di maggio e la prima decade di giugno, mentre nei territori collinari e montani la raccolta si protrae per tutto il mese di giugno. Negli anni '40 e 50 del secolo scorso la Moretta di Vignola rappresentava più del 25% della produzione cerasicola della provincia di Modena, concentrata perlopiù nel Vignolese. Oggi la produzione della moretta si è ridotta ad appena qualche decina di quintali.

I vecchi impianti di Moretta di Vignola erano caratterizzati da larghi sestì di impianto dove si praticava la consociazione con altre specie arboree (es. la vite) e la coltura dello spazio interfilare, quando non inerbito, con colture orticole, cereali o foraggere. Questo metodo di coltura definita "coltura dei tre strati", è ormai praticata solo in rarissimi casi ed è stata sostituita negli anni '80 da impianti specializzati: le piante ad alto fusto e le caratteristiche lunghe scale in legno per la raccolta sono quasi del tutto sparite, lasciando il posto ad alberi di dimensioni più contenute, mantenuti a spalliera o a vaso basso, per permettere la raccolta da terra o con l'aiuto di scale corte. La moretta è stata sostituita da cultivar che entrano in produzione più rapidamente e che producono frutti con caratteristiche più adatte alla conservazione e al commercio.

Il Presidio vuole riscoprire e valorizzare la ciliegia Moretta di Vignola, sia per le caratteristiche organolettiche che la rendono unica nel panorama cerasicolo locale, sia per il valore sociale e ambientale legato alla conservazione della coltivazione di alberi ad alto fusto e alla relativa tecnica di raccolta. Il disciplinare di produzione non ammette interventi di tipo chimico per il controllo delle erbe infestanti.

Vignola moretta cherry

Grown in the area around Modena since the 19th century, this cherry variety began to be widely sold in the early years of the 1900s. Though known as the Moretta di Vignola, in different places it can also be called ciliegia mora, Mora di Vignola, ciliegia nera or simply "ciliegia" to distinguish it from the firm-fleshed variety also found in the area, generically known as "duronì". The fruits are of average size, the skin is thin, shiny and, when the fruits are completely ripe, almost black in color. The dark blackish-red flesh is tender and very juicy, with a sweet, slightly tart and very aromatic flavor. Excellent eaten fresh, they are also well suited to making jams and compotes.

Along the flat valley floors, the cherries ripen between the end of May and the first 10 days of June, while in hilly, mountain land the harvest can continue for all of June. In the 1940s and '50s the Vignola Moretta represented over 25% of cherry production in the province of Modena, concentrated mostly in the area around Vignola. These days, however, production has fallen to just a few dozen quintals. The old Vignola Moretta plantings were characterized by large distances between the trees (e.g. 10 meters by 10 meters), which were intercropped with other species, like grapevines. When the spaces between the rows of trees were not grassed over, they would be planted with vegetables, grains or fodder crops. In the 1980s it was replaced by more specialized plantations. Tall trees and the typical long wooden ladders used for the harvest almost completely disappeared, giving way to smaller trees, trained into espaliers or low bush shapes so that the fruit could be harvested from the ground or with the help of short ladders. The Moretta has also been replaced by cultivars that start producing more quickly and whose fruits are better suited to storage and commercialization.

The Presidium wants to raise the profile of the Vignola Moretta cherry, both for its unique sensory characteristics and for the social and environmental value linked to the cultivation of tall trees and their harvesting techniques.



Mortadella classica

Il panino di Mortadella è diventato l'emblema del cibo economico e veloce, un vero fast food all'italiana. Un'immagine forse ingiusta per un insaccato che ha una storia antica e aristocratica. Le sue origini risalgono sicuramente al Medioevo. In ogni caso la ricetta della Mortadella vanta un testimone illustre, Cristoforo da Messisbugo, il quale nel 1557 nel suo "Libro novo" racconta in modo accurato tutte le fasi di lavorazione della Mortadella e ne elenca gli ingredienti.

Dal tempo di Messisbugo la produzione, ovviamente, è molto cambiata e questo salume storico si è, poco per volta, trasformato in un prodotto di largo consumo. La sua qualità varia molto a seconda della carne, dei tempi di cottura, degli additivi utilizzati, dell'involucro in cui è insaccato l'impasto e questo spiega anche il grande ventaglio di prezzi presente sul mercato.

Esternamente la Mortadella classica del Presidio non presenta differenze particolari dalle altre: è al taglio che evidenzia caratteristiche abbastanza dissimili da quelle normalmente in commercio. Infatti si nota una colorazione che tende leggermente al marrone chiaro e non quella rossa o rosata a cui siamo abituati. Il profumo, non sostenuto da additivi o aromi, è sicuramente meno "prepotente" di quello delle altre Mortadelle, ma è più complesso. Al gusto, poi, si ritrovano sensazioni di dolcezza, di delicatezza e di consistenza del tutto particolari: l'insieme organolettico tende dunque alla suadenza più che alla sapidità.

Il Presidio della Mortadella classica valorizza una produzione eminentemente artigianale. Innanzitutto si utilizza esclusivamente carne di suini pesanti italiani, allevati senza l'utilizzo di Ogm nell'alimentazione. I tagli utilizzati, al 60 % magri e al 40 % grassi, sono spalla, magro di guanciale e/o di prosciutto fresco, gola, trippini e lardelli secondo il gusto di ogni artigiano.

La concia, preparata diversamente da ogni norcino, è composta di sale, pepe nero in grani, pepe bianco macinato, macis, coriandolo, polpa d'aglio pestato e la cottura avviene in forni con una gradazione al cuore tra i 75 e i 77°C. Per l'involucro è consentita soltanto la vescica di suino, mai quello sintetico.

Classic mortadella

Back in 1557, Renaissance cook and steward Cristoforo di Messisbugo recorded a recipe for mortadella in his Libro novo, carefully describing all of the production steps and listing the ingredients. Of course, production has changed radically since then, and the historic cured meat has gradually transformed into a mass-produced food. Its quality varies greatly depending on the meat, cooking times, additives and the casing used to pack the meat. This explains the wide range of prices for which mortadella can be found on the market.

The Classic Mortadella Presidium was set up to categorize and promote an eminently artisanal product, made exclusively from the meat of heavy Italian pigs. Preservatives are reduced to a minimum, and the meat is flavored with salt, black peppercorns, ground white pepper, mace, coriander and crushed garlic. The mortadella must be baked until the center reaches a temperature of 75-77°C (167-170°F). Only natural pig's bladders can be used for the casing, never synthetic casings, and the mortadella must be hand-tied. While classic mortadella is less pink than the industrial version, it has much more complex fragrances and flavors.



Olivi secolari

Il Presidio Slow Food promuove il valore ambientale e paesaggistico degli olivi secolari e delle produzioni che ne derivano. Si tratta di un progetto nazionale, perché gli olivi secolari sono soggetti alle medesime criticità in tutta Italia.

Gli olivicoltori aderenti al Presidio degli olivi secolari si prendono cura di cultivar autoctone del territorio gestendoli senza fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Per eventuali trattamenti, sono consentiti prodotti a basso impatto ambientale e che garantiscano un residuo finale sul prodotto pari allo zero. Nel caso di pendenze o situazioni paesaggistiche complesse, le lavorazioni in campo devono seguire buone pratiche agronomiche per evitare l'erosione e smottamenti dei terreni.

In Emilia-Romagna, alla data di uscita di questo opuscolo, gli oliveti tutelati dal presidio degli Olivi Secolari sono sette (collocati in Romagna nelle province di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna) e interessano tre cultivar autoctone: il Correggiolo, il Ghiacciolo (altrimenti conosciuta come Ghiacciola) e la Nostrana di Brisighella.

Il Correggiolo è una varietà nobile, diffusa in tutta la regione. Il suo frutto si presenta allungato, leggermente asimmetrico e il colore va dal verde del frutto acerbo al nero tendente al violaceo del frutto maturo. Se ne ottiene un olio extravergine dal fruttato medio con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro, leggermente piccante.

Il Ghiacciolo o Ghiacciola è una varietà tipica della Romagna, si presenta con una chioma ampia ed è una pianta con un'ottima resistenza al freddo e ai parassiti più comuni dell'olivo. Ha drupe di forma ovoidale, dimensione media e con lenticelle ben visibili. La maturazione è tardiva, spesso a novembre e le olive assumono, in fase di maturazione un colore verde violaceo. Se ne ottiene un olio extravergine di qualità dal colore giallo-verde molto intenso con uno spiccato aroma di carciofo. La Ghiacciola è caratterizzata da un buon equilibrio tra dolce e amaro, con retrogusto mediamente piccante.

La Nostrana di Brisighella è ben riconoscibile per le foglie color verde scuro e di forma lanceolata. La maturazione del frutto è lenta e tardiva e l'oliva è medio grande, dalla forma ovoidale. A maturazione si distingue per un colore che vira dal giallo-verde al violaceo. Anche la Nostrana di Brisighella ha una buona resistenza al freddo e ai parassiti più comuni dell'olivo. Se ne ottiene un olio molto fine e intenso, caratterizzato da un fruttato erbaceo.

Ancient olive groves

The Slow Food Presidium promotes the environmental and landscape value of the centuries-old olive trees and the products derived from them. It is a national project because ancient olive trees are subject to the same criticalities throughout all over Italy. The olive growers who are members of the Presidium of Ancient olive groves take care of native cultivars of the area by managing them without synthetic fertilizers and chemical herbicides.

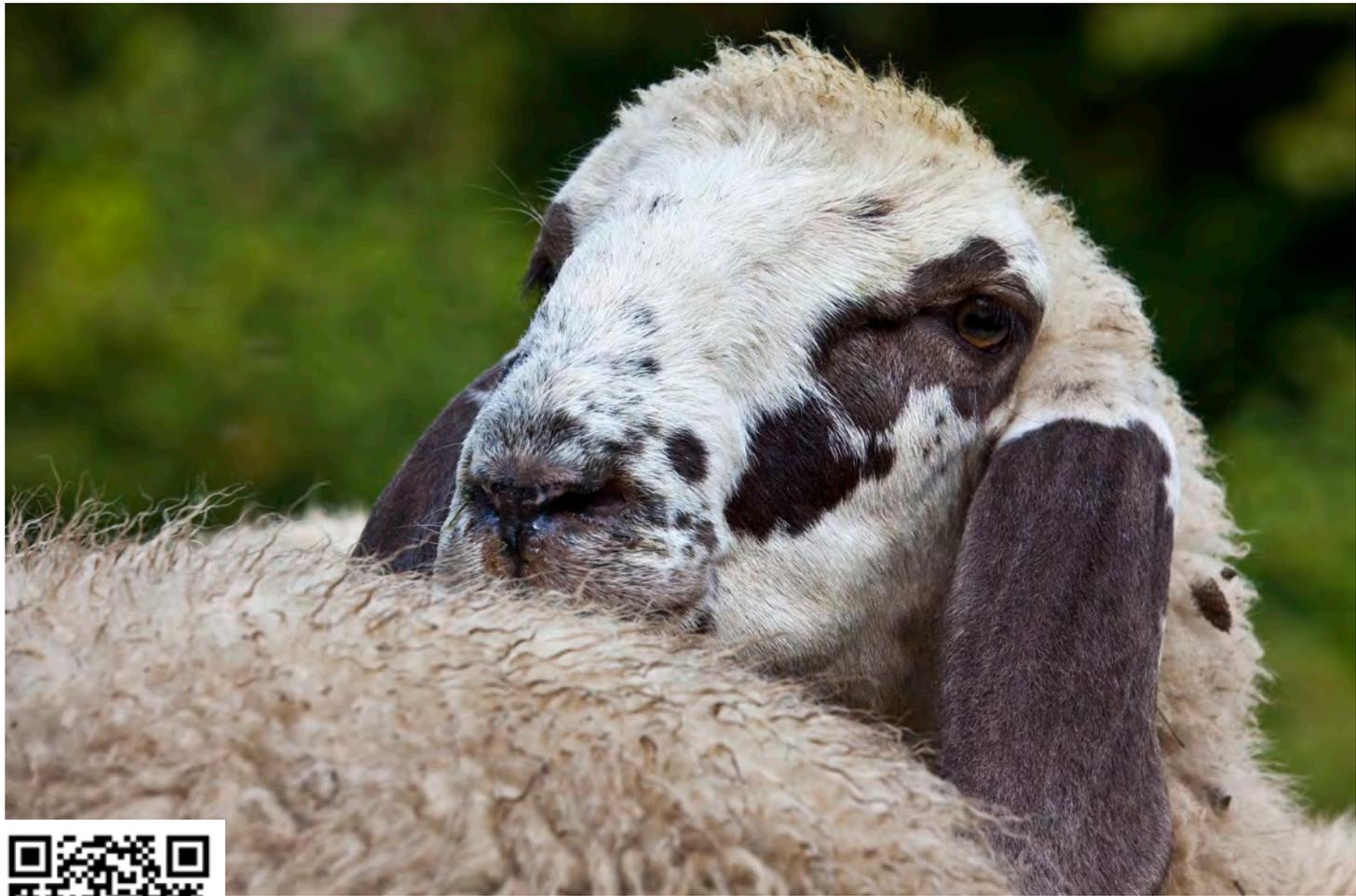
For any treatments, products with a low environmental impact are allowed, and that guarantee a zero final residue on the product. In the case of slopes or complex landscape situations, field tillage must follow good agronomic practices to avoid erosion and landslides.

In Emilia Romagna, at the date of issue of this brochure, the Ancient olive groves protected by the Presidium are seven, located in Romagna (in the provinces of Rimini, Forlì-Cesena and Ravenna) and involve three native cultivars: Correggiolo, Ghiacciolo (otherwise known as Ghiacciola) and Nostrana di Brisighella.

Correggiolo is a noble variety, widespread throughout the region. Its fruit is elongated, slightly asymmetrical and its color ranges from green of the unripe fruit to the black tending to purple of the ripe fruit. It produces a medium fruity extra virgin olive oil with hints of artichoke, almond and tomato, slightly spicy.

Ghiacciolo or Ghiacciola is a typical variety of the Romagna region. Ghiacciolo is a plant with a wide foliage and with excellent resistance to cold and the most common olive tree pests. It has ovoid drupes, medium size, and with clearly visible lenticels. Ripening is late, often in November, and the olives take on a purplish green color as they ripen. The result is a quality extra virgin olive oil of a very intense yellow green color with a pronounced artichoke aroma. The Ghiacciola is characterized by a good balance between sweet and bitter, with a moderately spicy aftertaste.

Nostrana di Brisighella is easily recognizable by its dark green leaves and lanceolate shape. The fruit ripens slowly and late and the olive is medium-large, ovoid shaped. When ripe, it is distinguished by a color that turns from yellow green to purple. Also, the Nostrana di Brisighella has a good resistance to cold and the most common olive tree parasites. A very fine and intense oil is obtained, characterized by an herbaceous fruitiness.



Pecora cornigliese

La pecora cornigliese deve il proprio nome a Corniglio, un piccolo comune dell'alto Appennino parmense in cui è allevata da diversi secoli. Ha una mole molto grande (i maschi superano addirittura i 100 kg), la testa è priva di corna in entrambi i sessi, le orecchie sono lunghe, larghe e pendenti. Il vello bianco (a volte maculato) ricopre anche il ventre, la parte superiore degli arti e la parte frontale della testa. La testa e l'estremità degli arti sono picchiettati di nero.

La razza cornigliese è stata selezionata a metà del '700 quando i Borbone - allora duchi di Parma e Piacenza - ordinarono di far incrociare pecore della zona di Parma con animali di razza merinos, dalla Spagna, per ottenere capi in grado di produrre lana pregiata. All'inizio del '900 è stata incrociata con arieti bergamaschi per migliorare l'attitudine alla produzione di carne.

Oggi è allevata nella Valle del Parma, nelle aree di alta collina e montagna del Parco Regionale dei Cento Laghi. Arrivata vicinissima all'estinzione (secondo la Fao nel 1994 si contavano appena 50 capi), è ora in lieve ripresa: nella provincia di Parma ha raggiunto i 1000 capi. Un numero che non la mette però ancora al riparo.

Storicamente è una razza a triplice attitudine (latte, carne, lana) anche se oggi prevale l'allevamento da carne, per via delle masse muscolari compatte e con poco grasso. Longeva (vive anche dieci anni) molto feconda e rustica, è perfetta per l'allevamento al pascolo e diverse greggi praticano ancora la transumanza.

Con la lana, di buona qualità tessile, si possono realizzare maglioni, plaid, calze, tappeti, borse, babbucce...

La carne della razza cornigliese è ingrediente di diverse preparazioni, come la cacciatore di agnellone e le costole di agnello fritte. Il Presidio coinvolge un piccolo gruppo di allevatori, tutti appartenenti all'Associazione Regionale Allevatori Emilia-Romagna. Il disciplinare di allevamento prevede l'allevamento estensivo e transumante e la completa tracciabilità della filiera.

I produttori del Presidio stanno selezionando punti vendita al dettaglio per valorizzare la carne e ristoranti disponibili a proporre piatti a base di pecora cornigliese.

Cornigliese sheep

The Cornigliese sheep gets its name from Corniglio, a small town in the Apennines outside Parma, where the breed has been farmed for centuries. Large in size (the males can reach over 100 kilos), the sheep has no horns in either gender. It has long, wide ears that hang down on either side of its face. The white fleece, sometimes spotted, also covers the belly, the top part of the limbs and the front of the head. The head and the extremities of the limbs are flecked with black.

The Cornigliese breed was selected in the middle of the 18th century when the Bourbons, at the time the dukes of Parma and Piacenza, ordered that the sheep around Parma be crossed with Merinos from Spain, in order to obtain animals who could produce good-quality wool.

At the start of the 20th century, the breed was crossed with Bergamasca rams to improve the meat production. After coming close to extinction (according to the FAO, in 1994 there were barely 50 animals), it is now slowly recovering. In Parma province the population is now 1,000 strong, though this is still not enough to guarantee its survival. Historically the breed has been farmed for its milk, meat and wool, but today it is mostly used for meat, due to its compact muscular mass, with little fat. The meat from the Cornigliese breed is used in various dishes, including hogget cacciatore and fried lamb chops.

The Presidium involves a small group of farmers, joined together in the Regional Association of Emilia-Romagna Livestock Farmers. The production protocol specifies extensive farming methods, seasonal migration and complete traceability along the production chain.

The Presidium producers are working with retailers to promote their meat and encouraging restaurants to offer dishes made with Cornigliese lamb or mutton.



Pera cocomerina

Pera briaca, pera Cocomera o meglio ancora, date le dimensioni mignon, pera Cocomerina: sono i nomignoli quasi affettuosi, da fiaba per i bimbi, con i quali si definisce la piccola pera coltivata ancora sull'Appennino Cesenate. Il nome si riferisce alla polpa che, nel raccolto più tardivo, assume un intenso colore rosso, di cocomero. La buccia è verde e la polpa ha un colore più intenso al centro del frutto, mentre vicino ai semi diventa di un rosa brillante. La forma è ovoidale, piuttosto piccola, tanto che il peso del frutto varia da 20 a 60 grammi. Dagli anni Cinquanta anche in Italia si è sviluppata la frutticoltura intensiva, basata su frutteti specializzati e, poco alla volta, le vecchie varietà sono diventate un ricordo: del patrimonio varietale esistente tra Seicento e Settecento, dipinto dal pittore medico Bartolomeo Bimbi, che contava 115 tipi diversi di pera, ne sono giunti a noi solo 17.

Ma in alcune zone, come nell'Appennino Cesenate, e in particolare nella località Le Ville di Montecoronaro, qualcosa si è salvato. Dolce e molto profumata, dal vago sentore moscato e di sorba, la Cocomerina si conserva per poco tempo ed è molto sensibile alla ticchiolatura. Due i periodi di raccolta: le prime maturano alla fine di agosto, le tardive si raccolgono alla fine di ottobre. Entrambe vanno consumate subito, al momento della raccolta, quasi prima che cadano, altrimenti si perdono molte delle loro caratteristiche organolettiche. Data la particolare aromaticità e la fragilità del frutto, che ne rende difficile la commercializzazione, la pera Cocomerina si presta molto bene alla trasformazione in marmellate o alla conservazione in sciroppo.

Come tutte le antiche varietà, le Cocomerine erano coltivate essenzialmente per il consumo familiare, selezionate nel tempo dai contadini in funzione dell'ambiente e dell'utilizzo. Oggi si trovano ancora alcuni alberi sparsi nelle campagne dove la vocazione principale è quella zootecnica e l'attenzione è tutta rivolta ai foraggi.

Per valorizzare e incrementare la coltivazione della pera Cocomerina si è costituita un'associazione che, creando una rete di tutti i coltivatori ancora presenti sul territorio, si occupa di raccogliere ogni anno il raccolto, di commercializzarlo e trasformarlo in confetture e conserve, realizzate con ingredienti rigorosamente naturali. Tra le attività c'è anche il censimento di tutte le piante esistenti, la sistemazione delle piante inselvaticite, l'assistenza ai coltivatori e la realizzazione di un campo didattico-sperimentale.

Cocomerina pear

The name of this pear comes from "cocomero" (watermelon), and refers to the pink color of its flesh, especially intense in the center of late-harvested fruits. The skin of the small, oval fruits is green and they weigh between 20 and 60 grams each. Their distinctive aromatic nature and fragility makes them hard to market fresh. Instead, Cocomerina pears are excellent for making jams and liquors. Like many heirloom varieties, Cocomerina pears were produced mostly for family consumption, so only a few trees still remain, scattered around the countryside.

An association has been founded to promote the pear and increase its cultivation. Each year, the association collects the harvest and either sells the pears fresh or processes them into jams and liquors, made using only natural ingredients. The Presidium has taken a census of all the remaining trees, recovered those that had run wild, helped growers with the harvest and set up an educational and experimental orchard where the plants can be reproduced.



Pera Nobile

Conosciuta nel parmense e nel reggiano come “nobile” e nel piacentino come “lauro”, l’origine di questa varietà non è nota. Sembra probabile, date le caratteristiche di unicità, che sia nata proprio in Emilia. La pianta, se innestata su franco (selvatico di pero), può raggiungere dimensioni ragguardevoli, alcuni alberi superano i 10 metri di altezza. Il portamento è assurgente, con chioma compatta, fitta e verticale. Le foglie sono verde chiaro, arrotondate e cuoriformi. Il picciolo è lungo e anch’esso di colore chiaro. I fiori sono bianchi, con 5 petali, 5 sepali, un pistillo e tanti stami, raggruppati in mazzetti (corimbo). La fioritura avviene in pianura verso la prima metà di aprile (leggermente anticipata in collina nei versanti meglio esposti, ritardata in montagna) e dura circa una decina di giorni. Il frutto, di dimensione medio-piccola, ha una forma unica nel suo genere, che lo rendono facilmente riconoscibile. Largo e arrotondato alla base, si snellisce a mano a mano che ci si avvicina al picciolo, per poi interrompersi e risultare tronco nel punto in cui quest’ultimo si inserisce. La buccia è sottile, di colore giallo molto intenso quando il frutto è maturo, con sfumature rossastre laddove è stata esposta al sole. La polpa è dura, soda, croccante e granulosa, di colore bianco crema, che diventa giallino una volta tagliata per effetto dell’ossidazione dell’aria. All’olfatto è molto profumata, ma troppo dura da mangiare appena colta. Si tratta infatti di una pera da cuocere, nel vino o nell’acqua. Si mangia in insalata con le patate o con le castagne, si usa per il ripieno del tortel dols (un tortello con ripieno dolce a base di pere, mele cotogne e zucca, classico della cucina locale), oppure trasformata in mostarda.

La prima testimonianza bibliografica risale al 1700, dove la troviamo descritta in manoscritto anonimo come un frutto “bislungo, zalletto, un poco rossetto, di pelle sottile, di sapor delicato”.

Il Presidio affianca un gruppo di coltivatori che, ripristinando terreni incolti sull’Appennino parmense, ha scoperto vecchi esemplari di piante di pera nobile e ha deciso di tornare a coltivarla. La zona di produzione comprende tutti i comuni delle provincie di Parma e Piacenza, dal fiume Po sino a 1000 m di altitudine. Fresca è reperibile nel mese di ottobre, trasformata si trova tutto l’anno.

Il Presidio è sostenuto dalla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura dell’Emilia.

Nobile Pear

Known in the Parma and Reggio areas as “nobile” and in the Piacenza area as “lauro”, the origin of this variety is not known. It seems likely, given its characteristics and uniqueness, that it was not imported, but that it was born in Emilia. The plant, if grafted on to wild pear trees, can reach a considerable size, some trees exceed 10 meters in height. The posture is upright, with a compact, dense and vertical crown. The leaves are light green, rounded and heart-shaped. The stem is long and also light in colour. The flowers are white, with 5 petals, 5 sepals, a pistil and many stamens, grouped in bunches (corymb). In the plains flowering occurs towards the first half of April (slightly earlier in the hills on the more sun exposed slopes, and delayed in the colder mountains) and lasts about ten days. The fruit is medium to small in size and has a particular and unique shape. It has a wide and rounded base, which becomes thinner as you get closer to the stem, which then stops and where it is attached to the trunk. It has a thin skin, which is a very intense yellow colour when the fruit is ripe, with reddish hues where it has been exposed to the sun. The pulp is hard, firm, crunchy and grainy, with a creamy white colour, which becomes yellow once cut due to oxidation from the air. On the nose it is very fragrant, but it is too hard to eat as soon as it is picked from the tree. It is in fact a pear that is eaten cooked, in wine or water. It is eaten in a salad with potatoes or chestnuts, it is used for the filling of tortel dols (a stuffed dough with a sweet filling made with pears, quinces and pumpkin, a classic from the local cuisine), or transformed into a mustard. The first written evidence of its existence dates back to 1700, where we find the nobile pear described in an anonymous manuscript as a fruit “long, ‘zalletto’, a little bit red, with a soft skin and a delicate flavour”.

The Presidium supports a group of farmers who, by restoring uncultivated land in the Apennines of Parma, have discovered old specimens of nobile pear plants and have decided to return to cultivating them. The production area includes all the municipalities of the provinces of Parma and Piacenza, from the Po River up to 1000 metres above sea level.

The Presidium is supported by the Emilia Chamber of Commerce, Industry, Handicraft and Agriculture.



Pesca buco incavato

Massa Lombarda, in provincia di Ravenna, è riconosciuta come la “città natale” della frutticoltura moderna, in particolare per la coltivazione del pesco. Tra fine '800 e inizio '900 è la sede dei primi esperimenti sugli impianti di alberi da frutto. Il simbolo di questa “rivoluzione” è senz'altro il buco incavato (in dialetto “bus incavé”), la varietà di pesco più diffusa e coltivata nei territori di Massa Lombarda nella prima parte del Novecento, commercializzata proprio con il nome di “pesca di Massa Lombarda”. E' una pesca di buona pezzatura e molto saporita. La polpa è bianca e la buccia ha sfumature rosso intenso. Il frutto ha la forma di una sfera con una sutura molto profonda e incavata, caratteristica che la distingue da tutte le altre e le dà il nome. Matura nella terza decade di agosto. Negli anni '30, periodo di picco di questa coltivazione, la buco incavato raggiungeva mezza Europa, ma con l'introduzione delle varietà a polpa gialla, più adatte alla conservazione e a spedizioni a lunga distanza, è iniziato il suo declino. A metà degli anni '50 rappresentava meno dell'1% della produzione regionale. La buco incavato era dunque praticamente scomparsa, ma molti contadini hanno conservato uno o due piante per il consumo familiare. Questi esemplari, gelosamente custoditi, sono stati scovati dal Comune di Massa Lombarda e dal Centro Ricerche Produzioni Vegetali di Cesena.

Il Presidio nasce per dare impulso al recupero di questa varietà. Gli agricoltori che oggi producono la buco incavato possiedono da un minimo di 20 a un massimo di 150 piante ciascuno. Altre cento piante sono conservate presso il "Museo della frutticoltura" di Massa Lombarda e in alcuni giardini di privati che hanno aderito al progetto di conservazione. La gestione del suolo prevede l'inerbimento con la lavorazione solo nelle aree al di sotto delle piante e per le infestanti non è previsto l'utilizzo di diserbanti chimici.

Si consuma prevalentemente fresca, ma dato il periodo ristretto in cui è possibile trovarla sui banchi del mercato, viene abitualmente trasformata in confetture, pesche sciropate o essiccate e nettari.

Buco incavato peach

Massa Lombarda is known as the birthplace of modern fruit growing in Italy, and was particularly famed for its peaches. Between the 19th and 20th centuries, it was the site of the first experiments on fruit tree plantations and sugar-beet cultivation. The symbol of this “revolution” is the Buco Incavato (in dialect, *bus incavé*), the most common and cultivated peach variety in the Massa Lombarda area in the first half of the 20th century. In fact, it was sold under the name “Massa Lombarda peach.” The variety produces very flavorful fruits, of a good size. Their flesh is white and the skin has deep red blushes. The fruit is spherical, with a very deep suture that characterizes it from other peaches and also gives it its name (*incavato* in Italian means “hollowed out”). The fruits ripen in the last ten days of August. In the 1930s, when cultivation of the variety was at its peak, the Buco Incavato was shipped across half of Europe, but its decline came with the introduction of yellow-fleshed varieties, better suited to storage and long-distance travel. By the middle of the 1950s the Buco Incavato represented less than 1% of regional production. The variety almost completely disappeared, but luckily many farmers kept one or two trees for their own domestic consumption. These jealously guarded specimens have been tracked down by the Massa Lombarda municipality and the Centro Ricerche Produzioni Vegetali di Cesena. The Presidium was started to boost the revival of this variety. The growers who produce the Buco Incavato today have between 20 and 150 trees each. Another 100 trees are maintained at the Massa Lombarda museum of fruit growing and in the gardens of individuals who are participating in the preservation project. Soil management involves grassing over, with the soil worked only underneath the trees. No chemical weedkillers can be used.

The fruits are mostly eaten fresh, but given that they are only available for a short period of time, they are often turned into jam, packed into syrup, dried or juiced.



Raviggiolo dell'Appennino tosco-romagnolo

Questo raro latticino, prodotto in alcune vallate dell'Appennino romagnolo con latte vaccino crudo e caglio senza rompere la cagliata, ma solo scolando la massa e salandola in superficie, ha secoli di storia. Se ne trova notizia in documenti risalenti al Rinascimento. La prima citazione è datata 1515: in quell'anno il Magistrato Comunitativo della Terra di Bibbiena, portò in dono a Papa Leone X raviggioli presentati in un canestro e ricoperti di felci. Pellegrino Artusi, ne "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", indica il "cacio raviggiolo" come ingrediente per i cappelletti all'uso di Romagna.

È un formaggio di consistenza leggermente burrosa, a pasta bianca, tenera, dal sapore molto delicato, quasi dolce. Ha forma circolare di circa 20-25 centimetri di diametro e uno scalzo variabile fra i due e i quattro centimetri. Solitamente si presenta adagiato su rametti di felce maschio.

Il Raviggiolo fonda tutta la sua qualità organolettica e la sua specificità sulla freschezza e sulle note latte e nocciolate che sprigiona in bocca. È talmente dolce, invitante, fresco che può essere consumato anche come fuori pasto, magari a colazione o come spuntino pomeridiano. Queste caratteristiche impongono di non coprirne la degustazione con abbinamenti invasivi.

Oggi, nelle vallate forlivesi del Montone, Rabbi, Bidente e Savio (in parte all'interno del "Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna"), alcuni casari producono ancora il Raviggiolo con latte crudo ma, a causa della sua ridotta conservabilità (non più di quattro giorni) si può trovare solo nei mesi fra ottobre e marzo. Il Presidio è nato per salvaguardare la produzione di Raviggiolo a latte vaccino crudo e per distinguerlo da quello omonimo toscano: infatti sul versante casentinese dell'Appennino, come in tutta la Toscana, il Raviggiolo si produce, solitamente su richiesta, con latte di pecora.

Tuscan-romagnol Apennines raviggiolo

This rare cheese, made in certain valleys in the Romagnol Apennines from raw cow's milk and rennet, has centuries of history. Mentioned in documents dating back to the Renaissance, more recently Pellegrino Artusi listed "cacio raviggiolo" among the ingredients for Romagna style cappelletti.

During production, the curd is not broken, only drained and salted on the surface. This gives the finished cheese a slightly buttery texture. White and soft, it has a very delicate, almost sweet flavor. The circular cheeses are between 20 and 25 centimeters in diameter and 2 to 4 centimeters thick, and are traditionally laid on branches of male fern.

In the valleys of Montone, Rabbi, Bidente and Savio, in the province of Forli, a few cheesemakers still make raw-milk Raviggiolo, but it is hard to find because of its short shelf life. The Presidium was founded to safeguard the artisanal production of the cheese, still practiced by three producers, and to distinguish it from the Tuscan cheese of the same name made from sheep's milk.



Razza bovina romagnola

Nel 1953 la razza bovina Romagnola era diffusissima: c'erano mezzo milione di capi, allevati in un areale molto vasto, che dal Veneto, attraverso l'Emilia, arrivava fino alle Marche. Oggi ne sono rimasti circa 15.000. Una riduzione drastica, legata alla crisi generale dell'allevamento estensivo: in queste zone – e in particolare nelle terre romagnole – l'agricoltura ha infatti preferito puntare sulla frutticoltura e sulle produzioni intensive.

Eppure, la storia della razza Romagnola ha origini antichissime: probabilmente i suoi antenati arrivarono in Italia con i Longobardi o i Goti, attorno al IV secolo d.C.. Riconoscibile dal mantello grigio-chiaro tendente al bianco (in particolare nelle femmine) con sfumature grigie in diverse regioni del corpo, la Romagnola ha un notevole sviluppo muscolare e arti robusti. Ha inoltre corna nere ben sviluppate, a forma di lira nelle femmine e di mezza luna nei maschi.

È considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche: la sua adattabilità a terreni difficili lo rende un ottimo animale da pascolo che mal sopporta la stabulazione fissa.

Date le caratteristiche di rusticità della razza, i capi rimasti vengono ancora allevati sui pascoli dell'Appennino romagnolo: ciò comporta per l'allevatore uno sforzo aggiuntivo, che spesso non è adeguatamente ripagato dal mercato. Il Presidio ha stilato un disciplinare di allevamento e ha riunito un gruppo di allevatori, riuniti nell'associazione "La Bianca Romagnola", disposti ad avviare un progetto che si propone una completa tracciabilità della filiera.

Il metodo di allevamento tradizionale, che prevede nei mesi estivi il pascolo libero e l'alimentazione con prodotti esclusivamente naturali, garantisce una qualità superiore alle carni di Romagnola.

Il latte è utilizzato soltanto per lo svezzamento dei vitelli, perché la Romagnola è una razza da carne: si macella tra gli 11 e i 18 mesi, quando ha raggiunto un peso di 6-700 chilogrammi.

I tagli migliori e in particolare le costate, ben grasse e sapide, possono benissimo reggere il confronto con la più celebre Chianina. Ottimo anche l'arrosto di fesa o di scamone preparato, secondo la tradizione romagnola, con abbondanti cipolle e una cottura quanto più lenta e delicata possibile.

Romagnola cattle

Out of the half a million head of Romagnola cattle in Italy in 1953, just 15,000 remain today. Given the breed's hardiness, it is well suited to grazing the pastures of the Romagna Apennines, though this requires added effort from the farmers, an effort which is often not adequately repaid by the market. The Presidium has drawn up a production protocol governing the breed's farming. In the Il Magnifico consortium, it has joined together a group of farmers who are willing to launch a project guaranteeing complete traceability along the production and supply chain.

Out of the white cattle breeds, the Romagnola is considered the most resistant to the elements. Its adaptability to difficult environments and its dislike of stall housing make it an excellent grazing animal. The breed is used for its meat, and the traditional farming method, involving free grazing during the summer months and an exclusively natural diet, guarantees beef of superior quality. The best cuts, especially the large, flavorful chops, stand up well to comparison with the more famous Chianina.

Roast rump or tenderloin, cooked slowly and gently according to Romagna tradition, are also excellent.



Razza suina mora romagnola

La Mora Romagnola è una razza suina autoctona che stava rischiando di scomparire: nel 1949 ne esistevano circa 22.000 esemplari, che si sono ridotti, a inizio anni '90, a meno di 15 (li ha conservati miracolosamente un allevatore di Faenza, Mario Lazzari). La Mora Romagnola si riconosce subito per il pelo marrone scuro che tende al nero (da cui il nome di "mora"), per il particolare taglio a mandorla degli occhi e per la presenza, soprattutto nei verri, di zanne molto lunghe, tali da renderli più simili a cinghiali che non a maiali veri e propri.

Con la diffusione degli allevamenti industriali è stata abbandonata perché cresce molto più lentamente e per la maggiore percentuale di grasso che caratterizza la sua carne, rispetto ad altre razze suine. Come molte vecchie razze la Mora è vigorosa, predisposta all'ingrassamento e molto rustica, ideale per sistemi di allevamento all'aperto. Carni sapide, morbide ma compatte e "grassottelle"; queste le caratteristiche che contraddistinguono la Mora. La macellazione dei suini avviene tutto l'anno per la produzione di carne fresca, ma solo nel periodo da autunno a primavera per la preparazione dei salumi.

Ottimi risultati si sono raggiunti utilizzandola per la produzione di salumi di pregio quali il culatello o la spalla cruda. Anche le tradizionali cotture casalinghe (arrosti, bracioline, spiedini) bastano a esaltare i sapori e i profumi, ricchi e complessi, di questa carne.

L'associazione dei produttori del Presidio riunisce allevatori e trasformatori che impiegano le carni dei suini, cresciuti nelle loro aziende, per realizzare i salumi tradizionali di Mora Romagnola. Prodotti che uniscono alla eccellente qualità organolettica anche la sicurezza della filiera produttiva, con una particolare attenzione durante la fase di allevamento al benessere animale.

Mora romagnola pig

Mora Romagnola pigs are easy to recognize thanks their dark-brown coat, almost black, the unusual almond shape of their eyes and the very long tusks of the males, which makes them look more like boars than pigs. Like many heritage breeds, they are energetic, predisposed to fattening and very hardy, making them ideal for farming outdoors. With the spread of industrial pig farms, the breed has been almost completely abandoned because of its slow growth.

In 1949, there were around 22,000 examples of the breed, but 12 years ago, this number had been reduced to less than 15. The breed was practically extinct, and in order to try to save it, the Presidium started a promotion project, gathering together in an association farmers and producers who only make cured meats from pigs raised on their own farms. The slaughter of pigs takes place throughout the year for the production of fresh meat, but preferably in the period from autumn to spring for the preparation of cured meats. The products unite excellent quality and a guaranteed production chain, with particular attention paid to animal well-being during the phase of farming that takes place outdoors.



Sale marino artigianale di Cervia

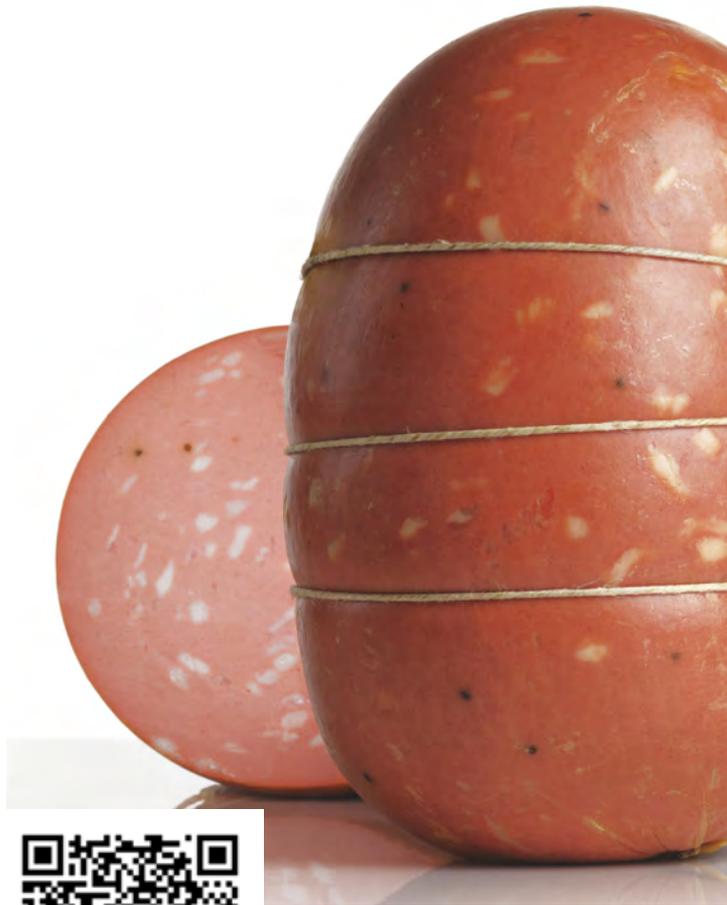
Le origini delle saline di Cervia si perdono nell'antichità classica; qualcuno le ricollega alla presenza etrusca, altri alla colonizzazione greca citando, a sostegno di tale tesi, il vecchio toponimo di Cervia, Ficocle, di sicura origine greca. Quello che è certo, comunque, è che già ai tempi dei Romani la produzione del sale in queste zone era florida e fonte di ricchi commerci. Nel Medioevo il sale di Cervia è fondamentale per l'economia di tutta la Romagna, della Marca Anconitana e fino ad alcune zone della Lombardia prosegue poi occupando, via via, bacini sempre più ampi. La crescita dei bacini è tale che, nel 1698, l'antico borgo di Cervia, ormai insidiato dalle acque, deve essere "smontato" e ricostruito di sana pianta a due chilometri di distanza. A testimonianza del suo passato legato alla produzione del sale ci sono i Magazzini del Sale, la torre di San Michele e il quadrilatero delle case dei salinari nel centro storico della città.

Nel 1959 la proprietà delle saline passa ai Monopoli di Stato e, contestualmente, la direzione decide di trasformare i 144 bacini saliferi, a raccolta multipla, in un unico grande specchio d'acqua, dove effettuare la raccolta solo una volta all'anno e con mezzi meccanici, secondo il metodo cosiddetto "francese". Nel 1998 decisioni governative impongono la cessazione della produzione ma il Comune di Cervia decide di farsi carico delle saline e nasce la Società di gestione "Parco della Salina di Cervia". La salina è riconosciuta, per il suo alto valore naturalistico e paesaggistico, come area umida di importanza internazionale e diventa parte del "Parco Regionale Delta del Po Emilia-Romagna". In uno dei bacini della salina Camillone la raccolta del sale avviene ancora secondo l'antico sistema artigianale cervese. Il sistema tradizionale di produzione "a raccolta multipla" si adattava perfettamente alle difficili condizioni pedo-climatiche dell'Adriatico: non a caso si praticava solo a Cervia. La raccolta avveniva ogni giorno: ogni salinaio divideva il proprio bacino di raccolta, l'ultimo dopo i diversi passaggi in vasche di evaporazione, in cinque piccoli settori. Ogni giorno raccoglieva il contenuto di un settore e, in cinque giorni, esauriva tutto il sale. Ciò impediva la formazione dei sali più "amari", come i cloruri di potassio e di magnesio, che richiedono più tempo per cristallizzare e concentrazioni saline più elevate, difficili da raggiungere alle temperature medie di quest'area. Il Presidio riguarda questa piccola produzione cervese di eccellente qualità, ideale per la salagione dei formaggi e dei salumi e mira a far apprezzare al consumatore i benefici di un regolare utilizzo del sale marino integrale. L'obiettivo è che altri piccoli bacini della salina di Cervia si aggiungano nei prossimi anni alla "Camillone", per il recupero di una reale potenzialità commerciale.

Cervia artisanal sea salt

The origins of the Cervia saltworks are lost in ancient history. Already active during Roman times, over the centuries they expanded so much that in 1698 the inhabitants were forced to rebuild their village a few kilometers further away. In 1959 ownership passed to the state, and the 144 multiple-harvest basins were combined into one single basin, from which the salt was harvested mechanically once a year. This resulted in the loss of the traditional method: each salter used to divide their harvesting basin into five small sections, and every day they would collect the salt from one section. This was the only way to prevent the formation of more bitter salts, which required more time for crystallization and higher concentrations.

In 1989, some of the salters who had worked in the Cervia saltworks helped to form the Civiltà Salinara cultural association, with the aim of creating a museum of salt-production traditions—now housed in an old salt warehouse—and to run the small basin number 89, the Camillone salt pan, according to traditional methods. As well as protecting the association, in the future the Presidium also wants to start managing other basins using the traditional multiple-harvest system.



Salumi rosa tradizionali bolognesi

La Mortadella - salume tradizionale bolognese per antonomasia, simbolo indiscusso della tradizione norcina cittadina - oggi è diventata sinonimo di produzione industriale. Eppure ha una storia importante, che affonda le radici nei secoli: non a caso Slow Food, già da diversi anni, ha avviato un Presidio a tutela della Mortadella classica, per riconsegnare questo salume al rango che gli spetta. Bologna ha però dato vita anche ad altri salumi cotti, vere e proprie eccellenze ormai molto rare, come il Salame rosa e il Lyon. Il primo si distingue dalla mortadella per la lavorazione delle carni: si usano spalla, prosciutto e sotto spalla ma soltanto queste ultime due parti sono tritate, mentre la spalla si taglia al coltello in pezzi più grandi, che danno all'impasto cotto un effetto marmorizzato. La carne si insacca in vesciche di bovino naturali per un peso finale di 6 - 8 kg, oppure in vesciche di suino naturali da circa 1,5 kg.

Il Lyon è il fratello piccolo della Mortadella, noto già da alcuni secoli anche come salame o mortadella fina (molto probabilmente il termine "Lyon" riprende il "Saucisson de Lyon" assai diffuso dal 16° secolo) nasce dall'abitudine di insaccare l'impasto della mortadella nel budello gentile naturale, dando al prodotto la tipica forma di un salame. Le carni usate sono spalla, gola (in cubetti), magro di gola, ritagli di prosciutto e trippino. Si affetta come un normale salame, ha una consistenza simile alla mortadella ma il sapore è più persistente. Entrambi questi salumi sono conditi con aglio e pepe e cuociono in stufe tradizionali ad aria calda, con una temperatura dell'aria che sale gradualmente fino ad 85°C, per avere circa 75°C al cuore del prodotto. Fino alla prima metà del Novecento questi salumi erano molto popolari nelle salumerie e gastronomie del bolognese: il Salame rosa, in particolare, era diffuso come la Mortadella. Oggi il consumo si è ridotto drasticamente così come l'offerta da parte degli artigiani locali, sia a causa della tecnica di produzione laboriosa, sia per la progressiva industrializzazione e banalizzazione della produzione di salumi cotti, che vede a volte come protagonista una Mortadella di scarsa qualità. Per la produzione di salumi del Presidio si usa esclusivamente carne di suini pesanti italiani, allevati senza l'uso di Ogm nell'alimentazione. L'obiettivo è recuperare questi due salumi, così come è avvenuto con la Mortadella classica, spingendo i pochi produttori di salumi che ancora mantengono la ricetta tradizionale a riprendere la produzione e incrementarla.

Bolognese traditional cooked cured meats

Mortadella is the undisputed ruler of cured pork tradition in Bologna. This is despite its long history, going back centuries—in fact, Slow Food established a Presidium some years ago to protect classic mortadella, in order to restore its deserved reputation. But the area around Bologna is also home to some other truly excellent cooked cured meats, which are very rare these days, like salame rosa and Lyon. Both of these cured meats are seasoned with garlic and pepper and cooked in traditional hot-air ovens, with the air temperature gradually rising to 85°C, bringing the centre of the meats to 75°C.

Until the first half of the 20th century, these cured meats were commonly found in the delis and food shops in and around Bologna. Now demand has reduced dramatically, as has the supply from local artisans, due to both the laborious production techniques and the progressive industrialization and standardization of cooked cured meat production, with poor-quality mortadella leading the way. The Presidium cured meats use only pork from heavy Italian pigs, reared without the use of GMOs in their feed. The aim is to revive the production of these two cured meats, as has happened with classic mortadella, encouraging the few producers who still preserve the traditional recipe to resurrect it and to increase production.



Spalla cruda

Il Parmense è l'epicentro storico della cultura del suino: nessun'altra regione del mondo vanta tanta varietà di prodotti a base di carne di maiale e tanta perizia nel confezionarli.

La spalla, che in altre regioni viene disfatta e macinata nell'impasto di salami e cotechini, qui trova dignità di grande salume, sia completa di osso sia disossata.

Preparare una spalla cruda e stagionarla fino a 16-20 mesi è arte di norcineria sopraffina. Si separa la zampa anteriore del suino, completa di muscoli, dalla carcassa. Dopo averla rfilata e pulita della cotenna, si strofina energicamente la carne con sale marino grosso e pepe. Poi si posa la spalla capovolta in una bacinella, sopra sostegni che impediscano alla carne di entrare in contatto con il liquido di spurgo. L'operazione (salagione-spurgo) è ripetuta per sei, otto giorni, a seconda delle condizioni climatiche. Bisogna tener presente che la lavorazione artigianale non prevede uso di additivi né di impianti di refrigerazione: per questo motivo avviene soltanto nei mesi più freddi. Al termine della fase di salatura e ripulita la spalla dal sale non assorbito, si procede all'insaccatura nella vescica di maiale.

Al naso è fragrante, intensa, con leggere sfumature ammoniacali (tipiche dei salumi insaccati nella vescica) che svaniscono con il tempo. In bocca è dolce, fragrante, con sentori che ricordano la castagna, la carne di buona qualità e con un cenno lieve, appena percettibile, di pepe.

Potrebbe sembrare la cosa più facile del mondo da fare: un suino adulto, un locale di stagionatura, un po' di pazienza... ed ecco due spalle crude per ogni esemplare di animale. Ma non è assolutamente così. L'assenza di qualsiasi conservante rende, infatti, tutt'altro che facile la stagionatura, soprattutto nella versione con l'osso.

Il Presidio intende valorizzare questo salume e ovviare alle difficoltà della sua commercializzazione legate al prezzo di vendita, ma pone attenzione alla spalla con osso, di dimensioni maggiori e più difficile da stagionare, una tradizione che i produttori coinvolti si sono impegnati a mantenere con un disciplinare rigoroso, che prevede anche una materia prima che proviene solo da suini alimentati correttamente e allevati in condizioni ambientali che tengano conto del benessere animale.

Spalla cruda

In other regions, pork shoulder is ground up to make salami and cotechino sausages, but around Parma, it is used whole, with or without the bone, to make a very distinguished cured meat.

Preparing and aging Spalla Cruda ("raw shoulder") requires expert charcuterie skills. After removing the skin and trimming the meat, the shoulder is rubbed energetically with coarse sea salt and pepper. The shoulder is then put upside-down into a basin, set on supports so that it does not come into contact with the liquid it gives off. The salting and draining process is repeated for six to eight days, and the meat is then packed into a pig's bladder.

Very few producers still produce Spalla Cruda. The absence of artificial preservatives makes the aging very tricky, especially for the bone-in version. The Presidium wants to promote both types, but with a particular focus on the bone-in Spalla. The Presidium producers have committed to maintaining the tradition and following a strict production protocol.



Vacca bianca modenese

Meno di cento anni fa nei consorzi zootecnici comunali delle province di Modena, Ferrara, Mantova e Reggio Emilia erano registrati circa 52.000 capi, in continuo aumento. Negli anni '50 il numero dei capi supera quota 140.000 - è il periodo d'oro di questa razza - ma, solo dieci anni dopo, inizia la fase discendente, di pari passo con la inarrestabile espansione della razza Frisona. La fortuna del Parmigiano Reggiano, infatti, convinse gli allevatori a sostituire le due razze autoctone (la Modenese e la Rossa reggiana) con quelle provenienti dall'Olanda, famose per la loro produttività e con mammelle perfette per la mungitura meccanica. Oggi della Modenese, che viene chiamata anche Val Padana per il legame stretto con il territorio padano, sono rimaste poche centinaia di capi: il libro genealogico, istituito nel 1957, conta non più di 240 femmine iscritte mentre il numero totale dei capi registrati presso i servizi veterinari delle Asl, si aggira sui 650, con un certo margine di errore, dal momento che la reale appartenenza alla razza per questi capi non è sempre rilevata.

La Bianca modenese è un animale dalla triplice attitudine che, in passato, oltre ad essere destinata alla produzione di latte e carne, costituiva anche un valido aiuto nel lavoro dei campi.

L'opinione più comune è che derivi da bovini dal mantello fromentino, simili alla Rossa reggiana, incrociati a più riprese con bovini grigi di tipo podolico. I documenti testimoniano una prima consistente presenza della Bianca nella zona di Carpi, in provincia di Modena da cui, poi, si è estesa progressivamente alle zone vicine.

La Bianca modenese produce un latte particolarmente adatto alla trasformazione in Parmigiano Reggiano e alla caseificazione in genere. Questo è dovuto al rapporto ottimale fra tenore di grasso e proteine e dove la frazione k delle caseine, che favorisce una coagulazione rapida e più resistente del latte, è presente in quantità elevate. Questa razza, inoltre, ha mantenuto un patrimonio genetico che consente discreti tempi di accrescimento e buona resa al macello. Le sue carni sono saporite e ben marzate di grasso, adatte a cotture veloci.

White modenese cow

In the 1950s, there were 140,000 head of this cattle breed, but over successive decades it suffered a steep decline, corresponding to the unstoppable rise of the Friesian. The success of Parmigiano Reggiano cheese convinced farmers to replace the two native breeds—Modenese White and Reggiana Red—with cows from the Netherlands, famous for their productivity and with udders suited to mechanical milking. The Modenese White is a hardy breed, used for milk and meat, and in the past was also used to work the fields. Its milk is ideal for cheesemaking. Several years ago, a project was launched to revive this native breed. An important result was achieved in 2005, when the Rosola dairy in Zocca began making Parmigiano Reggiano using pure Modenese White milk. Since 2011, a second dairy has joined the Presidium. Around ten farms are involved in the project, which aims to also promote the breed's beef, flavorful and marbled with fat.



Slow Food® Presìdi

I Presìdi sono progetti
di Slow Food che tutelano
piccole produzioni di qualità
da salvaguardare, realizzate secondo
pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.com