

## *L'Emilia-Romagna, il vero forziere della cucina italiana -- The Emilia-Romagna Region, the real treasure chest of Italian cuisine*

L'Emilia-Romagna, il vero forziere della cucina italiana — The Emilia-Romagna Region, the real treasure chest of Italian cuisine

Published

Tempo di lettura: 11 minuti

L'Emilia-Romagna, il vero forziere della cucina italiana

Recentemente sono andato a trovare l'amico e collega Sergio Bevilacqua a Reggio Emilia e durante la giornata divertentissima mi ha portato in un'azienda agricola nelle colline circostanti.

In quel che sarebbe un fazzoletto di terreno in moltissimi altri paesi, l'Azienda Agricola Anna Beatrice riesce a produrre vini di qualità che hanno persino la classificazione di IGP per i loro Spumante e Lambrusco, e mentre abbiamo discusso dei vini e del loro futuro, mi sono reso conto che questa azienda è un simbolo di quel che è il segreto del successo di questa regione per la produzione di prodotti di altissima qualità, che rende la nostra cucina così importante tanto che il Governo nazionale ha annunciato la **sua candidatura come Patrimonio UNESCO**.

Infatti, la regione Emilia-Romagna è universalmente considerata la più importante a livello culinario di tutto il paese.

Per capire perché, basta vedere il nome della città dove ho incontrato Sergio, Reggio Emilia, per pensare a quel formaggio che tutto il mondo conosce, il Parmigiano Reggiano che è prodotto essenzialmente nel triangolo di Reggio Emilia, Parma e Modena e il suo "fratello" che segue la stessa procedura, ma senza l'erba delle zone DOP, il Grana Padano, per vedere l'impatto nazionale e internazionale dei prodotti di questa regione.

Il prosciutto di Parma è così riconosciuto nel mondo che in molti paesi il genere di "prosciutto crudo" in italiano si chiama "Parma ham"...

Nel caso di Modena due altri prodotti hanno avuto un grande impatto nazionale internazionale, l'aceto balsamico e il vino rosso frizzante il Lambrusco. Però, per capire la vera grandezza dell'aceto balsamico autentico, e non le imitazioni che non sono che l'ombra del prodotto artigianale modenese, bisogna capire che il vero balsamico è prodotto in quantità molto limitate, perché è prodotto ancora in moda artigianale e il video sotto dimostra che ci vogliono 12 anni per produrre l'aceto balsamico autentico:

Questo è il motivo dell'altissimo costo dell'aceto balsamico vero e perché quello di cent'anni costa migliaia di euro a bottiglietta. Infatti, i modenesi utilizzano piccole gocce per volta dell'aceto vero e certamente non per insalate o per altri piatti che di solito sono preparati con l'aceto commerciale.

Il turista internazionale che si trova in questa parte della regione farebbe bene andare ad un 'acetaia', come si chiamano i luoghi che producono l'aceto autentico, e lo stesso vale per la produzione del Parmigiano, per vedere che non esistono fabbriche del formaggio, ma sono prodotti all'interno delle aziende agricole che allevano le vacche che ne producono il latte come si vede benissimo nel video sotto:

Nel vedere la produzione di questi prodotti famosissimi il turista internazionale si renderebbe conto che la semplicità essenziale della cucina italiana vera, è precisamente per permettere al consumatore di poter apprezzare l'alta qualità del prodotto originario che si produce in questo paese in tutte le regioni e non solo nell'Emilia-Romagna.

E la capitale della Regione, Bologna, ha anche il suo ruolo nella Storia d'Italia, partendo dalla sua Università che è la prima del mondo, per cui la città si chiama anche La Dotta. Ma le sue altrettanto importanti cucine le hanno permesso di potere sfoggiare l'altro suo soprannome "La Grassa", per le ricette che sono copiate in tutto il mondo.

Il primo prodotto bolognese che tutti conoscono è il ragù che è anche fonte di controversie perché, malgrado una ricetta "ufficiale" registrata nella locale Camera di Commercio, questa ricetta ha innumerevoli versioni, compresa l'inclusione del latte o meno persino a Bologna, come anche quale pasta utilizzare.

Senza dimenticare che il piatto "italiano" quasi universale, gli "spaghetti alla bolognese", non esiste nella città ed è visto con orrore dai locali.

Il secondo prodotto bolognese copiato nel mondo è un tipo di pasta, i tortellini. Ma il turista internazionale a Bologna è inevitabilmente sorpreso che i tortellini originali siano piccoli. Questo per via del loro uso tradizionale, nel brodo. E questa misura piccola spiega anche perché sono così costosi: il tempo necessario per prepararli e la qualità degli ingredienti vale un prezzo degno della qualità dei prodotti artigianali originali.

E il terzo prodotto bolognese che ha fatto il giro del mondo è un insaccato, la Mortadella. E anche questa è copiata nel mondo, in molti paesi con il nome "Bologna" in riconoscimento delle sue origini, ma raramente con la stessa qualità della versione

## *L'Emilia-Romagna, il vero forziere della cucina italiana -- The Emilia-Romagna Region, the real treasure chest of Italian cuisine*

bolognese...

Prima di continuare nella Romagna, vogliamo fare un'osservazione particolare. Proprio per via della produzione estera di copie di questi prodotti, il consumatore estero ha poca idea della qualità degli originali. Come anche che questi prodotti vengono preparati e serviti in modo semplice per valorizzarli al massimo, compresa la Mortadella che non ha bisogno di condimento per essere apprezzata al meglio...

Anche la Romagna ha le sue specialità che ora si trovano in tutto il paese e anche in molti paesi del mondo, sia importate che prodotti in loco.

Il primo prodotto non è decisamente una copia dei tortellini bolognesi, ma una produzione puramente romagnola, i cappelletti che sono più grande con una pasta più spessa e con un ripieno di formaggi, invece che carne. Infatti, i romagnoli sono molto attenti a precisare che i cappelletti NON sono "tortellini". Di solito questi vengono serviti in brodo, il primo piatto d'eccellenza per le grandi feste, oppure con un ragù.

Il secondo prodotto romagnolo è la piadina, o semplicemente la "piada" come dicono molti romagnoli. Questo è indubbiamente il "fast-food" più tradizionale di questo territorio e la sua popolarità è universale, sia al posto del pane durante i pasti, sia come involucri con ripieni. Non solo salsicce, insaccati e altri ripieni, ma anche in un modo particolare, e anche molto più sano, con "squacquerone" (un tipico formaggio romagnolo) e rucola per uno spuntino rinfrescante.

Ed in tutta la regione il turista può trovare ogni genere di prodotti, che siano verdure, carni, formaggi e pesci, che testimoniano l'orgoglio della popolazione di produrre prodotti di qualità che giustamente vantano in ogni opportunità.

Non è un caso che i mercatini a km0 siano sempre pieni di clienti in cerca di prodotti di alta qualità e soprattutto la freschezza che spesso manca ai prodotti venduti nei supermercati.

Ma l'Emilia-Romagna non è solo la regione di una grande cucina e produzione culinaria, ma è anche terra di città d'arte come Ravenna, Modena e Ferrara che sorprenderebbero qualsiasi turista in cerca di luoghi nuovi.

E nel leggere dell'Emilia-Romagna, il lettore all'estero deve capire che ogni regione del paese ha i propri prodotti e specialità, spesso sconosciuti all'estero, allora il turista internazionale non deve limitarsi a mangiare in locali con "menu turistici", ma dovrebbe cercare le specialità locali che non si trovano all'estero, per capire che la cucina italiana non si limita solo a pizza, spaghetti e lasagna, ma ha una varietà enorme di stili di cucina e prodotti che nessun altro paese è mai riuscito a eguagliare, perché le condizioni geografiche e climatiche del nostro paese permettono altrettante variazioni di condizioni per la produzione di tutti questi prodotti.

La cucina in qualsiasi paese si basa prima su tutte le materie prime a disposizione e poi sui metodi di preparazione. Quindi, nello scoprire il forziere culinario dell'Emilia-Romagna il turista straniero, che speriamo farà poi il giro di altre regioni, scoprirà che raramente i piatti presentati nei ristoranti del mondo sono alla pari delle versioni italiane originali.

E nell'assaggiare la qualità dei prodotti originali, partendo da quelli dell'Emilia-Romagna, il turista può capire che le versioni estere che ha mangiato a casa non sono mai agli stessi livelli di qualità dei prodotti dei territori d'origine, proprio perché la materia prima non è quasi mai uguale e quasi mai preparata in modo da esaltare la qualità dei prodotti.

E anche in questo dobbiamo combattere il vizio di utilizzare stereotipi che non fanno altro che limitare la visione di quel vuol dire veramente la cucina italiana...

The Emilia-Romagna Region, the real treasure chest of Italian cuisine

I recently went to visit my friend and newspaper colleague Sergio Bevilacqua in Reggio Emilia and during the very enjoyable day he took me to a farm in the surrounding hills.

In what would be a small parcel of land in many other countries the Azienda Agricola Anna Beatrice manages to produce quality wines that even has IGP classification for their Spumante and Lambrusco and while we discussed the wines and their future I realized that this company is a symbol of what is the secret of the success of this region in the production of products of very high quality which makes our cuisine so important that the national Government has announced its candidature as a UNESCO World Heritage.

Indeed, the Emilia-Romagna region is universally considered the most important in terms of cuisine from all over the country. To understand why we only have to look at the name of the city where I met Sergio, Reggio Emilia, to think of the cheese that the whole world knows, Parmigiano Reggiano, that essentially is produced in the triangle of Reggio Emilia, Parma and Modena and its "brother" which follows the same procedure, but without the grass of the DOP area, Grana Padano, to see the national and international impact of the products of this region.

## *L'Emilia-Romagna, il vero forziere della cucina italiana -- The Emilia-Romagna Region, the real treasure chest of Italian cuisine*

The prosciutto (cured ham) of Parma is so well known around the world that in many countries the category of prosciutto crudo (cured hams) in Italian is called "Parma ham"...

In the case of Modena, two other products have had great national and international impact, aceto balsamico (balsamic vinegar) and the sparkling red wine, Lambrusco. However, to understand that real greatness of true aceto balsamico and not the imitations which are but shadows of the handmade product from Modena, we must understand that true aceto balsamico is produced in very limited quantities because the true product is still made by hand and the video below shows how it takes 12 years to produce authentic aceto balsamico:

This is the reason for aceto balsamico's very high cost and why the 100-year-old product costs thousands of Euros for a small bottle. Indeed, the people of Modena use drops of the true aceto at a time and certainly not for salads or for other dishes that are usually prepared with commercial aceto.

The international tourist in this part of the region would do worse than to go to an acetaia, as the places where the authentic aceto is produced are called, and the same applies for the production of Parmigiano to see that there are no factories of the cheese but they are produced in the farms that raise the cows that produce its milk as we see very well in the video below: And in seeing how these very famous products are made the international tourist would realize that the essential simplicity of real Italian cooking is precisely to allow the consumer to be able to appreciate the high quality of the raw materials produced in this country, in all the regions and not only in Emilia-Romagna.

And the capital of the Region, Bologna, also had a role in Italy's history, starting with its university, the first in the world, for which the city is called "La Dotta" (The Learned). But the equally important kitchens of the city have allowed the locals to be able to boast its other nickname, "La Grassa" (The Fat), due to its recipes which are copied in all the world.

The first product from Bologna that everybody knows is its ragù<sup>1</sup>, generally known as "Bolognese sauce" in English, which is also the source of much controversy despite an "official" recipe registered at the local Chamber of Commerce, this recipe has countless variations, even in Bologna, including whether or not to add milk, as well as which pasta to use.

Without forgetting that the almost universal Italian dish "spaghetti bolognese" does not exist in the city and looked upon with horror by the locals.

The second product from Bologna copied around the world is a form of pasta, tortellini. But the international tourist visiting Bologna is inevitably surprised that the original tortellini are small. This is due to their traditional use in broth. And this small size also explains why they are so expensive: the time needed to make them, and the quality of the ingredients, means a price worthy of the quality original handmade products.

And the third product from Bologna that has gone around the world is a cured meat, mortadella. And this too is copied around the world and in many countries with the name of "Bologna" in recognition of its origins, but rarely with the same quality of the version from Bologna.

Before continuing into the Romagna, we want to make a specific observation. Precisely due to the production of copies of these products the overseas consumer has little idea of the quality of the original products, as well as how these products are prepared and served in a simple way to enhance as much as possible the products, including mortadella that does not need any condiment to be appreciated at its best...

And the Romagna also has its specialties which are found in the whole country and also in many countries around the world, both imported and copied.

The first product is decidedly not a copy of the tortellini of Bologna but a production that is purely of the Romagna, cappelletti, which are bigger with a thicker pasta shell and filled with cheese instead of meat. Indeed, the people of the Romagna are very careful to specify that cappelletti are NOT tortellini. They are usually served in broth, the first course par excellence of the grand occasions, or with ragù<sup>1</sup>.

The second product of the Romagna is the piadina, or simply "la piada" as many romagnoli say, a form of flat bread. This is undoubtedly the most traditional "fast-food" of this territory and its popularity is universal, whether in place of bread during meals or as a wrap with fillings, not only sausages, cured meats or other fillings, but also in a particular and very healthy way, with "squacquerone", a typical cheese of Romagna and rucola (rocket) for a refreshing snack.

And in all the region of Emilia-Romagna the international tourist would find every type of product, whether vegetables, meats, cheeses or fish that testify to the pride of the population in producing products of quality that they rightly boast about at every opportunity.

## *L'Emilia-Romagna, il vero forziere della cucina italiana -- The Emilia-Romagna Region, the real treasure chest of Italian cuisine*

It is no coincidence that the local farmers' markets are always full of people looking for products of high quality and above all freshness which is often lacking in products sold at the supermarkets.

But Emilia-Romagna is not only the region of great cooking and culinary production but it is also a land of cities of Art such as Ravenna, Modena and Ferrara which would surprise any tourist looking for new places.

And in reading about Emilia-Romagna overseas readers must understand that every region of the country has its own products and specialties, often unknown overseas, so the international tourist must not limit himself or herself to places with "tourist menus" but must look for the local specialties which are not found overseas to understand that Italian cuisine is not limited to only pasta, pizza and lasagna but has an enormous variety of styles of cooking and products that no other country has managed to match because the geographic and climatic conditions of the country allow just as many variations of conditions that allow the production of these goods.

The cuisine of any country is based on the products available and then on the methods of preparation. So, in discovering the culinary treasure chest of Emilia-Romagna the foreign tourist, who we hope will then do the rounds of other regions, would discover dishes that are rarely presented in the world's restaurants on a par with the original versions in Italy.

And on tasting the quality of the original products, starting with those of Emilia-Romagna, the tourist would understand that the overseas versions they had eaten at home never have the same levels of quality as the products of the territories of origin precisely because the raw materials are almost never the same and almost never prepared in a way to enhance the quality of the products.

And in this too we must combat the bad habit of using stereotypes that only limit the vision of what Italian cuisine really means...



*L'Emilia-Romagna, il vero forziere della cucina italiana -- The Emilia-Romagna Region, the real treasure chest of Italian cuisine*

