

PRODOTTI E SAPORI TIPICI DELLA CUCINA E DEL TERRITORIO

Mario Lapucci, un famoso cultore di usanze locali, così descriveva, nel secolo scorso, il mangiare a Ravenna: "la cucina Ravennate è originale e in parte diversa dalla cucina romagnola, essendo strettamente legata ai prodotti tipici del suo territorio costituito da valli, lagune, mare e pinete. La sua maggiore ricchezza sta nell'elaborazione dei prodotti della caccia e della pesca. Il pesce di valle e di costa cotto in maniere diverse ma preferibilmente fritto per i pesci piccoli e sulla graticola o a brodetto per i pesci di maggior grandezza, costituiscono alcuni dei piatti tipici della costa" Considerata la configurazione geografica, il pesce è sempre stato di casa a Ravenna tanto che nei primi anni del novecento nella Pescheria di Marina di Ravenna, allora Porto Corsini, si trovavano circa settanta tipi tra pesci di mare, crostacei e pesci di valle. Ora troviamo ancora molto pesce sulla costa che, purtroppo, spesso è importato.

Pellegrino Artusi, famosissimo romagnolo e noto culinario, afferma che mangiare in tutta la Romagna significa mangiare bene. La nostra cucina è fatta di cose genuine, della nostra terra, è povera, semplice ma gustosissima. Soprattutto le minestre, specie quelle in brodo, sono la nostra specialità. Un proverbio romagnolo le definisce "la biada dell'uomo" Non si può quindi venire a Ravenna o meglio, in Romagna, senza gustare la nostra buona cucina.

Cercherò di elencare e fare conoscere a chi ci legge alcune delle specialità locali in modo che tutti abbiano la possibilità di individuarle e gustarle nei nostri ristoranti o nelle piccole trattorie.

I Cappelletti si mangiano sia in brodo di cappone che asciutti conditi con ragù di carne. Sono una minestra gustosissima e tradizionale di tutta la Romagna, piatto che non può mancare, lo dice la tradizione, durante il pranzo di Natale in famiglia. I cappelletti romagnoli sono preparati a mano, fatti con una sfoglia tirata esclusivamente con il matterello e chiusi uno ad uno. Sono magri cioè ripieni con ricotta e formaggio parmigiano e uova e non sono da confondere con il cugino bolognese: il tortellino, che nel ripieno contiene carne. Si possono mangiare in qualsiasi ristorante o agriturismo ma attenzione che siano fatti a mano. Chi ne volesse portare a casa un po' si rivolga ai vari negozi di pasta fresca presenti numerosi in città.



Un'altra minestra in brodo caratteristica e originaria della Romagna sono i **Passatelli**, una delizia che vale la pena di assaggiare. Sono fatti con un impasto di uova, formaggio, pane raffermo grattugiato, noce moscata ed eseguiti con l'apposito" ferro da passatelli. " Ora è difficile da reperire soprattutto fuori della Romagna, ma si può utilizzare benissimo uno schiacciapastate a fori grossi. I passatelli in brodo sono squisiti riescono benissimo anche in brodo di pesce, ed ora vengono cucinati anche asciutti. Anche questi si possono reperire nei negozi di pasta fresca.

Le Tagliatelle (il nome deriva dal verbo tagliare). Si ottengono facendo una pasta sfoglia con le uova, molto sottile che poi la si arrotola e si taglia. Esistono diversi tipi di tagliatelle: quelle verdi, dove l'impasto è composto da bietole o spinaci o all'ortica, molto delicate. Da gustare con un ottimo ragù di carne.

Pasta e Fagioli. Esistono diverse varianti a seconda della regione. La provenienza di questo piatto è incerta proprio perché è tipico di diverse zone, oltre alla Romagna. Da noi si mangia con i maltagliati chiamati, in dialetto, "sbrufadent"

Strozzapreti. Il nome è tutto un programma. Le leggende relative al nome sono varie ma tutte comunque ruotano attorno alla situazione di storico anticlericalismo creatosi in Romagna fra la popolazione a seguito della lunga dominazione dello Stato Pontificio. C'è chi sostiene che il nome derivi dal fatto che le donne romagnole preparassero questo tipo di pasta per offrirlo al prete del paese e che i mariti augurassero al prete di "strozzarsi" mentre la mangiava. E' una pasta povera, in quanto priva di uova e la si trova nei negozi di pasta fresca come tutte le altre minestre locali.

La Piadina è la più tipica della specialità di Romagna. La *piadina romagnola* è tanto famosa da essere conosciuta ben oltre i confini regionali. La si trova un po' ovunque, nelle strade di Romagna, prodotta dalle "piadinare" nei caratteristici e colorati chioschi. Ha origine, in tempi storicamente recenti, come alimento povero e, nel secolo scorso, veniva consumata dai contadini al posto del pane, o addirittura come pasto principale, in quanto il suo corposo impasto consentiva una maggiore sensazione di sazietà. Il costo contenuto e la velocità di preparazione della piadina romagnola ne fanno un prodotto eccellente che si adatta molto bene anche ai tempi moderni per un veloce spuntino. La piadina varia, per composizione e spessore dell'impasto, a seconda delle diverse province di Romagna. La più bassa è quella riminese, la più alta è quella del forlivese. Una variante è il crescione, costituito da una piadina ripiegata su se stessa e farcita. Da assaggiare assolutamente con lo squacquerone, tipico formaggio molle romagnolo.



Squacquerone di Romagna (Squaquaron) è un formaggio dalle origini antiche, molto legato all'ambiente rurale, dove era consuetudine produrlo e consumarlo durante il periodo invernale grazie alla maggiore possibilità di conservarlo per alcuni giorni. Lo "Squacquerone di Romagna" è un formaggio a pasta molle ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero. E' un prodotto a denominazione di origine protetta. L'area di produzione, trasformazione ed elaborazione è rappresentata dalle province della regione Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini. E buono da solo ma soprattutto abbinato alla piadina calda.

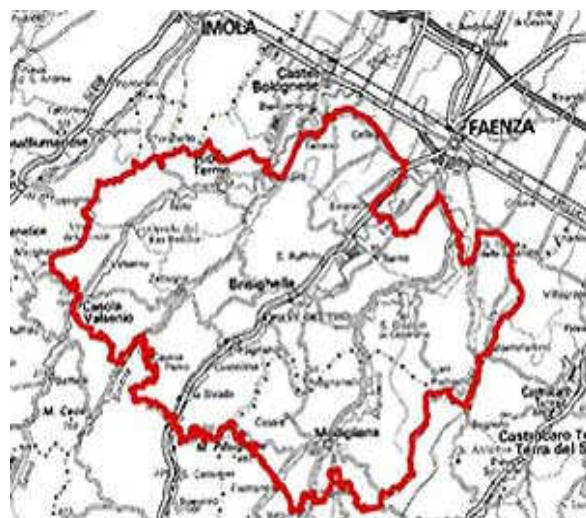
Se capitate d'estate da mangiare assolutamente le nostre **Pesche Nettarine**. Le pesche nettarine sono coltivate principalmente nella nostra provincia e a Forlì Cesena, Ferrara e Rimini. Sono prodotte secondo uno specifico piano di produzione, con lo scopo di garantire la qualità. Sono state riconosciute dall'Unione Europea nel 1998 prodotto IGP. Il sapore è succoso, dolce e zuccherino e, sono ideali, nelle macedonie o per la preparazione di gelati.



Il sale dolce di cervia. Veniva in passato chiamato "oro bianco" perché fonte di vita e, un tempo, fonte di scambio. Oggi è un alimento usato ordinariamente nella nostra cucina. Le saline di Cervia da cui proviene, (ora anche visitabili) sono probabilmente, di epoca romana. In una parte della salina detta del **Camillone**, ancora oggi è possibile osservare il vecchio sistema a raccolta e gli attrezzi utilizzati. Il 4 e il 5 settembre, a Cervia, c'è la *Sagra del Sale*, che cerca di far conoscere il proprio passato attraverso i riti e le tradizioni della civiltà del sale. Il sale di Cervia viene venduto in pacchetti – come da figura – o con miscele per arrostiti, bagni tonificanti e anche in tavolette di cioccolato.



L'Olio di Brisighella è una delle eccellenze locali. E' un prodotto DOP ottenuto da un ulivo locale che produce una varietà di oliva denominata "nostrana di Brisighella". La zona di produzione è molto limitata e va dai comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio, Modigliana. Le olive vengono raccolte direttamente dall'albero nel periodo compreso tra il 5 novembre e il 20 dicembre di ogni anno e poi spremute entro 4 giorni dalla raccolta. Questo è uno dei segreti che rende quest'olio tanto speciale. La resa massima di olive in olio è del 18% per cui la quantità del prodotto è veramente limitata. Altra caratteristica che rende speciale questo olio è il processo di estrazione perché sono ammessi solo processi meccanici e fisici. Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche:



- colore: verde smeraldo con riflessi dorati;
- odore: di fruttato medio o forte con sensazione netta di erbe e/o ortaggi;
- sapore: di fruttato con leggera sensazione di amaro e leggera o media sensazione di piccante;
- acidità massima: non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- acido oleico: $\geq 75,00\%$ • perossidi: ≤ 13 Meq02/Kg

L'olio di Brisighella è un olio molto pregiato e il suo uso è spesso riservato al condimento di pietanze ricercate quali pesce e carni pregiate. Le sue caratteristiche sono esclusive e riconoscibili, l'aroma è intenso e delicato con note che ricordano il carciofino verde e l'erba appena tagliata. L'olio extravergine di oliva è qualitativamente superiore rispetto agli altri oli, sia dal punto di vista merceologico, organolettico che nutrizionale. La commercializzazione è affidata al frantoio sociale della Cooperativa Agricola Brisighellese sorto nel 1970.