

Tgcom24 | Viaggi | Europa

30 NOVEMBRE 2020 06:00

Emilia Romagna e gastronomia: è il Paese del Bengodi

Eccellenze europee, specialità di fama mondiale, ben 25 musei dedicati al cibo...



L'Emilia Romagna vanta 44 eccellenze europee tra Dop e Igp. A Carpi c'è il primo parco tematico d'Europa dedicato all'Aceto Balsamico Igp, a Brisighella, città dell'olio Dop, il Sentiero dell'Olio - Le eccellenze e le tipicità sono anche musei: 25 le esposizioni da visitare.

Emilia Romagna, una regione fatta apposta per i gourmet



Ente del Turismo 1 di 6



INGRANDISCI

Eccellenze europee, specialità di fama mondiale, ben 25 musei dedicati al cibo...

Fra i prodotti Dop più famosi troviamo tre grandi formaggi come il **Parmigiano Reggiano**, il **Grana Padano** e il Formaggio di Fossa di Sogliano a cui si è aggiunto lo **Squacquerone** di Romagna, ma anche salumi unici come il **Prosciutto di Parma**, quello di Modena e il Culatello di Zibello. Piacenza può vantare la sua Coppa, il Salame e la Pancetta. Non vanno dimenticati il **Provolone Valpadana**, i **Salamini** italiani alla cacciatora e la Casciotta di Urbino.



Dall'olio al prosciutto - Dal suo scrigno gastronomico Dop, l'Emilia Romagna può estrarre anche l'**olio extra vergine d'oliva di Brisighella** e quello delle Colline di Romagna. Impossibile non ricordare lo squisito **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** e quello di Reggio Emilia. Tra i prodotti Dop ci sono anche l'Aglio di Voghiera, località della provincia di Ferrara e la Patata di Bologna. Il **Prosciutto di Parma**, tra l'altro è il primo e unico prodotto non giapponese riconosciuto come IG (Indicazione Geografica) dal Governo del Sole Levante.

I cappellacci, il cotechino ... - Tra le 25 Igp oltre all'Anguria Reggiana ci sono i Cappellacci di zucca ferraresi, la Piadina Romagnola, la Salama da Sugo, il Salame Felino, tipico della provincia di Parma, che si unisce alla Coppa di Parma, **la Mortadella Bologna**, lo Zampone e il Cotechino di Modena, il Vitellone bianco dell'Appennino centrale, il **Salame Cremona**, l'Asparago verde di Altedo, lo Scalogno di Romagna, il Fungo di Borgotaro, il Marrone di Castel del Rio, le Pere dell'Emilia Romagna, Pesca e Nettarina di Romagna, la **Ciliegia di Vignola**. Spiccano poi la Coppia ferrarese, un pane a pasta dura, tipico dell'intera provincia di Ferrara.

Ma c'è anche il riso del delta del Po - Ma l'elenco non finisce qui: ci sono anche l'Aceto Balsamico di Modena (da non confondersi con quello Tradizionale Dop), il Riso del Delta del Po (coltivato tra i comuni di Ferrara e di Rovigo), il **Melone Mantovano** (malgrado abbia la sua origine storica lombarda, è coltivato su una parte significativa dell'Emilia Romagna), l'Agnello del centro Italia (con allevamenti nelle province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna e in parte in quelle di Modena, Reggio Emilia e Parma), il dolce da forno **Pampapato di Ferrara** e le Amarene brusche di Modena, prima confettura a fregiarsi del marchio Igp.

24 i vini a Dop - L'Emilia Romagna enologica vanta poi 24 vini Dop di cui 22 Doc e 2 Docg. Oltre al **Lambrusco**, spicca l'**Albana di Romagna**, la più antica per un vino bianco in Italia, 9 Igp e circa 6 milioni di ettolitri prodotti (dopo il Veneto, la maggiore produzione di vino in Italia). Insomma, appena si potrà, una capatina in questo Paese del bengodi è assolutamente consigliata.

I 25 musei dedicati alla buona tavola - Ad alcuni dei più celebri "gioielli" enogastronomici dell'Emilia Romagna sono dedicati 25 musei che ne raccontano la storia, i complessi procedimenti produttivi e tante curiosità. In questi particolari "templi" del gusto, il visitatore è guidato da testimonianze, racconti, immagini inedite e degustazioni. Si va alla scoperta del Parmigiano Reggiano, dell'Aceto Balsamico Tradizionale di **Modena**, del Prosciutto di **Parma**, del Culatello, del Salame di Felino, del Formaggio di Fossa, del Sale di **Cervia**, dell'Olio di **Brisighella**, del Marrone di **Castel del Rio**, dell'Anguilla di **Comacchio**, del Pane ferrarese, del Lambrusco, del miele, della frutta, della patata, del pomodoro, senza dimenticare l'ultimo arrivato in ordine di tempo, il Museo del Culatello e del Masalén (norcino). Tra questi speciali musei ci sono anche Casa Artusi a **Forlimpopoli**, primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, sede di corsi di divulgazione e di convegni, e l'Enoteca Regionale di Dozza, una "biblioteca enologica" che rende omaggio ai rossi e bianchi dell'Emilia Romagna.

Parma capitale - E Parma è un po' la capitale di questo Paese non immaginario: la città ha conquistato il titolo Unesco di **Città Creativa per l'Enogastronomia**. Si tratta di un riconoscimento doppiamente prestigioso, visto che è stata la prima città italiana a fregiarsene. Non solo, Parma è stata anche eletta Coordinatrice della Partnership e dei progetti internazionali, assumendo un ruolo di spicco nella guida delle 18 Città Creative della Gastronomia Unesco.

Per maggiori informazioni: www.emiliaromagnaturismo.it