

PERCORSI PER IL PALATO dalla buona terra alla buona tavola

{142}

Come si apprende dai rari documenti risalenti all'alto Medioevo, verso la metà del VII secolo, della fertile pianura centuriata, che un tempo aveva rifornito di grano e di vino i Romani, non rimaneva che una sconfinata distesa di bosco e palude, chiamata *Magnum Forestum*. Ci vollero secoli per restituire di nuovo quei luoghi all'agricoltura, fino a farne le terre più ricche del dominio estense, prima, della Chiesa poi, e la base del florido sistema agroalimentare della Bassa Romagna oggi. Qui, la cultura rurale del pane, o meglio della piadina, e del vino ha saputo evolvere nel tempo originando espressioni di altissima gastronomia. Attraverso le ricette locali, si tramanda la cultura dei sapori senza rinunciare al confronto con la moderna cucina creativa. I tanti prodotti tipici vengono preparati grazie all'impegno di artigiani che ancora tramandano un modo antico di intendere il rapporto tra l'uomo e la terra, una "filosofia" osservata anche dalle aziende che offrono i loro prodotti direttamente al consumatore. Per provare le delizie del palato che offre questa tradizione enogastronomica, la scelta spazia tra i numerosi ristoranti, osterie e trattorie, incastonati nei centri storici o

disseminati in mezzo alla campagna, dove le specialità della cucina tipica locale sono immancabilmente accompagnate dalla calorosa accoglienza di questo lembo di Romagna. Se poi, oltre ai sapori, si desidera entrare in più stretto contatto con la cultura da cui hanno origine, occasione ideale è data dalle moltissime sagre enogastronomiche che, durante tutto l'anno, propongono le prelibatezze tipiche del territorio, trasformando le vie e le piazze di paesi e cittadine nello scenario di una celebrazione collettiva dedicata al gusto più autentico e genuino. Non vi sarà facile trovare un fast food da queste parti, è molto più probabile imbattersi in uno dei tanti chioschi della piadina, sparsi su tutto il territorio e ben riconoscibili per la loro facciata colorata a righe verticali.



tesori di romagna a tavola

La Bassa Romagna, per chi la vuol scoprire, è una terra che racconta di civiltà, di tradizioni, del lavoro degli uomini, delle radici, dell'inventiva e della cordialità della gente. L'arte culinaria e il buon vino qui sono di casa da secoli e il sapore di cose buone è sempre accompagnato dalla certezza della loro freschezza e qualità. Chi si siede ad una tavola romagnola è trattato come un ospite di riguardo a cui vengono offerti i piatti migliori. Si inizia coi primi piatti, le "minestre", rigorosamente tirate al mattarello con sapienti gesti dalle sfogline, che meritano più di un assaggio. A partire dai cappelletti, quei piccoli oggetti del desiderio ripieni di formaggio, proseguendo con le tagliatelle, tagliolini e strichetti. Di farina, acqua e "abilità" sono fatti gli strozzapreti, solitamente conditi con un ricco ragù di carne, di cui esiste una variante nata a Villanova e ironicamente battezzata strozzasindaci, mentre da farina e patate le *azdore* (massaie) ricavano i morbidi gnocchi. L'elenco prosegue con i ravioli alle erbe di campo, i passatelli dal colore dorato, profumati di parmigiano e noce moscata, annegati in un brodo soprafino. Tra le bandiere gastronomiche della cucina del territorio: le carni di maiale, di manzo, di castrato cotte alla brace, e poi salsicce, prosciutti, salami e coppe. Sulla griglia vengono cucinate anche le carni più pregiate,

come la prelibata Razza Romagnola. Dagli animali di bassa corte, pollo, coniglio e faraona si ricavano invece succulenti arrostiti, da accompagnarsi magari a contorni come il radicchio e bruciatini (dadini di pancetta soffritti, bagnati con aceto balsamico e serviti insieme al radicchietto selvatico). Al posto del pane, ovunque, viene servita la fragrante piadina, una sfoglia rotonda di farina, acqua, sale e strutto, cotta su una teglia di terracotta. Anticamente sostituiva nei ceti più poveri il pane, oggi è invece ricercata per il suo inimitabile sapore. Coloro che non hanno problemi di linea potranno pasteggiare anche con la pizza frita, che, come la piadina, si abbina al salato quanto al dolce. Proprio in tema di dessert, la scelta si divide tra le varie ricette tradizionali: zuppa inglese, *sabadoni*, affogati nella *saba*, *sugali*, dolci a base di mosto e *mistochine*, lontano antenato del castagnaccio. Da queste parti, un pasto che si rispetti deve sempre essere bagnato da un buon bicchiere di vino, che in romagnolo viene chiamato semplicemente *e' bè* (il bere). Niente di meglio di un calice di rosso *Bursòn* (ottenuto da un vitigno autoctono) anche per accompagnare uno spuntino goloso, magari a base di uno dei tanti prodotti tipici, come i fichi caramellati e squaquerone (formaggio vaccino a pasta molle) o i pregevoli salumi di Mora Romagnola. Non dimentichiamoci che in Romagna a chi dice di avere sete, invece dell'acqua, viene offerto un bicchiere di vino.

ricette tradizionali



PIADINA ROMAGNOLA

Non occorrono presentazioni, è la specialità più famosa della Romagna.

Ingredienti: 1 kg di farina, 4 gr di bicarbonato di sodio, 300 gr di strutto e sale.

Esecuzione: impastare insieme tutti gli ingredienti e aggiungere un poco di acqua o latte per formare un impasto sodo. Distenderlo col mattarello su una spianatoia formando un bel tondo di pasta non troppo sottile. Cospargere di tanto in tanto il mattarello con la farina, per non fare attaccare l'impasto al legno. Mettere a cuocere la piada sul testo di terracotta, sotto cui deve ardere un fuoco piuttosto "allegro" poiché la cottura deve essere veloce. Schiacciare le eventuali bolle che si formano, con i rebbi della forchetta.

LA SFOJA

È la base di diversi tipi di minestre la cui preparazione è documentata in Romagna già dopo l'anno Mille. Si presenta come una sfoglia setosa ed elastica che viene lavorata a lungo col mattarello. Massa Lombarda dedica all'abilità delle sfogline una sagra popolare che si tiene alla fine di agosto.



Ingredienti: (per 4 p.), 4 uova, 500 gr di farina 00.

Esecuzione: strumenti indispensabili per lavorare la sfoglia sono *é tuliv*, il tagliere o spianatoia e lo *s-ciadur* (mattarello). Mettere sul tagliere la farina a fontana con al centro le uova sgusciate. Con la punta delle dita coprire le uova con la farina. Strizzare l'impasto per amalgamarlo, lavorandolo con il palmo delle mani appoggiandosi con tutto il peso alternativamente sul polso destro e su quello sinistro. Ogni tanto è bene infarinare la spianatoia e fare in modo che non si formino grumi. L'impasto è pronto quando si formano sulla sua superficie delle piccole "bolle". A questo punto si stende l'impasto con il mattarello, cercando di applicare la medesima forza sulle due mani per ottenere una sfoglia omogenea e dalla forma rotondeggiante.

I CAPLET

Una delle paste ripiene che si ottengono a partire dalla sfoglia sono i cappelletti romagnoli, che si distinguono per il ripieno di solo formaggio parmigiano, uovo per amalgamare e odore di noce moscata. Venivano preparati durante le feste principali dell'anno, al mattino, dopo che le donne erano ritornate dalla prima messa, solo raramente la sera prima. In tempi di ristrettezze il parmigiano si mescolava con il ravviggiolo.

Ingredienti: per il ripieno, 1 uovo, 400 gr di parmigiano reggiano, odore di noce moscata.

Esecuzione: tagliare la sfoglia in quadretti di 5x5 cm, mettere il ripieno al centro e chiudere a mo' d'ombelico di Venere. Secondo la tradizione si gustano principalmente in brodo di cappone. Possono però essere serviti anche "asciutti" con ragù di carne.

PASSATELLI IN BRODO

Prelibato primo piatto della tradizione romagnola.

Ingredienti: (per 6 p.), 250 gr di pane grattugiato, 250 gr di parmigiano grattugiato, 6 uova, noce moscata (q. b.), 1,5 l di brodo di carne, una presa di sale.

Esecuzione: in una terrina impastare il pane grattugiato con il parmigiano, le uova, la noce moscata e il sale.

Passare l'impasto ottenuto attraverso il ferro tradizionale (costituito da una lamiera circolare forata e dotata di uno o due manici di legno) o utilizzando l'apposito strumento (simile a uno schiacciapatate, ma provvisto di buchi più larghi) che si possono acquistare in qualsiasi negozio locale di accessori da cucina. Tagliare i passatelli ad una lunghezza di 2-3 cm. Immergerli nel brodo in ebollizione, sono cotti quando salgono in superficie. Servire in brodo.

MISTOCHINE

Un tempo, questi dolci, la cui ricetta originale è antichissima, venivano preparati in inverno dai venditori ambulanti e offerti

{145}

ai passanti. Sono ottimi per accompagnare i vini passiti e da meditazione.

Ingredienti: 250 gr di farina di castagne, qualche goccia di anice, acqua, sale.

Esecuzione: Versare la farina su una spianatoia, aggiungere l'anice, un pizzico di sale e l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto compatto.

Stendere la pasta con il mattarello, lasciandola ad un'altezza di ½ cm e con un bicchiere o uno stampo ricavarne dei dischi. Lasciarli asciugare, quindi arrostirli su una piastra bollente. Rigirarli fino a quando la farina non sarà asciutta e servire le *mistochine* ancora calde.

SABADONI

Dolce tipico romagnolo il cui nome deriva dalla *saba*, che si ottiene portando il mosto d'uva a ebollizione.

Ingredienti: per il ripieno, 1 kg di castagne, 300 gr di farina di castagne, 250 gr di mostarda, scorza di limone grattugiata, *saba* (q. b.); per la sfoglia, 1 kg di farina, 250 gr di zucchero, 100 gr di burro, lievito per 1 kg, 4 uova.

Esecuzione: cuocere le castagne nell'acqua. Frullarle.

In un recipiente mettere le castagne frullate, la farina, la marmellata, la scorza di limone, la *saba*, e impastare tutto. Tirare la sfoglia sottile e tagliarla a quadratini, mettere sui quadratini un po' di impasto e chiuderli. Cuocere in forno.

ZUPPA INGLESE

Questo dolce casalingo al cucchiaino, viene preparato in Romagna fin dall'Ottocento.

Ingredienti: (per 4 p.), 4 uova, 4 cucchiaini di farina, 4 cucchiaini di zucchero, 50 gr di cacao in polvere, ½ l di latte, una scorza di ½ limone, savoiardi, liquore alchermes (e/o rosolio).

Esecuzione: mescolare per dieci minuti in una scodella i tuorli, lo zucchero, la farina, il latte e la scorza di limone. Rovesciare il composto in un tegame e riscaldare a fuoco lento, mescolando continuamente per evitare che il composto si attacchi al fondo. Appena la crema diventa densa, toglierla dal fuoco e suddividerla in due parti uguali. Aggiungere a una delle due il cacao e mescolare fino ad omogeneità. Intingere i savoiardi nel liquore e disporli sul fondo di una terrina. Alternare strati delle due creme a strati di savoiardi fino ad esaurimento. Utilizzare la crema al cioccolato per l'ultimo strato di guarnitura.

Lasciare riposare, quindi mettere in frigo e servire freddo.



prodotti tipici

IL BÉL E CÔT (O BÉL A CÔT)

Pur avendone l'aspetto non è un cotechino, è un insaccato che si produce con carne muscolosa di maiale e cotica e si gusta specialmente durante la Festa della Madonna dei Sette Dolori a Russi (terza domenica di settembre). Nella lavorazione si utilizzano la goletta, la testa disossata e priva delle orecchie di un suino e la cotenna (dal 30 al 40%). Si taglia quest'ultima e la si trita con uno stampo da salame o da mortadella. La cotica, messa nel *bél e còt*, ha la funzione di produrre il cosiddetto *inciach*, il collante. Si lavora a dadi grossi la carne, che verrà mescolata con la cotenna tritata e si versa il tutto nello stampo del tritacarne. Per il condimento occorrono: sale, pepe, noce moscata, chiodi di garofano e cannella. Il tutto viene impastato e mescolato. A questo punto si può procedere all'operazione di insaccatura in budella di pecora o vitellone. Viene consumato ancora caldo. La tradizione vuole che il *bél e còt* venga mangiato su una buona fetta di pane insipido ed accompagnato con un bicchiere di *canéna nova*. I russiani fanno tesoro di una massima coniata da un loro conterraneo, tale Giuseppe Buscaioli, il quale era solito ripetere: "*Quand che e salam l'è còt la da esar dur, quand cl'è còt e cudghé la da esar murbi*" (quando il salame è cotto deve essere tosto, quando il *bél e còt* è cotto "deve essere tenero").

IL BIANCO DI SAN MICHELE

Frutto di un uvaggio di Chardonnay e di altri vitigni precoci, fermentato a freddo con lieviti selezionati, è un vino giovane già pronto a fine settembre, grazie alla vendemmia agostana, per essere bevuto in occasione della festa del patrono di Bagnacavallo, San Michele (29 settembre).

La particolare miscela dei cloni dona singolari riverberi fruttati che la giovinezza del vino accentua garbatamente soprattutto se servito freddo.

Ottimo con antipasti e piatti a base di pesce e crostacei.

IL BURSON

È un vitigno antico, unico ed autoctono. Il nome deriva dal soprannome della famiglia Longanesi che negli anni '50 ebbe il merito di credere nella potenzialità di queste uve e di salvarle dall'estinzione. È vinificato secondo tradizione e affinato successivamente in legni di rovere.

Rosso granato, completa la sua grande personalità in bottiglia dove riaffiorano i sapori e i profumi del sottobosco. Asciutto, inconfondibile per aroma e corposità, si lega magnificamente ai piatti di cacciagione o di carni rosse, agli arrostiti, ai tartufi e ai formaggi stagionati. Identificativo della Bassa Romagna, il *Bursón* ha avuto numerosi e prestigiosi riconoscimenti, ed è prodotto dalle

aziende che aderiscono al Consorzio "Il Bagnacavallo", nato per la tutela e la valorizzazione delle tipicità locali. Il suo "paniere" contiene: vini, aceti, distillati, *saba*, miele, carni, dolci, confetture e fiori. Per informazioni sui punti vendita:

📞 tel.0545280898; e-mail-turismo@comune.bagnacavallo.ra.it

LA CANÉNA NOVA

Esistono due correnti di pensiero: c'è chi la considera un vino e chi la ritiene un semplice mosto. Per produrla servono le uve "*canéna* dal raspo rosso", "barzemino", "cilegiolo", "ancellotta", ma anche, quando è possibile, "negretto" e "*curnacia*", che ha la funzione di schiarire il vino. L'abbinamento d'obbligo di questo vino è con il *bél e còt*, ma può essere servito anche con ciambella, zuccherini, tortelli dolci, sabadoni, dolci al cucchiaino, zuppa inglese, tagliatelle dolci, migliaccio, pasta margherita e crostate. Russi, Cotignola e Alfonsine celebrano la rossa e dolce Cagnina durante le sagre del vino tipico romagnolo.

IL DOLCE DI SAN MICHELE

Si può gustare unicamente durante la Festa di San Michele che si tiene ogni anno l'ultima settimana di settembre. Crema, uova, zucchero, noci, mandorle e pinoli, sapientemente dosati, lo rendono particolarmente gradito, soprattutto se

servito fresco con un buon bicchiere di passito. La ricetta completa è conservata gelosamente dai fornai di Bagnacavallo.

LUIGINO, PRUGNOLINO, NOCINO

E *FEUILLES DE CERISES*

Liquori tipici romagnoli della campagna ravennate, riscoperti da Angelo Babini, sommelier AIS recentemente scomparso. Il Luigino è il liquore che si ottiene dall'erba luigia. Il Prugnolino viene invece prodotto utilizzando esclusivamente prugnoli selvatici raccolti nella salina di Cervia.

Il Nocino, liquore naturale a base di noci di origine modenese, viene qui preparato secondo la ricetta in uso nel Ravennate. Il *Feuilles de Cerises*, infine, è un vino liquoroso aromatizzato con foglie di ciliegio e marasco selvatico, di antica ricetta francese, si è diffuso in queste zone durante il passaggio delle truppe napoleoniche.

LA PESCA E LA NETTARINA DI ROMAGNA IGP

La pesca e la nettarina di Romagna hanno ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta dall'Unione Europea sulla base del Regolamento UE 2081/92. Il riconoscimento tutela la tipicità e l'unicità di una coltura che rappresenta a pieno titolo la storia della frutticoltura italiana. La Romagna produce il 60% delle nettarine italiane e il 30% delle pesche.

La loro patria è Massa Lombarda che, alla frutticoltura, ha dedicato il Museo Bonvicini. Le pesche vengono coltivate seguendo uno specifico disciplinare volto ad esaltarne i requisiti di qualità, sicurezza e salubrità.

Sono ricche di vitamina C, di beta carotene e di potassio.

Si trovano sul mercato da giugno a settembre.

I RANOCCHI

È uno dei piatti più prelibati della gastronomia di valle, si cucinano in umido, fritti o in delicati risotti.

Il posto giusto dove gustarli è Conselice. La cittadina dedica a questa specialità una rinomata sagra che si tiene nella seconda metà di settembre.

LA ZUZIZINA

Per l'impasto di questo insaccato si utilizza carne di maiale giovane e appena macellata, condita con sale e pepe. Poi l'impasto è insaccato nelle budella di pecora, chiamate i *rudlé*, e anellato a tre salsiccini per tre.

La cottura, ai ferri o in padella, deve essere di breve durata.



percorsi di artigianato artistico

|| SAPERE DELLE MANI

Nel territorio della Bassa Romagna, antichi saperi artigianali e mestieri di un tempo sono mantenuti vivi dall'impegno di donne e uomini che, nei loro laboratori, con gesti sapienti creano elaborati manufatti procedendo sulla sottile linea che separa l'artigianato dall'arte.



ARTIGIANATO DELLE ERBE PALUSTRI

*Largo Tre Giunchi, 1 - Villanova di Bagnacavallo
Info tel. 0545 47122; e-mail barangani@racine.ra.it
www.erbepalustri.it*

È possibile ammirare e acquistare gli oggetti di artigianato realizzati con erbe palustri e legno nostrano all'Ecomuseo della Civiltà Palustre, che recupera e conserva un patrimonio tradizionale fatto di incastri, intrecci, trame, torsioni e filature.

Il Museo porta avanti un'intensa attività divulgativa organizzando laboratori e corsi per gruppi e scolaresche. Durante il mercatino **La Soffitta in Piazza** (1^a domenica di marzo, aprile e maggio) e durante la **Sagra della Civiltà delle Erbe Palustri** (📅 2° di settembre), è possibile osservare gli anziani artigiani mentre lavorano abilmente le erbe di valle per realizzare le loro creazioni, tra cui sporte, fiaschi, scope, cesti, richiami e sedie.



CERAMICHE ARTISTICHE DI ANNA TAZZARI

*Via Baccano Inferiore, 5 - Abbadesse di Bagnacavallo
Info tel. 0545 52870*

Dal 2002 Anna Tazzari ha avviato nella sua abitazione l'attività di un laboratorio ceramico. Qui ricerca le varie possibilità espressive nell'uso delle terre, passando dalla scultura, al pannello decorativo, a piatti o vasi in ceramica. Interpreta svariate tecniche di lavorazione, compresa la raku. Espone i suoi pezzi in mostre personali e collettive. Nel corso degli anni ha ricevuto numerosi riconoscimenti. Tra i suoi progetti, ricordiamo la realizzazione di sculture su indicazione di Tonino Guerra e la collaborazione con il maestro Gianfranco Budini, sulla tradizione delle ceramiche fischianti.



{151}

MERLETTI MACRAMÉ DI EDERA TIMONCINI

*Via Maiano, 60 - Maiano Monti, Fusignano
Info tel. 0545 52378*

La signora Edera Timoncini, per tutti "nonna *bisa*", è maestra nell'arte del macramé, un merletto a nodi di origine araba, importato in Italia dai marinai che approdavano ai porti genovesi. Con l'aiuto della figlia Giuseppina Margotti, organizza frequentatissimi corsi, che di solito si tengono il martedì; grazie ai quali si sono formate altre ricamatrici, tra cui la signora Tina Bedeschi, che ha aperto un suo laboratorio a Lugo, in via d'Azeglio 20 (tel. 0545 25635).



MOSAICI DI ANDREA E MAURO HAFSI

*Via Piantavecchia, 31 - Voltana di Lugo
Info tel. 339 1850476 / 333 7956707*

I fratelli Andrea e Mauro Hafsi, attivi dagli anni '90, sono vivaci interpreti dell'arte musiva. I loro mosaici vengono declinati anche in forma di sculture, lampade e complementi d'arredo.



RICAMO BIZANTINO DI IRMA SCUDELLARI

Via Carducci, 11 - Lugo
Info tel. 0544 580869

L'arte del ricamo bizantino è tenuta viva dalla signora Irma Scudellari Melandri che ne ha riportato in auge il patrimonio artistico. Numerose sono le mostre che la signora Irma ha organizzato e organizza, in Italia e all'estero, per far conoscere quel tipo di ricamo che riproduce sui tessuti i motivi dei mosaici, dei marmi e dei bassorilievi conservati nelle basiliche bizantine di tutto il mondo. La signora Scudellari è anche autrice del volume dedicato a questa tipologia di ricamo: *Bello come un sogno d'Oriente* (Casanova Editore, Faenza, 2006).

SCULTURE IN FERRO DI GIOVANNI MARTINI

Via Molino, 33 - Fusignano
Info tel. 0545 52606

Giovanni Martini esercita il mestiere di fabbro da sempre. Si è imposto all'attenzione di critici, esperti e appassionati d'arte per l'originalità delle proprie costruzioni e la particolarità delle sue tecniche di lavorazione. Nelle sue opere, la matericità del ferro si rivela con la leggerezza e delicatezza di un manufatto ceramico. La sua bottega, ricavata all'interno di un vecchio mulino del '500, non mancherà di affascinare i visitatori.



{153}