

## PER INFORMAZIONI



|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bologna</b>       | IAT Piazza Maggiore 6 - 40100 Bologna<br>tel. 051/239660 - fax 051/231454<br>IAT Stazione FS - 40100 Bologna<br>tel. 051/246541 - fax 051/251947<br>IAT Aeroporto - 40100 Bologna<br>tel. 051/6472036 - fax 051/6472036<br><a href="http://www.comune.bologna.it">http://www.comune.bologna.it</a> |
| <b>Cremona</b>       | APT - IAT Piazza del Comune 5 - 26100 Cremona<br>tel. 0372/23233 - fax 0372/21722<br><a href="http://www.rccr.cremona.it">http://www.rccr.cremona.it</a>                                                                                                                                           |
| <b>Ferrara</b>       | IAT C.so Giovecca 21 - 44100 Ferrara<br>tel. 0532/209370 - fax 0532/212266<br><a href="http://www.comune.fe.it">http://www.comune.fe.it</a>                                                                                                                                                        |
| <b>Mantova</b>       | APT - IAT Piazza Mantegna 6 - 46100 Mantova<br>tel. 0376/328233 - fax 0376/363292<br><a href="http://www.comune.mantova.it">http://www.comune.mantova.it</a>                                                                                                                                       |
| <b>Modena</b>        | IAT Piazza Grande 17 - 41100 Modena<br>tel. 059/206660 - fax 059/206659<br><a href="http://www.comune.modena.it">http://www.comune.modena.it</a>                                                                                                                                                   |
| <b>Parma</b>         | IAT Via Melloni 1/B - 43100 Parma<br>tel. 0521/218889 - 234735 - fax 0521/234735<br><a href="http://www.comune.parma.it">http://www.comune.parma.it</a>                                                                                                                                            |
| <b>Pavia</b>         | APT - IAT Via Fabio Filzi 2 - 27100 Pavia<br>tel. 0382/322156 - fax 0382/32221<br><a href="http://www.comune.pv.it">http://www.comune.pv.it</a>                                                                                                                                                    |
| <b>Piacenza</b>      | IAT Piazza Mercanti 7 - 29100 Piacenza<br>tel. 0523/329324 - fax 0523/329324<br><a href="http://www.comune.piacenza.it">http://www.comune.piacenza.it</a>                                                                                                                                          |
| <b>Ravenna</b>       | IAT Via Selara 8 - 48100 Ravenna<br>tel. 0544/35404 - fax 0544/482670<br><a href="http://www.racine.ra.it">http://www.racine.ra.it</a>                                                                                                                                                             |
| <b>Reggio Emilia</b> | IAT Piazza Prampolini 5/C - 42100 Reggio Emilia<br>tel. 0522/451153 - fax 0522/436739<br><a href="http://www.comune.re.it">http://www.comune.re.it</a>                                                                                                                                             |

Coordinamento del circuito  
"Città d'Arte della Pianura Padana"  
via Zamboni, 8 - 40126 Bologna  
Tel. (051) 218825-9  
Fax (051) 218825



CITTÀ D'ARTE  
DELLA PIANURA PADANA



BOLOGNA  
CREMONA  
FERRARA  
MANTOVA  
MODENA  
PARMA  
PAVIA  
PIACENZA  
RAVENNA  
REGGIO EMILIA

## LE CITTÀ DEI SAPORI



## CITTÀ D'ARTE DELLA PIANURA PADANA



## LE CITTÀ DEI SAPORI

L'ennesimo ricettario...! Non lasciatevi ingan-  
nare dalle apparenze: questo stampato si ispi-  
ra alla scienza della cucina come qualcosa di  
vitale, dinamico, indispensabile per capire la  
vera cultura della "tavola" nelle "città d'arte  
della Pianura Padana".

Vi troverete qualche ricetta, a titolo di assag-  
gio, della grande ricchezza e varietà della  
cucina Padana; provatene qualcuna e sarà  
come capire l'anima di queste città, sempre in  
lotta per il trionfo della cultura gastronomica.  
La prelibata disfida si svolge a.... tavola, per  
rivendicare con fervore la nascita di questo o  
quel piatto, proclamare la bontà di questo o  
quell'ingrediente... Ma la lotta vissuta man-  
giando e bevendo buon vino non porta nè vin-  
citori nè vinti, perchè la gente, a tavola,  
dimentica gli antichi rancori. Quando entra in  
scena, ...la buona cucina concilia!

Sulla nostra tavola, teatro della tenzone, gli  
attori o per meglio dire gli "ingredienti",  
sono moltissimi:  
pane dalle tante forme, ottimi vini, buonissi-  
me minestre ripiene, salumi, formaggi, dolci  
al cucchiaino e secchi, ed anche alcune "perle  
rare".



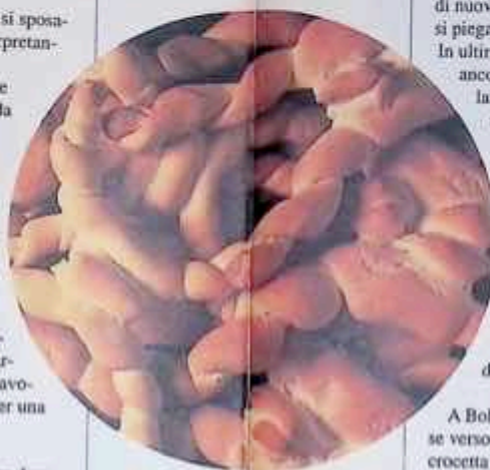


Lasciatevi guidare tra queste golosità iniziando dal pane, alimento dal fascino antico e dalle tante forme.

Nella Pianura Padana numerosi pani si sposano con i cibi tipici del territorio, interpretandone storicamente gli usi e i gusti. Incominciamo a curiosare tra le fogge antiche e le relative denominazioni, da Pavia: la tradizione identifica nel patrono San Siro, il fanciullo che, fornendo i cinque pani d'orzo e i due pesci a Gesù, gli consentì il miracolo di sfamare cinquemila persone. Da questa leggenda la città trae gli auspici di una ricca e gustosa tradizione gastronomica che vede oggi nel miccone il pane più tipico: non lievitato forzatamente, ma ottenuto rinnovando la pasta più volte nell'arco della giornata; la lunga e naturale lavorazione assicura la sua durata anche per una settimana.

Il profumo di pane ci accoglie a Ferrara dove troviamo la famosa ciupèta o "coppia", dal sapore inconfondibile, che per la sua fragranza e delicatezza viene scambiata per biscotto. Già nel 1536 Cristoforo da Messisbugo, raffinato gastronomo e gentiluomo della Corte degli Estensi, citava questo "pane intorto" nella descrizione di un banchetto da lui servito a raffinati commensali.

Nel cremonese troviamo la chisòdola, così chiamata in campagna. Questa focaccia, generalmente preparata dai fornai, è impastata con farina, acqua tiepida e lievito di birra, quindi salata e coperta con un tovagliolo e lasciata lievitare.



Quando la pasta è lievitata si tira a rettangolo con il mattarello, si unge con un poco di burro e si piega una volta su se stessa a libro. Si tira di nuovo dalla parte opposta, si unge ancora e si piega. Si ripete l'operazione 4 volte. In ultimo si lascia riposare affinché lieviti ancora. Quando è lievitata si mette sulla latta del forno già caldo a calore moderato: il risultato è una bontà!

A Parma invece Carlo II di Borbone, che aveva a cuore le condizioni dei suoi soldati, fa approvare nel 1850 dall'Amministrazione Militare le norme che l'appaltatore di pane per le truppe parmigiane doveva rispettare. Si assecondava così l'aura massima parmigiana: pane di un giorno, vino di un anno.

A Bologna è sempre stato grande l'interesse verso il pane: il pane tipico è qui la croce o crocetta (crous o crusatta) con i tipici 4 crostini (grastèn) e il barilino (barilèn); buonissima anche la crescenta al forno, una sorta di pane schiacciato e "ingrassato". Non possiamo lasciare la città senza avere assaggiato le famose crescentine fritte, dal profumo inconfondibile, specialità di quasi tutte le città della Pianura Padana, anche se variamente denominato: "chizza" o "torta fritta" a Cremona, "torta fritta" a Parma, "chisulin" nella bassa Padana, "gnocco fritto" a Modena, Reggio Emilia e Mantova, pinzini sempre a Mantova e nel ferrarese.

### Crescentine fritte

*Quantità per persona: 100 gr.*

*300 gr. di farina 0*

*25 gr. di lievito di birra*

*30 gr. di latte*

*3 dl. di latte e acqua minerale frizzante*

*un pizzico di zucchero e un pizzico di sale*

*Formate una bella fontana con la farina, impastate un po' di latte e assorbitore il lievito di birra, aggiungete un po' di zucchero e versate nel ciurlo. Impastate il tutto con un poco di latte, acqua minerale e sale. Lasciate riposare l'impasto per circa 2 ore in un luogo tiepido. Dividete con il mattarello la pasta in 12 pezzi (della forma di un ovale) e tagliatele a metà, infilatele in olio bollente e friggetele poche per volta, girandole delicatamente una sola volta. Estratele subito in carta assorbente, lasciatele asciugare e servitele calde. Le crescentine fritte sono un'ottima collazione, accompagnate con salame, formaggio, prosciutto e mortadella, oppure con un dolce, come il cannolo. Un piccolo suggerimento: se volete che il pane resti più a lungo morbido, potete anche friggere in olio bollente e lasciarle asciugare in un tegame a fuoco basso.*

RANCIO GIORNALIERO  
DELLE DUCALI TRUPPE PARMENSI  
(1852 - 1853)

-CAMPIONE DA UN DISTACCAMENTO DI FANTERIA-  
PRANZO  
PASTA (CONDITA CON IL LARDO)  
MANZO LESSO, PANE  
UN BOCCALE DI VINO  
CENA  
FORMAGGIO, PANE, MEZZO BOCCALE DI VINO

## TIGELLE E PIADINE

La parola "gnocco" è di probabile derivazione longobarda, legata alla medesima "civiltà della padella e dello strutto" che ha originato questo cavallo di battaglia delle "azdore", le massie reggine.

Il piatto è sostanzioso e gustosissimo; un tempo era la robusta colazione dei lavoratori dei campi, oggi è il compagno ideale di salumi, prosciutti e formaggi. In questo "duello a distanza" ogni città si cimenta con la propria ricetta, fatta di lievi varianti sia nella dose che negli ingredienti.

### Tigelle

*Ingredienti*

1,2 kg. di farina

1 bicchiere di birra di birra oppure succo del pane

1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva

sale q.b. e latte per ungere

*Preparazione*  
Sotto le fontane con la farina, aggiungiamo il lievito e il sale, impastiamo con un cucchiaino d'olio e latte. La ricetta prevede l'impasto per 2 ore circa prima di dare la forma alle tigelle che verranno lessate separate per un'altra 1,2 ore prima di cuocerle negli stampi metallici.

Tutte gustose le varianti: a Modena si sostituisce lo strutto con lardo o pancetta, oppure s'impasta con acqua di cottura di zampone o cotichino. Qui, secondo la tradizione, sono nate le famose tigelle, da sempre il "pane" delle colline. Il loro curioso nome trae origine dai dischi di terra refrattaria, detti appunto tigelli, sui quali si cuocivano anticamente, posandole tra foglie di castagno o di noce e sistemando poi le piastre sulle braci del camino.

Attualmente per cuocere le tigelle si utilizzano stampi metallici doppi, generalmente di ghisa, da due, quattro o sei dischi convessi.

Le tigelle costituiscono un'ottima merenda e, se accompagnate ad altre portate, un goloso piatto unico.

Continuiamo il nostro viaggio fino a Reggio Emilia dove troviamo il tipico "gnocco fritto" con impasto di farina, acqua, sale ed un po' di strutto, oggi sostituito da burro ed olio. Una variante sono le "chizze" ottenute aggiungendo all'impasto il formaggio grana.

A Parma la "torta frita" ha due varianti: il tipo "croccante" con farina, acqua e sale, e il tipo "soffice" il cui impasto è arricchito da patate lessate, lievito di birra e olio d'oliva.



Proseguiamo alla scoperta dei pani speciali fermandoci a Mantova dove assaggiamo la chisoela, la chisoelina e il tirot.

La chisoela è fatta con farina, acqua, sale, sugna di maiale e lievito naturale. Occorre stendere l'impasto alto un centimetro e pizzicare la superficie con due dita, lasciandovi delle fossette.

Lo stesso procedimento si usa per la chisoelina più stretta e più bassa.

Il tirot invece è simile a una chisoela con cipolle tagliate sottili e ciccioli di maiale tritati. Con l'impasto ottenuto si "tira" una schiacciata, s'incide con un coltello la superficie a losanghe, si lascia lievitare e si cuoce in forno.

Arriviamo ora a Ravenna, patria della piadina. La piadina è la versione romagnola di una focaccia o galletta antichissima, diffusa in ogni angolo del mondo e ricca di varianti. L'antica origine di questi pani schiacciati si perde nella notte dei tempi.

La piadina anticamente non prevedeva l'uso di alcun elemento lievitante, mentre ora risulta più gradevole se leggermente lievitata.

Viene cotta sul testo o "teggia", una piastra rotonda e piatta con l'orlo leggermente rialzato, di terra cotta o pietra refrattaria. In passato, dal tempo dei romani fino all'inizio di questo secolo, il testo poteva essere una lastra di pietra arenaria, appoggiata sui treppiedi del camino.



Nella prima metà del secolo poteva accadere che fosse cotta sulla graticola, se si trattava di "piada" composta da farina di castagne arricchita con ciccioli, oppure sull'arola del camino, nel caso fosse ottenuta da un impasto destinato al pane. Più comunemente veniva arrangiata con varie farine singole o miscelate, di mulino o predisposte in casa.

Nei primi decenni del secolo, l'utilizzo del bicarbonato rende la piadina più digeribile e conferisce un sapore più gustoso e un colore più accentuato. Nel frattempo si sono aggiunti altri elementi: latte di fresca mungitura, lardo e strutto ed infine, ma non sempre, il lievito di birra.

Oggi si usa cuocerla sul gas, con la retina spargifiamma, ed il testo è stato sostituito da un piano refrattario.

## TIGELLE E PIADINE

La piada grande e bianca, con le sue bollicine nere di bruciaticcio ricorda la luna piena che splende di notte; anche il famoso poeta Giovanni Pascoli, che la chiama "pane rude di Roma" ne fu affascinato a tal punto da dedicarle un'intera poesia.

*Maria; nel fiore infondi l'acqua e poni  
il sale... con le tue mani blande  
Domi la pasta, e poi l'allarghi e spiani:  
ed ecco è liscia come un foglio, e grande  
come la luna, e sulle aperte mani  
tu me l'arrecchi, e me l'adagi molle  
sul testo caldo, e quindi t'allontani,  
Io la giro, e le attizzo con le molle  
il fuoco sotto, finchè stride invasa  
dal calore mite, e si rigonfia in bolle;  
e l'odore del pane empie la casa.*

Per meglio comprendere i termini della disfi-da gastronomica, assaggeremo tanti tipi di piadina: integrale, sfogliata, con i ciccioli. La piadina infatti viene confezionata in modo diverso secondo i luoghi, le tradizioni delle famiglie, delle piadine o dei chioschi.

La piadina calda e fragrante gradisce la compagnia di molti ingredienti: la si può gustare appena fatta, come spuntino, scegliendo l'abbinamento prediletto, prosciutto, salame o squacquerone e rucola, oppure organizzando una vera e propria "piadinata" portando in tavola un po' di tutto.

Proseguiamo il nostro viaggio nel grande continente della cucina e della gastronomia, scoprendo come ad ogni grande civiltà agricola corrisponda l'attento e capace allevamento della vite.

Così è stato nella fertile Pianura Padana dove, sia per l'estensione della zona che per le caratteristiche ambientali e climatiche, la vite ha sempre trovato ambienti particolarmente adatti alla propria coltura.

Definita da Gianni Brera "una terra a forma di grappolo" la provincia di Pavia ha nel vino la più antica, famosa e rilevante risorsa agricola, celebrata da scrittori e da poeti antichi e moderni.

L'Oltrepò, il vigneto d'Italia, con la sua produzione di 800.000 ettolitri di vino su 17.000 ettari di terreno, annovera prestigiosi vini D.O.C. quali il Rosso dell'Oltrepò pavese, il Barbera, il Bonarda, il Buttafuoco, il prezioso Barbacarlo ed i bianchi Cortese e Riesling.

Le uve di Pinot hanno trovato in queste colline un ambiente favorevole, così che l'Oltrepò è considerato la patria naturale degli Champenois italiani.

Proseguendo lungo la nostra strada del vino, giungiamo sui Colli Piacentini, dove si produce il Gutturnio, uno dei più antichi vini italiani.



## IL VINO

Anche nel parmense il consumo di vino ha radici molto antiche, come testimonia il ritrovamento di numerose anfore vinarie di epoca romana, senza contare i numerosi documenti medioevali parmigiani che attestano la presenza e l'importanza dei molti vigneti tutt'intorno alla città.

Tra i vini più famosi: il Malvasia, il Lambrusco, la Fortana.

Paolo Monelli annovera il Lambrusco tra i "vini provinciali" d'Italia a cui non serve un lungo invecchiamento e che non sarebbero adatti a nessun piatto d'alta cucina. Ma noi lo beviamo subito, splendido protagonista della cucina popolare "rustica" e saporitissima, perchè il Lambrusco aspreto, vispo, ardito e brioso, di un bel rosso brillante e dalla schiuma violacea dal profumo di marmola, è come pioggia d'estate sul fuoco delle pietanze e dei condimenti forti.

Le zone di produzione tipiche del lambrusco sono le province di Reggio Emilia e Modena. Il lambrusco reggiano è tutelato da un marchio D.O.C. ed è notevolmente migliorato negli anni per la presenza di vinificatori attenti alla qualità ed all'innovazione.

Nel modenese ne troviamo addirittura tre diversi tipi: il Grasparossa, il Salamino ed il Sorbara, dal colore rubino e dal profumo di viola, ultimo erede di un ceppo di vitigni conosciuto da Etruschi e Romani.

Eccoci ora sui colli bolognesi dove vengono prodotti 12 vini a Denominazione di Origine Controllata e uno a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, con vigneti che coprono oltre 20.000 ettari di coltura specializzata.

Un vitigno molto diffuso è il Pignoletto, insieme al Cabernet Sauvignon ed al Pinot Bianco.

L'uva d'oro, più noto come Fortana, è un vitigno molto antico e riesce molto personale se allevato nelle terre sabbiose del litorale adriatico di Comacchio, con eccellenze sugli antichi dossi boscati da cui prende la dizione di Bosco Eliceo. Spostandoci nel Mantovano ritroviamo il Lambrusco ed il vitigno dei Colli Morenici.

Il nostro viaggio all'insegna del buon bere termina a Ravenna, dove degustiamo tre vini provenienti dallo stesso vitigno: l'Albana di Romagna, il Trebbiano di Romagna e il Sangiovese di Romagna. L'Albana è stato il primo vino bianco nazionale ad ottenere il riconoscimento della D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Buonissimo è anche l'Albana passito, di colore giallo dorato, quasi ambrato. Questi vini sono adatti ad essere bevuti con i dolci tipici locali, come la ciambella e la zuppa emiliana.



## I FORMAGGI

Nella Pianura Padana è sempre stata molto sviluppata la coltivazione dei foraggi e la conseguente attitudine all'allevamento bovino ed ovino.

Troviamo specialità prestigiose come il parmigiano reggiano, riconosciuto in tutto il mondo come il re dei formaggi a pasta soda, ma anche semiconosciute, come la formaggella di Castel S. Pietro Terme, il pecorino di Frignano e tanti altri.

Questi formaggi hanno sempre avuto un ruolo da protagonisti nella nostrana arte culinaria, sia come ingredienti indispensabili in tante ricette, che come piatto a sé stante.

Il più famoso, il parmigiano reggiano, affonda le sue origini nella notte dei tempi. Probabilmente nato da una ricetta etrusca, viene citato anche dal Boccaccio nel Decamerone. Ha attraversato i secoli con il suo sapore e la sua qualità, conquistandosi la fama di alimento nutrizionalmente perfetto ed amato da tutti.

Patria per eccellenza di questa "meraviglia", come dice il suo stesso nome, sono le provincie di Parma e Reggio Emilia ma la sua produzione si estende anche a Modena.

E' realizzato nei cosiddetti "caseifici", i caseifici locali, dove ogni fase viene seguita con grande scrupolosità. Per produrlo si usa latte vaccino di due mungiture, di cui una parzialmente scremata.

Dopo alcune fasi di lavorazione, le forme vengono messe in appositi magazzini dove vengono costantemente spazzolate e rivoltate.

La stagionatura varia da uno a tre anni. Il Parmigiano Reggiano si produce durante tutto l'anno ed è stato riconosciuto DOC nel 1955.

Che dire ancora di questo prodotto unico al mondo, capace di vincere quasi sempre gare e confronti con formaggi di tutto il mondo? Vero protagonista nella cucina tipica delle città della Pianura Padana, è ottimo servito con mostarda senapata di frutta, cubetti di mortadella, fettine di prosciutto.

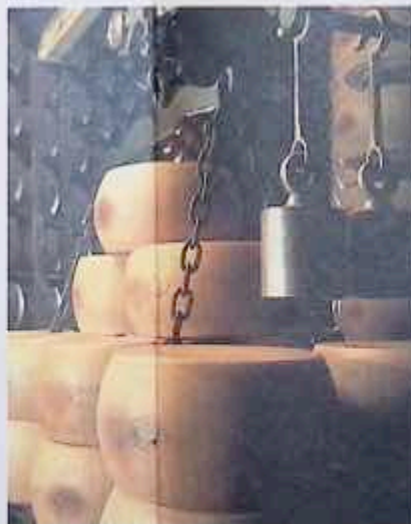
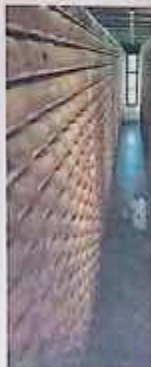
Sempre più famoso anche il Grana Padano dall'odore fragrante e delicato, adatto sia da tavola che da grattugiare.

Sembra che anticamente la funzione del Grana Padano fosse quella di conservare il latte, facilmente deperibile. Presto la ricchezza della sua pasta granulosa, da cui il nome di grana, lo rese così gradito che la produzione venne incrementata vigorosamente.

Il Grana Padano viene prodotto in 5 regioni e 27 provincie confinanti, usando latte di due mungiture, di cui una scremata, ottenuto da animali alimentati a erba verde in primavera-estate, fieno e mangimi in autunno-inverno. Il Grana Padano viene prodotto tutto l'anno; il primo documento relativo a questo formaggio risale al 1184.

Nella zona di Pavia, Cremona e nel bolognese abbiamo anche una grande produzione di mascarpone, che è una crema ricavata dalla panna del latte, appena inacidita con fermenti lattici. Il mascarpone è molto più saporito della panna, e a volte è preferito per condire i tortellini asciutti. Ma il mascarpone è sostanzialmente protagonista fondamentale di diversi dolci al cucchiaio, come la coppa al mascarpone e il semifreddo. Ottimo anche il provolone, tipico cremonese.

Assaggiamo anche lo squacquerone, un formaggio a pasta tenera ideale per la confezione dei cappelletti di magro. Ottimo abbinato sia con la piadina sia con le crescentine fritte, ed anche le pere.



## LA PASTA E LA PASTA RIPIENA

Ora il confronto si fa più difficile: entriamo nel regno della pasta fresca. E' difficile fissare la data di nascita della pasta perché fin dalle origini l'acqua e i cereali sono stati gli ingredienti di base dell'alimentazione umana.

La pasta nacque da gesti spontanei e con il passare del tempo si arricchì sempre di più, dando vita alla straordinaria varietà attuale.

Cibo popolare, ma anche cibo delle sontuose mense dei signori e delle corti, la pasta trova menzione in tutti i trattati di cucina storici. Paste lisce e paste ripiene: le ricette si moltiplicano ed ogni città è pronta a rivendicarne la paternità e a rimanerne avvinta storicamente.

A Mantova, ad esempio, quando nacquero i ravioli "ignudi" cioè senza pasta, con il solo ripieno, furono una grande novità.

Due sono gli strumenti essenziali per la preparazione della pasta fresca: il tagliere o spianatoia, un rettangolo di abete non troppo pesante largo almeno 60 cm. e lungo oltre un metro, e il mattarello, un unico pezzo di legno, duro e ben stagionato di circa un metro di lunghezza e 5 cm. di diametro, gelosamente conservato dalla massaia.

Celebriamo le tante diversità culinarie delle città della Pianura Padana partendo da Bologna, dove la più antica tradizione culinaria petroniana è rappresentata dai tortellini.

I tortellini sembra siano stati inventati dal cuoco dell'antipapa Alessandro V; la ricetta del ripieno è rigorosa, e per sgomberare il campo da ogni equivoco, il 7 dicembre 1974 la delegazione bolognese dell'Accademia italiana della cucina, insieme con la Dotta confraternita del tortellino, depositarono presso la camera di Commercio la preparazione secondo arte per circa 1000 tortellini.

Nel reggiano e nel parmigiano viene proposto in alternativa al tortello di zucca, il "tortello verde", il cui ripieno è composto da erbe (bietole o spinaci), ricotta e abbondante parmigiano reggiano.



## LA PASTA E LA PASTA RIPIENA

Questa è la ricetta "storica" per preparare il ripieno classico del vero tortellino bolognese.

### Ripieno del tortellino bolognese

*Ingredienti*

500 gr. di brodo di manzo bollente al dente

200 gr. di prosciutto

200 gr. di carne Macinata di Bologna

400 gr. di formaggio parmigiano reggiano

2 uova di gallina

1 noce moscata

*Da cuocere: le dosi per 6-8 persone, dividere la quantità riportata per 6-8.*

*Altezza: il brodo di manzo è fatto risalire per 15 minuti a fuoco vivace nel burro. Escorre tutto il grasso come al prosciutto e alla mortadella. Versare il composto in una ciotola e amalgamare le uova, il parmigiano reggiano e la noce moscata. Sgrassare con le mani fini nel brodo un impasto omogeneo e lasciare riposare per circa mezz'ora.*

Ben diversi dai tortellini sono i marubini detti anche agnolotti cremonesi dal ripieno di carne, composto da manzo brasato, arrosto di vitello, arrosto di maiale, parmigiano, uova ed un poco di pane grattugiato, cotti in un brodo fatto con pollo, manzo e vitello.

A Piacenza trionfano gli anolini. Questa minestra è tipica delle grandi solennità come Natale e Pasqua. Cotti con brodo "in terza" (magro, cappone e maiale), il ripieno è fatto con stracotto, pangrattato, uova e grana.

A Parma i campioni locali prendono la forma di cloche senza frangia, ottenute nella sfoglia con uno stampo di legno che ogni massaia tiene nella credenza; il ripieno è un impasto saporito di sugo ristretto di stracotto, parmigiano stravecchio, pane grattugiato, uova e profumo di noce moscata.

Gli anolini un tempo erano il classico piatto di apertura del pranzo di Natale e Capodanno, cotti nel brodo di manzo e cappone; oggi si mangiano in tutte le occasioni, anche "pasticciati", asciutti, conditi con il sugo.



Modena contende a Bologna la paternità del tortellino: qui al ripieno classico bolognese è aggiunto del vitello macinato.

La nostra ricerca delle gustose diversità prosegue con i cappelletti all'Emiliana tipici di Reggio Emilia, con l'ottimo ripieno composto da pane grattugiato, parmigiano reggiano, prosciutto crudo, vitello magro, polpa di maiale magra, polpa di manzo, burro e noce moscata. Con il tipico punto di chiusura a "cappelletto" si gustano in brodo di manzo e gallina.

L'agnolino mantovano si distingue dai classici tortellini bolognesi, oltre che per i componenti del ripieno, anche per la forma.

Il ripieno è fatto con polpa di manzo, polpa di maiale, salamelle, pancetta a cui si aggiunge una parte di stracotto con parmigiano reggiano e un uovo.

La forma è simile ad un angioletto (agnoletto) ed ovviamente devono essere cotti in un ottimo brodo, a volte corretto con un bicchiere di Lambrusco come si usa nel basso mantovano.

Il cappelletto ferrarese ha come ripieno petto di pollo, goletta, polpa di suino, vitello, salsiccia, parmigiano, uova e noce moscata.

Nel ripieno di quelli romagnoli troviamo invece crescenza o stracchino, ricotta, grana, un petto di cappone o tacchino, una braciola di maiale, uova e noce moscata.

### Pasta fresca - dosi per 6-8 persone

*Stracotto 2 litri in 350 gr. di forma senza mettere sale*

*Lasciare l'impasto per circa una decina di minuti e lasciare riposare ancora in un panno per un quarto d'ora*

*Obtenete la sfoglia sottilissima (meno di un millimetro, da qui il nome di sfoglia) e ricavare, aiutandovi con un coltello, tanti quadrati di 24 cm. di lato. Al centro disponete una quantità di impasto pari a circa una nocciola, ripiegare a triangolo, premere bene gli orli per arrotondare il margine intorno all'imboccatura e fate combaciare le estremità arrotondate.*

*Lasciate riposare i tortellini tra soli infornati*

*Si brodo si prepara con qualche pezzo di gallina vecchia (perché più saporita come ricorda un vecchio proverbio).*

*600 gr. di cappone (con le coste di manzo) 2 uova con midollo. Farlo bollire a fuoco lento. Mettere in una pentola le pentole ricoperte con acqua e aggiungere sale. Portare a ebollizione e continuare la cottura a fuoco lentissimo per almeno 2 ore. Tagliate la carne e le verdure, riportate il brodo a ebollizione e versare i tortellini cuocendoli 6-7 minuti.*

*Arde*

## LA PASTA E LA PASTA RIPIENA

Dimentichiamo per un poco i tortellini e le numerose varianti per conoscere da vicino le famose tagliatelle, che pare siano nate dall'estro di Mastro Zafirano, cuoco di Giovanni Il Bentivoglio. Si dice che il giovane cuoco si sia ispirato alla bionda chioma di Lucrezia Borgia, recatasi a Bologna per sposare il duca d'Este di Ferrara.

A Bologna si mangiano almeno una volta la settimana e anche i giovani le adorano, se sono pronti a compiere molti chilometri di montagna pur di rintracciare quella vecchia trattoria, dove una "sfoglina" continua a stendere sfoglie sottili e a ritmare con la "coltellina" il taglio dei lunghi nastri preziosi. Le tagliatelle alla bolognese sono condite obbligatoriamente con il ragù, il condimento più celebre del mondo.



Il 17 ottobre 1982 la delegazione bolognese dell'Accademia italiana della cucina ha provveduto a depositare presso la camera di Commercio le caratteristiche del vero ragù. Gli ingredienti "storici" sono:

### Ragù

300 gr. di costole di manzo (è la parte muscolare del petto bovino)

150 gr. di pancetta dolce

50 gr. di cipolle

50 gr. di coste di vitello

30 gr. di cipolle

5 cucchiai di salsiccia di pomodoro oppure 20 gr. di estratto triplo di pomodoro

mezzo bicchiere di vino bianco secco

1 bicchiere di latte intero

Tritate la pancetta con la mozzarella, quindi fatele asciugare in un tegame di terracotta del diametro di circa 20 cm. aggiungete le verdure ben tritate e lasciatele appassire dolcemente. Aggiungete anche la carne macinata e lasciatela sempre rimangiando, finché si sgola. Versate il mezzo bicchiere di vino bianco secco e il pomodoro allungato con poco brodo. Lasciate sobbollire per circa 2 ore, aggiungendo di volta in volta il latte e aggiustando di sale e di pepe nero. Facoltativo l'aggiunta, in ultimo, della panna di latte.

Numerose sono le salse di accompagnamento alle tagliatelle, come pomodori, prezzemolo, olio e aglio per quelle alla romagnola.

Specialità di Parma sono le tagliatelle al prosciutto.

Una menzione particolare nell'ambito delle paste ripiene della famiglia dei tortelloni lo meritano i cappellacci o tortelli di zucca. Un piatto capace di unificare l'intera Pianura Padana che può essere proposto in un'infinita gamma interpretativa e creativa.

Il tortello di zucca è certamente una specialità ferrarese (cappelz) ma è presente con tante varianti nel ripieno anche a Bologna, Modena, Mantova, Reggio e Parma.

A Ferrara l'amore per le cucurbitacee ha un'origine antica e risale ad una tendenza diffusa nel passato di mangiare "dolce". Il gusto per i cibi particolari era una caratteristica comune delle corti degli Estensi e dei Gonzaga di Mantova, poiché la vicinanza geografica favoriva i frequenti contatti degli abitanti delle due città influenzandone reciprocamente le abitudini culinarie.

Il ripieno è composto da ottima zucca gialla, burro, parmigiano grattugiato, un uovo, pane grattugiato e noce moscata.

I cappellacci sono conditi con burro e salvia, oppure con ottimo ragù.

A Mantova il ripieno dei tortelli viene fatto aggiungendo alla zucca amaretti pestati e la tipica mostarda di mele e pere.



## I SALUMI

Sono molti secoli che il maiale è il beniamino di chiunque coltivi i piaceri della tavola. Plinio il vecchio più di 2000 anni fa scriveva che da nessun altro animale si trae maggior materia per la ghiottoneria: la carne di maiale ha quasi cinquanta sapori diversi. Oggi possiamo dire che ne ha molti di più e su tutti impera il più nobile, quello del prosciutto.

Il viaggio tra le ghiottonerie incomincia dallo "studio" del salame, la cui composizione varia molto dall'area territoriale.

A Ravenna viene prodotta una salsiccia di maiale piccante chiamata salsiccia matta, e un ottimo salame, prodotto utilizzando sia parti magre sia grasso duro di pancetta.

Ferrara è famosa per la "salama da sugo", che gli Estensi servivano come afrodisiaco. Non a caso ancor oggi è sempre presente nei pranzi di nozze.

Come ogni altra specialità, anche per la salama non esiste un'unica ricetta: ogni artigiano dosa gli ingredienti in maniera personale e ha i suoi "segreti". Le carni più usate, macinate finemente, sono il guanciale, il coppone, la lingua, la spalla, il fegato, unitamente al vino rosso di ottima qualità, chiodi di garofano, cannella, noce moscata e pepe nero.

Prima di essere servita è oggetto di una lunghissima bollitura; ne esce un cibo piccante, gustoso, unico nel suo genere.

Tipico ferrarese è anche il salame all'aglio: l'impasto è formato da carne magra, lombo e parte del coppone, dosato di grassi e con un tocco delicato di aglio schiacciato con il sale, il tutto stipato nel budello gentile. Proseguiamo per Mantova dove regna sovrano l'ottimo salame di puro suino, con i grani di pepe interi. Molto gustose sono anche le salamelle che vengono aggiunte a volte al riso alla pilotta.

Arriviamo a Bologna, rinomata per i suoi salumi fin dall'antichità; qui il salame viene



preparato con carne grassa e magra, pepe intero e in parte macinato; la quantità dell'aglio e del vino varia a seconda dei gusti. Ma Bologna deve la sua fama alla mortadella, conosciuta in tutto il mondo. Il nome mortadella deriva da myrtatum che presso i romani indicava una salsiccia condita con mirto; oggi viene preparata con un insieme di carne di suino grassa e magra, speziata con grani di pepe nero.

Di forma cilindrica, arrotondata alle estremità, può essere di differenti dimensioni. La sua bontà è spesso il risultato delle capacità e dei segreti di ogni singolo salumaio.

Altra "ghiottoneria", sia di Bologna che di altre città della Pianura Padana, è il cotechino.



Generalmente l'impasto si prepara con un terzo di cotenne e due terzi di carni dure e nervose, e viene insaccato in una budella di media grossezza. Il giorno dopo può essere mangiato, ma sopporta molto bene anche una stagionatura di un mese appeso in cantina, lontano dagli altri salumi.

A Modena segnaliamo una cottura particolare, consigliata già da Artusi. Si tratta del cotechino fasciato o in galera, cioè cotto a metà, spellato, fasciato in una grande fetta di carne di vitello, manzo o maiale, legato e cucinato lentamente in umido.

Modena è famosa per lo zampone; la parte inferiore della zampa di maiale, disossata, insaporita con spezie e riempita con un impasto simile al cotechino. A Reggio Emilia, altro luogo tipico insieme a Bologna di produzione della mortadella, trionfano sulla tavola zampone, cotechino e cappello da prete.

Non si sa scegliere tra l'uno o l'altro, perché sono tutti e tre saporiti e gustosissimi: si vuole però che lo zampone e il cappello del prete, a confronto col cotechino, contengano una percentuale maggiore di carne e una percentuale minore di cotenna.

Siamo oramai nella patria del più famoso prosciutto crudo italiano, il Parma. Di tradizione antichissima, ha un eccellente sapore che gli deriva dalle ottime carni suine, scelte con cura, e dall'abilità degli esperti del settore, che spesso si tramandano i segreti della lavorazione da una generazione all'altra. Non vanno dimenticate le caratteristiche di natura ambientale e climatica che favoriscono la stagionatura; ne scaturisce un capolavoro di unicità, per l'equilibrio dei suoi componenti e per l'alta digeribilità.

Tesoro dell'arte conserviera, il Parma ha ottenuto la denominazione di origine nel 1970 e viene tutelato dall'apposito Consorzio del Prosciutto di Parma, secondo un disciplinare molto rigoroso.

Solo se il processo di maturazione è avvenuto in modo perfetto si procede al riconoscimento ufficiale: la marchiatura a fuoco della corona ducale a cinque punte con la scritta Parma.

Altro prodotto esclusivo della Bassa Parmense è il culatello, pregiatissimo salume magro, morbido, dal gusto delicato che viene ricavato dal muscolo posteriore della coscia del maiale chiamato culatta.

Secondo il procedimento tradizionale, la carne viene salata e speziata "a caldo" e infine, insaccata nella vescica o nel budello del suino, dove viene fatta stagionare per circa 12 mesi. È un prodotto piuttosto raro e costoso, che ha assoluto bisogno dei climi umidi del Po e dell'aria della Bassa parmense.

A Parma non può mancare l'assaggio del salame di Felino, la migliore qualità di salame, composto da 2 terzi di carni magre (provenienti dalle rifilature di prosciutti, coppe, lombate, spalle), un terzo di carne grassa e qualche granello di pepe. La stagionatura dura almeno 6 mesi.

Sempre prodotto in zona, assaggiamo il Prosciutto cotto, preparato con le cosce migliori, dal sapore unico e delicato.

A Reggio Emilia, che condivide con Parma l'ampia produzione di salumi, troviamo il prosciutto cotto noto in tutto il mondo, ed i famosi ciccioli di maiale.



## I SALUMI

Unica è la strepitosa coppa piacentina, che ha ottenuto dall'Unione Europea il marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta), marchio che garantisce una lavorazione e una stagionatura secondo regole precise, con ingredienti locali scelti. Infatti la coppa è preparata con le parti nobili del maiale, soprattutto il filetto, lavorata a crudo, salata, speziata, insaccata nel budello e fatta maturare per almeno 6 mesi, affinché mantenga intatta tutta la sua qualità. Occorre che la stagionatura avvenga in luogo fresco e ben aerato.

Nel dintorni di Pavia si producono le 10 varietà di salame di Varzi, come i giovani "cacciatori" o i più stagionati "cuculi". Per l'unico salame italiano D.O.C sono garantiti la grana lavorata grossa, carni di suino magre e un quinto di carne di bovino. Il tutto viene conciato con sale, pepe e aglio macerato nel vino rosso e pochissima noce moscata; la stagionatura varia dai sei mesi a un anno.

Tipico della Lomellina e di Mortara è il salame d'oca, raro e pregiato, dalla tradizione secolare, invenzione culinaria e religiosa della comunità ebraica presente nel XV secolo in quelle zone.

Terminiamo questo tour dei salumi tipici a Cremona.

Caratteristica del salame cremonese è unire all'impasto fatto con le parti magre del maiale, inclusi la coscia e il filetto, il 37% circa di grasso duro di pancetta. Il tutto viene poi salato, aromatizzato con aglio, vino rosso e grappa, e insaccato in un budello di bovino. Nonostante la stagionatura, ha una pasta morbida, tenera, caratterizzata da forti aromi; è ideale tagliato a fette un po' spesse nel classico antipasto italiano.

Nel cremonese si produce anche il cacciatore, un insaccato di piccole dimensioni così chiamato perché costituiva il nutrimento giornaliero dei cacciatori durante le loro battute di caccia. Fatto con un impasto misto di carne bovina e suina, a grana sottile, viene insaccato in budello di manzo e legato in filze di 10 o 20 pezzi come salsicce. E' particolarmente apprezzato per il suo gusto appetitoso.



## I DOLCI

Nel "grande" affresco dei tesori gastronomici delle 10 città della Pianura Padana non potevano mancare i dolci al cucchiaino e secchi.

Cominciamo da Pavia, famosa per la torta Paradiso, simbolo della città, che si continua a sfornare seguendo la ricetta originale di Enrico Vigoni, datata 1878.

Forse pochi sono a conoscenza che anche il dolce pasquale per eccellenza, la colomba, vanta origini pavesi.

La tradizione racconta che il re dei longobardi Alboino venne rabbonito dai suoi propositi di vendetta da un panettiere di Pavia che gli offrì in dono, come simbolo di pace, questo pane dolce a forma di colomba. L'impasto è simile a quello del panettone; la differenza consiste nella presenza di scorza di arancia. Le mandorle e la granella di zucchero vengono utilizzate per guarnire la superficie, prima della lievitazione in forno.

Cremona è famosissima per il torrone, un classico dolce natalizio. L'impasto è a base di miele, albume d'uovo montato a neve, mandorle, nocciole, pistacchi e vaniglia. Non possiamo lasciare la città senza aver comprato la mostarda. Già nel 1604 in un libro stampato in Belgio si parla della mostarda, un condimento piccante fatto di frutta candita conservato in uno sciroppo dall'aroma pungente di senape bianca. Accompagna tipicamente il bollito misto o la crescenza e il mascarpone.



A Piacenza assaggiamo la buonissima spongata di origine quattrocentesca. E' tra i più antichi dolci d'Italia: ad un involucro di pasta frolla viene aggiunta una farcia di miele, pinoli, uva passa, frutta candita, pan biscotto polverizzato e spezie.

Durante le feste di Carnevale cercate i "turtli" fritti. Ne esistono infinite varianti: sono ravioli ripieni di mostarda, amaretti tritati finemente, un cucchiaino di cioccolato in polvere e un bicchierino di rum.

Anche a Parma troviamo nelle pasticcerie la versione locale della spongata, dolce molto noto, legato alle festività di Natale e Capodanno. Esiste un documento che attesta come nel 1454 questo dolce venne inviato in dono al duca Francesco Sforza. In seguito fece la sua apparizione sempre più frequente sulle mense delle corti.

A Parma specialissimi esperti preparano la "spongata" ad uso esportazione. Restando fedeli all'antica ricetta, assaggiamo il semifreddo bacio di Parma e, passando intorno al 13 gennaio, non dimentichiamo di assaggiare le croccanti scarpette di Sant'Ilario, patrono della città; curioso è l'anello di Monaco, un sontuoso panetto forato.

Una dolce specialità di Reggio Emilia è il biscione, una pasta di mandorle sormontata da un biscione di meringa. Ancor oggi a Natale i reggiani scelgono questo dolce perché era il dolce dei padri e dei nonni. Altri dolci buonissimi sono la "bomba" di Matilde di Canossa farcita di zabaglione e la zuppa inglese alla reggiana.

Nel reggiano è un dolce classico, importante, lo si trova in tutte le sagre, le feste di campagna, ed anche nel menu di nozze.



## I DOLCI

Tra i biscotti meritano un assaggio le "zuffe" di Peppone e Don Camillo, una specie di "brutti e buoni" inventati da un noto pasticciere in occasione dell'apertura del Museo dedicato ai due famosi personaggi.

Proseguiamo per Modena dove degustiamo la famosa Torta Barozzi, ricchissima di cioccolato fondente, e la panna cotta alla saba.

La saba o sapa è uno sciroppo d'uva nera e noci.

Speciale è anche la torta di taglierini nella versione modenese; le altre versioni sono bolognese, ferrarese e mantovana.

Un altro dolce modenese di origini antichissime è il bensone, una ciambella molto buona che si può mangiare anche intinta nel vino rosso, come uva fragola o Lambrusco amabile locale.

Arriviamo a Bologna dove i dolci trionfano tutto l'anno. Da novembre in poi troviamo però il Pan speziale, pan spzièl o certosino, per eccellenza il simbolo di Bologna.

È un pane dolce, tipicamente invernale e di lunga conservazione, farcito di mandorle e pinoli, ricoperto di arance, fichi, pere e ciliegie canditi; viene stagionato per 15 giorni prima di essere consumato.

La ricetta sembra risalga alle crociate, mentre il nome riporta alla Certosa di Bologna, dalla quale i frati nel '700 erano soliti inviarlo a Roma, a Natale, al Cardinale Lambertini, futuro papa Benedetto XIV, il quale, nativo di Bologna, ne era ghiotto.

Dolce tipico della festa degli Addobbi è la torta di riso, dal sapore antico. Gli Addobbi furono introdotti nella diocesi bolognese dall'arcivescovo Paleotti.

### Torta di riso

*Questa la ricetta*

*Sette litri*

*100 gr. di riso*

*100 gr. di zucchero vanigliato*

*400 gr. di zucchero semolato*

*100 gr. di mandorle dolci*

*100 gr. di cacao candito*

*50 gr. di amaretti*

*4 albani*

*6 rospi d'oro*

*Edore di scorza di limone*

*1/2 bicchiere di liquore di mandorla amara*

*Una presa di sale*

*Mettete gli amaretti ad ammorbidire nel liquore di mandorla amara.*

*Fate bollire il latte e cuocete il riso a fiamma moderata.*

*Unite lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale. 300 gr. di zucchero semolato e la scorza grattugiata di un limone.*

*Caramellate lo zucchero rimanente e unitelo al composto, quando è ancora caldo. Lasciate riposare il composto per alcune ore.*

*Aggiungete ora le mandorle-pelate, tostate e tritate grossolanamente, gli amaretti passati, il cacao candito tritato grossolanamente e le uova.*

*Miscelate il tutto con cura e ponetelo in una teglia imburrata e spolverizzata con pangrattato, mettetela in forno già caldo a 180°.*

*Appena la torta sarà fatta la cospargete, lasciandola intagliare e tagliatela a piccole porzioni.*



Mantova è la patria della famosa Sbrisolona; questa torta è composta da una base di mandorle e farina di mais e bianca, così chiamata perché è impossibile tagliarla e si presta ad essere sbriciolata.

Curioso è l'anello di Monaco, un sontuoso panettone forato al centro, ripieno di una farcitura a base di burro, zucchero, mandorle, liquore con marmellata di castagne, il tutto ricoperto da una glassa di zucchero.

Tipicamente mantovana è la mostarda, ottenuta da mele e pere, ingrediente fondamentale nel ripieno dei tortelli e che si accompagna molto bene ai lessi e al mascarpone.

Nella splendida Ferrara nasce il Pampepato, da una ricetta locale del XVI secolo, in cui il dolce veniva chiamato "Pan del Papa". Tra i suoi ingredienti le mandorle, il cacao, la frutta candita, lo zucchero, la farina e il finissimo cioccolato fondente della crosta.

Al tempo degli Estensi si usava nascondervi all'interno un ducato d'oro, che andava in dono al commensale che l'avesse trovato nel suo trancio.

A Ravenna troviamo la tipica ciambella da intingere nell'Albana, le crostate e, quando è stagione, i fichi caramellati con formaggio squacquerone.



## LE PERLE RARE

Parleremo di piatti molto particolari, legati intimamente alla città di nascita e sempre più rari da trovare. Conosciamoli insieme.

A Piacenza troviamo i pisarei e fasò, gnocchetti preparati con farina, pan grattato, sale ed acqua e conditi con sugo di fagioli. Per preparare questa pasta, vera curiosità gastronomica, occorrono un'abilità ed un'arte delle mani molto particolari.

Il nostro viaggio alla riscoperta del gusto per le piaceri della tavola continua a Pavia dove famoso è il risotto alla certolina con gamberi di fiume, piselli, funghi freschi, rane, filetti di pesce persico.

Questa ricetta pare sia stata creata dai monaci certosini, la cui regola esigeva il "magro" per tutta la settimana, fatta eccezione della domenica.

Un'altra minestra che gustiamo nei numerosi ristoranti cittadini è la delicata zuppa alla Pavese, da una ricetta molto antica, che unisce nel brodo un'uovo; sembra sia stata creata casualmente per Francesco I, sconfitto da Carlo V e affamato dopo la battaglia. Scendiamo verso Cremona; la pianura è larga e gioiata, molto particolari sono i tortelli con un impasto dolce di amaretti, uva sultanina, anice, e a volte anche un mostaccino, tipico biscotto di spezie.

Sosta d'obbligo a Ferrara per assaggiare il famoso "pasticcio" di maccheroni, il più tipico e originale piatto della cucina ferrarese. Risale al '700 ed è composto da un involucro di pasta frolla o sfoglia ripieno di pasta corta, condita con ragù di carni miste e besciamella. La tipica forma a cupola ricorda il cappellotto del prete ed è forse per questo che il pasticcio è considerato il piatto regale del periodo carnevalesco.

Un'altra minestra dal sapore unico sono i passatelli romagnoli, specialità di Ferrara, Modena, Bologna e Ravenna.

Gli ingredienti fondamentali, parmigiano stravecchio grattugiato, pane grattugiato e uova, mutano il loro dosaggio in virtù dell'esperienza delle mani dell'azzorà.

A Mantova è famoso il risotto alla pilotta, preparato con riso vialone nano alla maniera degli addetti alla pilatura del riso, con l'aggiunta di salamelle soffritte e formaggio. Ma in città cercate i tortelli guazzarotti con il ripieno di fagioli e saorina, che vengono mangiati freddi o tiepidi, mentre in autunno assaggiate il risotto con i trigoli, una specie di castagna di lago, molto buona, che dopo una lunga bollitura viene usata per la preparazione di un piatto unico nel suo genere.

Una ricetta molto particolare del reggiano è l'erbazzone o scarpazzon, una torta salata ripiena di spinaci o bietole, con l'aggiunta di pancetta e grana.

Nel parmense gustiamo una deliziosa e tipica preparazione, la bomba di riso.

Un piatto insolito e gustoso che possiamo assaggiare a Parma è il pesto di cavallo, simile ad una tartara; viene preparato con carni sceltissime di filetto o controfiletto.

Ed eccoci agli stracotti, un piatto che appartiene a molte città. La ricetta è gustosissima ma richiede un tempo di cottura lunghissimo, tale da essere un piatto sempre più raro.



A Mantova troviamo altre due perle rare: il luccio in salsa e la folaga in umido cotta a freddo in una capace casseruola con olio, cipolla, sedano, carota e qualche pomodoro, con l'aggiunta a metà cottura di mezzo bicchiere di vino e richiusa fino a cottura ultimata. Un altro piatto legato "alle acque" sono le rane in guazzetto; a Pavia, sono veramente ottime.

Terminiamo questa ricerca delle squisitezze rare con una perla rarissima, unica al mondo, e grande fiore all'occhiello della gastronomia modenese: l'aceto balsamico. Di sapore, colore, profumo e densità unici, esso viene utilizzato in tante ricette tipiche conferendo un tocco inimitabile.

L'aceto balsamico si ottiene, secondo procedimenti millenari tramandati generazione dopo generazione, dal mosto di uva bianca cotto, seguito da un processo di lenta acidificazione e maturazione, che avviene in botticelle di legni diversi, via via più piccole. Per tutelare questo "top food", la cui denominazione e produzione è riconosciuta per legge, sono nati a Modena e a Reggio Emilia, i Consorzi Produttori Aceto Balsamico Tradizionale.

Nei ristoranti del centro è d'obbligo assaggiare il risotto all'aceto balsamico oppure l'insalata di cappone all'aceto balsamico.

Progetto grafico:  
CS Ferrara

Ricerca e testi:  
Dorina Bacilieri

Stampa: Gamberini  
Illustrazioni: Andrea Guaraldo,  
Francesca Saitz  
Foto:  
Consorzio del formaggio  
Parmigiano-Reggiano, sez. di  
Parma; Nicoletta Innocenti;  
Graziato Villani.