



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

La Rubrica di Pier Luigi

EMILIA ROMAGNA:

LE RICETTE DELLA TRADIZIONE

L'Emilia Romagna, come tutte le altre regioni dell'italico paese, vanta un'infinità di piatti gustosi ed unici.

Le nove province, da Piacenza a Rimini, si diversificano enormemente per la ricchezza degli ingredienti utilizzati nell'immenso mondo dell'arte culinaria, per cui ognuna presenta piacevolezza e tipicità legate ad una lunga ed indimenticabile tradizione, che giustamente non devono andare perdute, ma anche se rinnovate e "rinverdite" dai moderni chef, sono uniche, e come tali sempre attuali e gustosissime.

Come si può notare, sette città sono poste sull'asse della Via Emilia, costruita dagli agrimensori su ordine del console romano Marco Emilio Lepido, nel 187 a. C. ed attraversa interamente la regione: inizia a Rimini - Ariminum - all'intersecazione della S. S. 16 Adriatica, per concludere poi a Milano - Mediolanum -; attraversa Forlì-Cesena - Forum Livii-Cæsena -, Bologna - Bononia -, Modena - Mutina -, Reggio Emilia - Regium -, Parma - Pærma - e Piacenza - Placentia - per 177 miglia romane, corrispondenti a 330 km, mentre Ferrara - Ferrara - è nel cuore della "bassa" padana, e Ravenna - Rævenna - è sulla costa adriatica.

A seguito di quanto, ci accingiamo ad percorrere un viaggio nelle piacevolzze tradizionali delle singole città emiliano-romagnole.



PIACENZA

- Bomba di riso alla piacentina -



Dosi per 4-5 persone.

- Ingredienti: 500 g di riso vialone nano; 75 g di burro; 2 piccioni novelli; 2 piccole cipolle; 1 l di brodo; 1 gambo di sedano; 1 carota; 1 manciata di funghi secchi; 1 bicchiere di vino bianco ed 1 di rosso secchi e tranquilli; parmigiano reggiano grattugiato/prezzemolo/pangrattato/sale e pepe s. q.

Tempo di preparazione e cottura: 60 minuti

- Preparare un fine trito con cipolla, sedano, carota e prezzemolo. In una casseruola sciogliere il burro ed aggiungere il trito ed i piccioni puliti e tagliati a piccoli pezzi senza ossa: rosolare rimescolando attentamente con un cucchiaino di legno, aggiungere i funghi che sono stati fatti rinvenire in acqua tiepida e tritati, il vino rosso ed aggiustare di sale. Coprire e portare a cottura a fuoco basso e, se necessario, aggiungere un po' di brodo: cuocere per circa 30 minuti ed al termine

1/6



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

sminuzzare ancora più finemente la carne dei piccioni. In una casseruola rosolare nel burro la cipolla affettata ed aggiungere il riso, il vino bianco ed un po' di brodo se necessario: cuocere al dente, toglierlo dal fuoco e mantecarlo col restante burro ed una piccola manciata di parmigiano. In uno stampo senza foro centrale imburrito e spolverato di pangrattato, distribuire sul fondo e sulle parete il riso, mentre nel "buco" centrale versarvi la salsa coi piccioni e verdure: terminare coprendo col riso restante: cospargere la superficie di pangrattato e qualche fiocchetto di burro, infornare a 200 °C per circa 30 minuti. Servire la "bomba" tolta dallo stampo e rovesciata su un piatto da portata e cospargere con un'abbondante spolverata di parmigiano.

Vini consigliati:

- GUTTURNIO COLLI PIACENTINI DOC di 2-3 anni.
- MERLOT COLLI BOLOGNESI DOC d'annata.
- PINOT NERO TRENINO A. A. DOC di 2-3 anni: A VOI LA SCELTA!!!

PARMA

- Stracotto alla parmigiana –



Dosi per 4-5 persone.

- Ingredienti: 800 g di ottima e saporita polpa di manzo; 2 carote; 2 cipolle, 1 costola di sedano; 2 spicchi d'aglio; 4-5 chiodi di garofano; 50 g di lardo; 40 g di burro; 3 cucchiari di olio d'oliva extra vergine; 30 g di concentrato di pomodoro; 1 bicchiere di vino rosso secco e tranquillo; alcune foglie di alloro; 2-3 cm di una stecca di cannella; brodo/farina/sale e pepe s. q.

Tempo di preparazione e cottura: 240 minuti per la marinatura e 330 minuti tra preparazione e cottura definitiva.

- Mettere la carne in una casseruola e ricoprirla con un trito preparato con la metà delle verdure: cipolla, carota, sedano ed aglio, poi aggiungere anche i chiodi di garofano, la cannella, l'alloro e coprire il tutto col vino rosso. Lasciare marinare 24 ore in luogo fresco. In un'altra casseruola mettere l'olio d'oliva, burro, il lardo tritato finemente e le restanti verdure, non utilizzate per la marinatura, accuratamente tagliate: unire la carne dopo averla scolata ed infarinato ogni singolo pezzo: fare rosolare per 20 minuti. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere il concentrato di pomodoro, tutto il liquido utilizzato per la marinatura e circa 1 l di brodo caldo, sia di carne o vegetale. Coprire a fuoco basso per circa 5 ore, bagnando ogni tanto con un po' di brodo e rimescolare delicatamente con un cucchiaio di legno. Servire lo stracotto in un capace piatto alto con il fondo di cottura passato al colino e ... perfetto, se accompagnato con un delicato purè di patate!

Vini consigliati:

- CABERNET SAUVIGNON COLLI BOLOGNESI DOC di 3-4 anni;
- SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC RISERVA di 4-5 anni;
- GUTTURNIO SUPERIORE COLLI PIACENTINI di 3-4 anni: A VOI LA SCELTA!!!



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

REGGIO EMILIA

- Maltagliati al prosciutto crudo e parmigiano reggiano -



Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 500 g di maltagliati di pasta fresca all'uovo; 150 g di ottimo prosciutto crudo; 70 g di burro; 1 piccola cipolla; 1 valanga di scaglie di parmigiano; sale s. q.

- Fare soffriggere la cipolla tritata molto fine nel burro ed aggiungere il prosciutto tagliato a piccoli cubetti. In una pentola, cuocere in abbondante acqua salata i maltagliati, scolarli al dente ed unirli al sugo,

facendoli "saltare" per qualche minuto in una capiente padella. Versare in un piatto da portata e coprirne la superficie, **letteralmente**, con tante, anzi, **tantissime** scaglie di ottimo parmigiano di media stagionatura!

Vini consigliati:

- SAUVIGNON COLLI BOLOGNESI DOC;

- ORTRUGO COLLI PIACENTINI DOC;

- BIANCO DEI COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA: A VOI LA SCELTA!!!

MODENA

- Frittata all'aceto balsamico tradizionale -



Dosi per 6-8 persone.

- Ingredienti: 10 uova fresche e di prima scelta; 1 cipolla; 3 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine; rosmarino/sale grosso/un quarto di uno spicchio d'aglio/tre foglie di basilico/3 foglie di basilico/sale e pepe s. q.; buon aceto balsamico tradizionale di Modena.

Tempo di preparazione e cottura: 30 minuti.

- Preparare un trito composto dal rosmarino/sale grosso/salvia/basilico/aglio: versare il tutto in una terrina aggiungendovi tutte le uova e sbattere molto bene. In un tegame, versare l'olio e fare rosolare la cipolla tagliata a fette: scolare le cipolle senza buttare l'olio ed cottura e versarle nella terrina delle uova e trito. Rimettere sul fuoco il tegame e quando l'olio riprende a bollire, versare tutto il composto preparato precedentemente: la cottura deve essere rapida ed uniforme. Porre la frittata bollente su un grande piatto piano da portata e versarvi sulla superficie, uniformemente, le gocce di aceto balsamico di Modena.

Vini consigliati:

- PIGNOLETTO CLASSICO COLLI BOLOGNESI DOCG di 2 anni;

- PINOT BIANCO TRENTO A. A. di 2 anni;

- VERDICCHIO CLASSICO CASTELLI DI JESI di 2 anni: A VOI LA SCELTA!!!



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

BOLOGNA

- Lasagne verdi alla bolognese –



Dosi per 6-8 persone.

- Ingredienti: 1 kg di pasta fresca preparata con bietola o spinaci, oppure l'ideale sarebbero le punte di ortiche fresche: perfetta se "tirata" col matterello nella classica e tradizionale ricetta ; 1 kg del classico ragù di carne alla bolognese; 400 g di parmigiano reggiano grattugiato; salsa di besciamella; qualche fiocchetto di burro/sale e pepe s. q.

Tempo di preparazione e cottura: 60 minuti.

- Preparare la salsa di besciamella fondendo 100 g di burro con 100 g di farina e diluendo poi con un litro di latte ed aggiustando di sale, pepe macinato al momento ed un pizzico di noce moscata. In una pentola con abbondante acqua salata, lessare la pasta scolandola al dente ed asciugare su un canovaccio. Imburrare un pirofila da forno alta 7-8 cm e coprire il fondo con la pasta: successivamente versare un leggero velo di besciamella coprendola con abbondante ragù, cospargere sopra alcuni fiocchetti di burro e spolverare con parmigiano reggiano. Proseguire in questo modo fino al bordo della pirofila: infornare a 180 °C per circa 30 minuti. Spegner e lasciare riposare per alcuni minuti: togliere dal forno e servire. Se lo si gradisce, nel proprio piatto cospargere con altro velo di parmigiano reggiano!

Vini consigliati:

- BARBERA FRIZZANTE COLLI BOLOGNESI DOC di 2 anni;
- LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO d'annata;
- GUTTURNIO FRIZZANTE COLLI PIACENTINI DOC di 2 anni: A VOI LA SCELTA!!!

FERRARA

- Cappellacci di zucca ferraresi –



Dosi quattro persone.

- Ingredienti: 400 g di farina; 4 uova; mezza zucca del tipo a "violino"; mezzo bicchiere di latte; parmigiano reggiano grattugiato; noce moscata.

Tempo di preparazione e cottura: 60 minuti

- Con farina, uova ed un poco di latte, tirare una sfoglia molto sottile. In una terrina preparare il ripieno, utilizzando la polpa della zucca cotta al forno, aggiungendo il parmigiano e noce moscata: amalgamare il tutto molto bene fino ad ottenere una "salsa" tenera ma ben armonica. Col tagliapasta, formare dei quadri di 7-8 cm e poi riempirli con l'impasto con l'aiuto di un cucchiaio: chiudere la foglia dando la caratteristica forma, prima a triangolo, poi congiungendo le punte e stringendole: si otterrà così il classico "cappellaccio" ferrarese: cuocere in abbondante acqua salata e scolare al dente. Si condisce col tradizionale ragù di carne preparato con 100 g di carne di maiale, 100 g di carne di maiale, pomodori pelati, vino rosso ed un trito di sedano/carota/cipolla: amalgamare il tutto molto bene e servire in un piatto da portata cospargendo con abbondante parmigiano.

Vini consigliati:

- SAUVIGNON BOSCO ELICEO DOC di 2 anni;
- BIANCO BOLOGNA COLLI BOLOGNESI DOC di 2 anni;
- SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC d'annata: A VOI LA SCELTA!!!

4/6



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

RAVENNA

- Passatelli alla romagnola -



Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 160 g di pangrattato; 4 uova; 160 g di parmigiano reggiano grattugiato; 1 noce di burro; 1 l di brodo di carne; 1 pizzico di noce moscata; sale e pepe s. q.

Tempo di preparazione e cottura: 50 minuti.

- Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo e lasciare riposare per circa 30 minuti. Portare il brodo ad ebollizione poi lasciarvi cadere i sottili cilindri ottenuti con la pressione dello schiacciapatate in cui avrete messo un piccola percentuale dell'impasto. Quando saliranno in superficie, è il momento perfetto per servirli in brodo con una spolverata di parmigiano reggiano.

Vini consigliati:

- ALBANA DI ROMAGNA DOCG di 2 anni;
- TREBBIANO DI ROMAGNA DOC di 2 anni;
- REBOLA COLLI DI RIMINI DOC di 2 anni:

A VOI LA SCELTA!!!

FORLÌ-CESENA

- Pollo alla cacciatora alla romagnola -



Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 1 pollo di buona qualità già pulito dalla testa, zampetti ed interiora; 1 piccola cipolla; 2 spicchi d'aglio; 2 rametti di rosmarino; 50 g di lardo o pancetta stesa; 1 bicchiere di buon vino bianco secco e tranquillo; olio d'oliva extra vergine/sale/pepe s.q.

Lavare molto bene il pollo e tagliarlo a pezzi. In una padella, soffriggere nell'olio d'oliva il lardo, la cipolla affettata e gli spicchi d'aglio: aggiungere i pezzi di pollo e farli insaporire: appena la carne è rosolata, versare il vino e fare evaporare aggiungendo il rosmarino ed i pomodori schiacciati senza semi e pelle, aggiustare di sale e pepe. Lasciare cuocere per 30 minuti a fuoco lento e coperto. A cottura ultimata, versare sia la carne che l'intingolo di cottura: spolverare con un lieve getto di prezzemolo tritato finemente e servire.

Vini consigliati:

- SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC di 2-3 anni;
- MERLOT COLLI BOLOGNESI DOC di 3-4 anni;
- ROSSO BOLOGNA COLLI BOLOGNESI DOC di 2-3 anni: A VOI LA SCELTA!!!



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

RIMINI

- Coniglio agli aromi dell'orto -



Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 1 coniglio di ottima qualità già pulito dalla testa, ed interiora; 1 finocchio "femmina" piccolo; 1 piccola cipolla; 10 g di fiori di finocchietto selvatico; 1 rametto di rosmarino; 25 olive nere denocciolate; 100 g di brodo vegetale; aceto di vino/olio d'oliva extra vergine/sale e pepe in grani s. q.

Tempo di preparazione e cottura: 60 minuti.

- Lavare molto bene il coniglio e dividerlo in otto parti: due spalle, due cosce, due coste e dividere anche la schiena in due.

Dentro una pentola aggiungere olio, il finocchio tagliato in quarti, sfogliare il rosmarino e tagliare in tocchetti la cipolla e fare rosolare ed aggiungere il coniglio, le olive ed aggiustare di sale e pepe: bagnare col brodo e coprire. Cuocere al forno a 150 °C per 40-45 minuti: prima della cottura definitiva, aggiungere l'olio d'oliva, il finocchietto selvatico e l'aceto.

Vini consigliati:

- SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE DOC di 3-4 anni.
- CABERNET SAUVIGNON COLLI BOLOGNESI RISERVA DOC di 3-4 anni;
- ROSSO CONERO DOC di 3 anni: **A VOI LA SCELTA!!!**

Come si è potuto vedere, gli ingredienti utilizzati spaziano tra un'infinità di tipologie e ricchezza di gustosità e piacevolezze, per cui a voi, **amici gastronomi**, la complessa ed alquanto difficile scelta del piatto che senz'altro vi ha fatto venire l'acquolina soltanto durante la lettura, figuriamoci poi quando lo, o meglio, lo gusterete in piacevole compagnia e con un calice di buon vino: un mariage perfetto!!!

Pier Luigi Nanni

La rubrica di Pier Luigi

www.latagliatellacompagnata.it

6/6