

L'EMILIA-ROMAGNA

Regione unica sotto l'aspetto amministrativo, l'Emilia-Romagna è composta da due grosse entità distinte sotto il profilo culturale, storico, economico e gastronomico: l'Emilia, identificata con le province di Piacenza, Parma, Modena, Reggio e Bologna (fino al fiume Sillaro), e la Romagna, comprendente le terre di Imola e le province di Ferrara, Ravenna, Forlì e Rimini.

L'intera regione è caratterizzata da una forte economia agricola, basata su innumerevoli colture favorite dall'estesa e fertile pianura padana.

In Emilia è più intensa la coltivazione dei cereali, di alcune varietà di ortaggi (pomodori e patate soprattutto) e di alcuni particolari tipi di frutta (famoso le ciliegie di Vignola).

La Romagna vanta una radicata tradizione ortofrutticola, con immense coltivazioni di pesche, albicocche, pere, mele, uva da tavola e molte varietà di ortaggi. Sul versante collinare, verso il mare, è presente anche una pregiata produzione di olio di oliva (molto noto è quello di Brisighella).

Una voce importante dell'economia della regione è data dall'allevamento di molte specie animali: bovini (soprattutto da latte) suini, ovini e caprini, pollame (con ottima produzione di uova), tacchini e conigli. Di elevata qualità sono anche i derivati di salumeria e i formaggi ottenuti lavorando le carni e il latte. Primo tra i salumi è il prosciutto crudo, preparato magistralmente nella zona di Langhirano (PR), mentre tra i prodotti caseari emerge il Parmigiano Reggiano.

Le differenze tra le due aree sono notevoli anche in cucina: più morbida e "scivolosa" quella emiliana, ricca di burro, panna, tortelli e pasta ripiena; più sobria, spigolosa e aggressiva quella romagnola, dove l'olio gareggia con il burro e lo strutto, e gli aromi si fanno decisamente più forti (peperoncino in testa). In Romagna, per esempio, si possono gustare piatti di castrato o di porchetta arrosto che in genere non si trovano in terra emiliana.

Infine non va dimenticata la cucina marinara della Riviera romagnola con i brodetti di pesce e i fritti misti dell'Adriatico.

Bologna

Col termine "alla bolognese" spesso si identifica molto del repertorio gastronomico emiliano. A Bologna la cucina è ricca e opulenta, abbondante nei ripieni e nei condimenti. Spiccano nei primi piatti le tagliatelle all'uovo condite con classico ragù alla bolognese; famose sono poi le *lasagne*, i *tortellini* e i *cappelletti*. Sempre alla bolognese troviamo il baccalà, le costolette di vitello, i filetti di tacchino. Il condimento più usato è il burro o lo strutto.

Piacenza

La cucina piacentina risente dall'influenza delle altre regioni limitrofe. Vere specialità del luogo sono i *pisarei e fasoi* (gnocchetti locali con fagioli), gli *agnolini di magro*, i *maccheroni di Bobbio* (preparati con un ferro di calza), la *lepre sfilata*, lo *stracotto*, la

coppa al forno, la *picula d'caval* (carne trita di cavallo cucinata in umido col pomodoro). Di importazione ligure sono invece le *tagliatelle alla salsa di noci*.

Parma

La gastronomia parmense è molto ricca, con un repertorio tradizionale completo e molti piatti tipici, come gli *anolini ripieni di brasato di manzo*, le *tagliatelle alla duchessa* (con i fegatini di pollo), la *trippa alla parmigiana*. Il versante appenninico offre anche molte preparazioni a base di funghi (famoso è l'*arrosto di Borgotaro*) e di tartufi.

Reggio Emilia

È la classica cucina emiliana e padana in genere, con piatti che ritroviamo anche nelle province limitrofe. Particolari sono i *tortelli alle erbe* e la *bomba di riso*. Tra le pietanze spicca il *polpettone di tacchino*. La zona prospiciente il Po offre molte preparazioni a base di pesce fluviale, come carpe, pescigatto e i rarissimi *lucci*.

Modena

Oltre al tradizionale repertorio emiliano, la cucina modenese offre grandi specialità gastronomiche locali. Famosa è la *bomba di riso*, un timballo di riso al forno farcito con carne di piccione e funghi, e altrettanto famosi sono lo *zampone bollito*, il *cotechino in galera* e il *bollito misto*. Sull'Appennino modenese sono ottime le preparazioni a base di funghi e di selvaggina.

Forlì

È la tipica cucina romagnola, con piatti tradizionali molto famosi come i *passatelli in brodo*, i *garganelli* (una pasta all'uovo lavorata al pettine), i *cappelletti di magro romagnoli*. Tra le pietanze spiccano l'*agnello alla romagnola* e le *bracioline di castrato*. In Riviera prevale invece la gastronomia marinara, con ricche preparazioni a base di pesci e molluschi.

Ferrara

La cucina ferrarese è ricca di preparazioni che si rifanno all'antica tradizione estense. Famoso è il "*pasticcio*" (un involucre di pasta frolla farcito con maccheroncini conditi al ragù e passato al forno) di chiara impronta principesca; insieme agli altri primi piatti regionali, vanno citati i *cappelacci* (tortelli di zucca, simili a quelli mantovani) e la famosa *salama da sugo*. A Ferrara si può gustare anche una cucina di tradizione ebraica che comprende i *dolci di Purim*, il *buricco* (una specie di raviolone di carne), i *ciccioli d'oca all'hamim*. Non si può dimenticare il caratteristico dolce ferrarese *panpepato*.

Ravenna

Oltre alla tradizionale cucina della Romagna, tipici del ravennate sono i piatti a base di selvaggina a piuma, come il *riso con carne d'anitra selvatica* e le *folaghe ai ferri*. Sulla costa prevale la cucina marinara con le *polpette di mare* e le *spanocchie ripiene ai*

ferri. A Cervia si preparano i *frittelloni*, particolari tortelli dal sapore agrodolce di origine orientale.

Rimini

La cucina del riminese si identifica con quella romagnola. Ottime e rinomate sono le preparazioni marinare, tra le quali emergono il *brodetto di mare*, le *tagliatelle con salsa d'aglio, alici e pepe* e le *grigliate miste*.