



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

La Rubrica di Pier Luigi

COLLINE DI CASA NOSTRA

tradizione del gusto

Per gli amanti del gusto e dei sapori antichi e genuini, vi è una strada da cui si consiglia di passare e dove sicuramente ci si potrà fermare, in quanto attratti anche dalle bellezze naturalistiche di una zona ancora poco visitata e minimamente esplorata.

Il territorio dei Colli Bolognesi di notevole interesse storico-culturale ed archeologico e per l'elevata qualità dell'enogastronomia, è incorniciato da una lussureggiante vegetazione tipicamente pedemontana, solari ginestre, produttivi castagni, lecci, profumate acacie, faggi e poderose querce, nonché dalla viva e ricca presenza faunistica quali, cervi, daini, volpi, timidi porcospini, arroganti e prepotenti cinghiali e dal maestoso volteggiare dei rapaci. A degna cornice di tanto raro ed unico quadro, l'ordinata campagna che si contrappone al grigiore dei calanchi tipici del nostro paesaggio.



In questo panorama, riccamente caratterizzato da unicità e peculiarità naturali, si snoda la "Strada dei Vini e dei Sapori" che, nell'attraversare le colline bolognesi dalle valli intersecate da limpidi torrenti e non solo, si può trovare il meglio dei prodotti enogastronomici tipici presso cordiali agriturismi o per una piacevole sosta ristoratrice, in trattorie dai dimenticati sapori e profumi, in operose fattorie, cantine dalle piacevoli ricchezze di Bacco ed aziende agricole con i loro sempre graditissimi e genuini prodotti che madre terra permette di coltivare e naturalmente ... assaggiare! Continuando a passeggiare sulle nostre splendide colline, i prodotti agroalimentari in cui ci possiamo soffermare a curiosare e perché no ... acquistare, sono innumerevoli e tutti decisamente gradevoli e gustosi.

Tutte queste preziosità, sono immancabilmente "sposati" ai vini DOC dei Colli Bolognesi, sempre graditi e ricercati per tipicità e genuinità.

Italo Calvino diceva che " ... un territorio lo si può mangiare se lo si conosce ... " ed è appunto da quanto, che parte lo spunto per far conoscere il nostro territorio e guidare il visitatore in una inusuale gita culturale ed enogastronomica.

I notevoli prodotti agroalimentari racchiusi nello splendido scrigno naturale che sono i Colli Bolognesi, si possono identificare in alcune distinte categorie: frutta, pane, maiale, parmigiano reggiano e l'immancabile vino.

1/4



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Come si evince dal nome, la frutticoltura è uno dei settori più importanti dell'economia agricola di "Città Castelli Ciliegi": un comprensorio che presenta la spiccata vocazione per ciliegie, susine ed altra frutta tipica come mele, pere, pesche ed albicocche.

Capitale indiscussa della frutticoltura è la vicina Vignola e tutta l'area confinante bolognese, nota ed apprezzata per le sue ciliegie, che hanno raggiunto brillanti risultati nel campo delle tecniche di selezione, confezionamento e conservazione, oltre che per uniche ed ottime caratteristiche organolettiche quali, sapore, colore e pezzatura. Così pure per le susine, in cui si sono adottate particolari cure nella coltivazione e selezione che vantano elevate peculiarità organolettiche e nutrizionali che le fanno apprezzare dai consumatori italiani e stranieri. Inoltre, da non dimenticare, anche i rinomati tartufi ed i prodotti del sottobosco: dalle conserve ai prodotti sottolio, e le erbe aromatiche ed officinali per trattamenti di cosmesi e le preparazioni culinarie.

Girovagando per questi incantevoli poggi, ci si può fermare a fare la spesa da un fornaio e si troverà non solo l'artigianale, tipica e rara pagnotta di Serravalle, ma anche tanti altri tipi di pane dalle innumerevoli forme e gusti, poiché ogni borgata e borgo arroccato, ha il "suo" pane che ne identifica l'originalità ed unicità della personalissima produzione. Gli ingredienti di base sono quasi sempre i medesimi: farina, acqua, sale, lievito e strutto, ma come già accennato, i pani sono tra loro tutti diversi non solo per formato e gustosità, in quanto dovuti alla tipologia dell'impianto, modo di impastare e forma ma accumulati da tanto amore per queste valli ed il territorio, nonchè per la appassionata professionalità intrinseca in ognuno di questi sempre più rari artigiani del buon gusto e genuinità.

Oltre a questi pani tradizionali, vi sono altri prodotti assolutamente tipici di queste parti, a cavallo tra felsinei ed i conservatori della secchia rapita nel Duomo della Ghirlandina, immortalata da una famosa lode del Tassoni. Il borlengo, sottilissimo e fragrante velo, antesignano delle odierne crespelle, rigorosamente condito dai gustosi aromi tipici della montagna "povera" quali la "conza": saporitissimo impasto di aglio, lardo e prezzemolo fresco tritato finemente e immancabile parmigiano reggiano grattugiato; la tigella, che prende il nome dallo stampo in cui l'impasto viene posto e la crescentina, rigorosamente fritta nello strutto, che i cugini modenesi danno il particolare nomignolo di "gnocco fritto". Il mariage perfetto per questi sapori decisamente unici e forti, sono i gustosi e goderecci salumi ed affettati che si producono in queste colline da sua "Maestà Il Maiale" allevato allo stato brado e rigorosamente controllato e certificato per la genuinità e la nostra piacevolezza. Assolutamente da non dimenticare dell'amico maiale, è che non si getta via nulla in quanto ogni sua parte anatomica è sempre preziosa e ricercata: dalle innumerevoli tipologie di insaccati agli umili ciccioli, ai vari salami ed i preziosi prosciutti. Marco Terenzio Varrone, nel trattato "De Re Rustica" del 37 a. C. elogiava l'allevamento dei suini a tal punto che " ... suillum pecus donatum ab natura dicunt ad epulandum!" In altre parole, ritiene che il suino sia stato donato dalla natura per godere della vita.



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Dopo la piacevolissima frutta, in ogni formato e dolcezza, così pure per il pane, la cui sacralità è unanimemente riconosciuta dalla notte dei tempi, e le gustosità del maiale, anche il “Re dei Formaggi”, il Parmigiano Reggiano, trova in queste lande collinari appassionati produttori per il cultore di tale delicatezza e gustosità.

Nel territorio della Strada dei Vini e dei Sapori “Città Castelli Ciliégi”, la produzione del parmigiano reggiano, prelibato prodotto caseario di antiche e nobili origini, è diffusa sia nell’area modenese che in quella bolognese.

Il latte prodotto in queste zone è sempre di alta qualità e presenta la spiccata attitudine alla caseificazione e rende questo formaggio particolarmente saporito e nutriente. Le tecniche di lavorazione assolutamente naturali, praticamente immutate da almeno otto secoli (!), sono la garanzia della massima genuinità: non è utilizzato alcun ingrediente chimico aggiunto in quanto sono esclusivamente l’arte del casaro e l’azione del calore a trasformare il latte in formaggio, inoltre, la stessa stagionatura, assolutamente naturale, della durata da 12 a 36 mesi senza alcuna accelerazione o modificazione indotta.

In cucina, oltre a rappresentare il condimento insostituibile per pastasciutte, minestre e saporite zuppe, il parmigiano costituisce un ingrediente importante di numerose e pregevoli preparazioni gastronomiche.

Il nettare di Bacco che si produce nel Comprensorio Colli Bolognesi, in un’area contenuta pari a circa 1500 ha è veramente poca cosa se paragonato ad altre zone DOC in cui l’estensione territoriale è decisamente molto più grande, ma ... a piccola area, corrisponde una certa e riconosciuta elevata qualità!

Le colline che si estendono tra Bologna e Modena vantano una tradizione pluri-secolare nella produzione di vini ed in tutto ciò che la viticoltura stessa rappresenta in questi quattordici piccoli comuni situati a sud di Bologna e delle consolari Via Emilia e Via Claudia in direzione dell’unico comune modenese, Savignano sul Panaro, sito alla destra del fiume omonimo, in cui si possono elaborare le otto tipologie dei vini Colli Bolognesi DOC.

Nel corso degli anni, mettendo a frutto la spiccata vocazione del territorio che comprende la maggioranza dei comuni della “Strada dei Vini e dei Sapori - Città Castelli Ciliégi” ai vitigni tradizionali se ne sono aggiunti altri, in quanto essendo dotati di elevate caratteristiche enologiche, si stanno facendo sempre più conoscere ed apprezzare.

Il frutto di questo costante ed appassionato lavoro, è una produzione vinicola ampia e qualificata, che ha ottenuto con barbera, merlot e cabernet sauvignon, vitigni a bacca nera arrivati sul territorio nella seconda metà dell’800, contemporaneamente ai bianchi sauvignon, pinot bianco, riesling italico e chardonnay mentre l’autoctono “pignoletto” merita un breve approfondimento.



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Già conosciuto nel I° sec. d. C. da parte di Plinio il Vecchio in quanto riportato nell'annuario enologico dei cento vini più noti e gustati di allora, "Naturalis historia", il più famoso trattato di agricoltura da sempre riconosciuto come tale. Dal "pinus læto" di venti secoli or sono, il pignoletto è da sempre considerato il "Re dei Colli Bolognesi", in quanto identifica peculiarità, passione ed amore per questa terra che nella naturale asprezza ed avversità, ripaga sempre le laboriose genti che l'amano e la rispettano.

I comuni di Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Zola Predosa e Monteveglio in cui vi è la sede del Consorzio Vini Colli Bolognesi, fanno parte del novero nazionale delle "Città del Vino".

Professionalità e cortesia con cui si è accolti e consigliati durante le degustazione ed acquisti, non devono far dimenticare gli eventi culturali, manifestazioni ricreative e della tradizione popolare che vengono proposti annualmente come un rito propiziatorio, sicuramente gioiose e goderecce. Itinerari per il week-end e gite domenicali con visite ad aziende e cantine, passeggiate tra vigneti, parchi e borghi dimenticati dal tempo, facendoci ricordare che la vita comprende anche questi momenti, necessari, fatti di piccole cose e sfumature che la frenesia di tutti i giorni non ci permette di cogliere e goderne pienamente.

Pier Luigi Nanni

La rubrica di Pier Luigi

www.latagliatellacompagnata.it