Slow Food®
Emilia Romagna

TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO
24–27 SETTEMBRE NEL CENTRO DI TORINO

“Itinerari del Gusto in Terra Reggiana”

Una terra di passioni condivise e irresistibili quella reggiana

Condotte Slow Food: Piacenza, Parma, Reggio Emilia

VENERDI’ 25 SETTEMBRE – 16 / 17.15

ITINERARI DEL GUSTO IN TERRA REGGIANA

Una terra di passioni condivise e irresistibili quella reggiana.

Non un solo itinerario, quindi, ma diversi percorsi del gusto che abbracciano tutta la Provincia di Reggio Emilia, dalla pianura alla montagna.

Percorsi sul territorio che intrecciano storiche colture originarie, allevamenti di razze antiche, prodotti artigianali dell’enogastronomia reggiana e piatti meno conosciuti della cucina della tradizione contadina.

Tra i prodotti più rappresentativi, con marchio DOP, vi sono il **Parmigiano Reggiano**, qui rappresentato nella sua pregiata versione Vacche Rosse, **l’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia** e il **Lambrusco**, tutti accomunati dal doveroso richiamo a Matilde di Canossa, storica signora di questi territori, sotto il cui regno si è consolidata la produzione di queste eccellenze.

Parlare di **Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse** significa parlare di Parmigiano Reggiano in purezza, espressione autentica della sua terra d’origine e della sua memoria agricola, frutto del recupero dagli anni ’90 del secolo scorso delle vacche di razza reggiana (Vacca Rossa) il cui latte, secondo la tradizione, era già utilizzato nelle abbazie benedettine dove è nato il Parmigiano Reggiano.

Il **Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse** è un formaggio di grande identità: con una stagionatura minima di 24 mesi, dal color giallo paglierino, con un profumo intenso e avvolgente e un gusto dolce, elegante e persistente.

Prodotto di pregio assoluto, l’**Aceto Balsamico Tradizionale** di Reggio Emilia, a base unicamente di mosto d’uva cotto fermentato, acetificato e lasciato quindi invecchiare in botti di legno per almeno dodici anni, in purezza ha una tale intensità e complessità aromatica da riuscire ad esaltare ogni pietanza anche solo aggiungendone una piccola quantità.

Con il **Lambrusco** e con la **Spergola**, il vino bianco tipico dei Colli di Scandiano e Canossa, si entra nel cuore dell’enologia reggiana. Frutto di antichi vitigni locali, questi vini sono accomunati dalla stessa origine contadina radicata nel territorio di cui ne rappresentano le diverse anime.

Slow Food®
Emilia Romagna

Il **Lambrusco** si impone come il vino reggiano per eccellenza: ne esistono diverse versioni, legate soprattutto alla zona di pianura in cui è prodotto, ma la sua natura più comune, rosso a vinificazione naturale, meglio ne esalta il carattere diretto, vivace, immediato, dalla leggerezza solo apparente.

Il vitigno a bacca bianca della **Spergola** ha invece il proprio territorio lungo le prime colline reggiane tra Scandiano e Canossa, dove le prime tracce della locale tradizione viticola risalgono all'undicesimo secolo, proprio nei possedimenti della famosa Contessa.

Un viaggio fatto di tradizioni e cultura quello che è possibile compiere attraverso il Lambrusco e la Spergola, che ben si accompagnano ai sapori rustici del territorio, tra cui lo ***scarpasot*** di Correggio e, in generale, della bassa reggiana, riconosciuto come P.A.T. (Prodotto Alimentare Tradizionale) della Regione Emilia Romagna.

Si tratta di una "torta salata di erbe" simile al più noto "erbazzone" (in emiliano *scarpasòun)* dal quale si differenzia perché non prevede pasta (sfoglia o brisée) nella sua preparazione. Il suo nome deriva da "scarpa", termine dialettale che indicava gli scarti della bietola (la parte bianca e le coste) o le erbe di campo che le *rezdòre* (le massaie) utilizzavano per creare questo piatto di recupero umile e saporito, che tradizionalmente si gusta tiepido o freddo.

Dalla pianura alla montagna, tra i piatti della tradizione appenninica emiliana, dei territori di confine tra reggiano e modenese, vi è la **sulada (o *sulàda*)** dal nome della padella (*Söl*) utilizzata per la cottura.

Si tratta di una frittella rustica fatta con un impasto semplice di farina di tipo "0" (o anche di castagne) acqua e sale cotto in padella con olio o strutto, che ha rappresentato la base della torta salata di patate, diffusa nelle aree dell'Appennino reggiano in numerose varianti locali.

Altra eccellenza enogastronomica dell''Appennino reggiano, che si fregia della denominazione P.A.T. (Prodotto Alimentare Tradizionale) della Regione Emilia Romagna, è il formaggio **pecorino**, frutto della pratica millenaria della pastorizia, in particolare legata agli ovini: un allevamento, che possiede la particolarità della transumanza, che comportava lo spostamento di greggi e persone in aree di pianura durante i mesi invernali.

In montagna è da segnalare anche la produzione del **salame fiorettino** prodotto con le carni di **mora romagnola** (Presìdio Slow Food). Razza suina autoctona, a rischio di estinzione fino a poco tempo fa, la Mora è vigorosa e ideale per sistemi di allevamento all'aperto. Le sue carni sapide, morbide ma compatte, e con un giusto quantitativo di grasso sono ottime per la produzione di salumi di pregio come il salame fiorettino.

Rientrano nei Presidi Slow Food della Regione Emilia Romagna anche le **antiche varietà dei meloni reggiani**, la cui coltivazione ha una lunga tradizione nella pianura reggiana: retati in superficie (e appartenenti al gruppo *reticulatus*) o lisci e schiacciati ai poli (come i *cantalupensis*) o dalla forma ellittica allungata come gli *inodorus*, meloni invernali dal profumo lieve

Fra le tipologie un tempo ampiamente diffuse nel reggiano, e ora disponibili grazie all' attento recupero e selezione del seme da parte di alcune aziende agricole, vi sono in particolare il melone **"**ramparino", di dimensioni medio-piccole, polpa di colore verde chiaro molto profumata e gusto intenso e deciso, quasi piccante; il melone "rospo", che deve la sua particolarità all'aspetto pieno di bugne (da cui il nome "rospa") simile a una zucca, dal gusto non molto dolce, sapido e leggermente piccante; il melone "banana", nelle due varietà, il "lentigione" ha una forma tonda e liscia, il "santa vittoria" ha forma ellittica, entrambe a polpa bianca dalle origini ignote e dai profumi intensi e molto gradevoli.