

# La Giornata a Tema dell'Emilia Romagna



PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI  
TIPICI  
DELL'EMILIA ROMAGNA



CONOSCERE PER APPREZZARE

UN PERCORSO TRA LA STORIA E LA TRADIZIONE  
POPOLARE FINO ALL'UTILIZZO IN CUCINA

# IL MENU'

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

PIADINA ROMAGNOLA

POMODORI GRATINATI

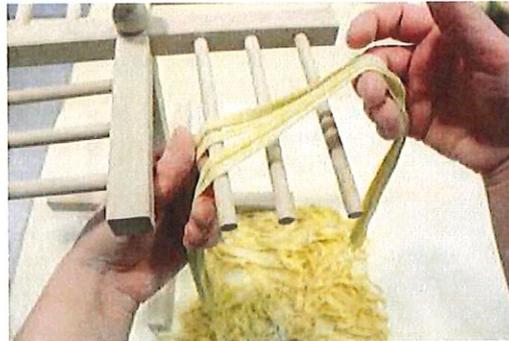
PESCA DI ROMAGNA

CIAMBELLA DI PANE

BUON APPETITO

# LE RICETTE

## TAGLIATELLE AL RAGU'



### Le Tagliatelle

Le tagliatelle rappresentano uno dei formati di pasta più conosciuti e più gustosi che la tradizione gastronomica italiana abbia a sua disposizione.

La tradizione vuole che questa prelibatezza sia tipica della città di Bologna dove le tagliatelle vengono preparate solitamente con l'immancabile ragù alla bolognese, anche se possono essere accompagnate da diversi condimenti come sugo di pomodoro fresco, tartufi, funghi, frutti di mare, e molto altro ancora.

Nonostante sia una ricetta tipicamente Emiliana, le tagliatelle sono molto diffuse anche in regioni come le Marche ed il Veneto. La Confraternita del Tortellino unitamente all'Accademia Italiana della Cucina, Il 16 aprile 1972 depositarono alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna l'autentica ricetta e misura dell'originale Tagliatella di Bologna.

Alla tagliatella vennero assegnate delle precise misure, che corrispondevano, a cottura avvenuta, a 8 mm di larghezza, mentre da crude dovevano corrispondere a circa 7 mm (ovvero pari alla 12.270 parte della Torre degli Asinelli). Per quanto riguarda lo spessore, non è stato stabilito precisamente, anche se gli esperti hanno sentenziato che si debba aggirare tra i 6 e gli 8 decimi di millimetro.

## Ingredienti

300 farina

3 uova

Sale q.b.

## Preparazione



Per preparare le tagliatelle, iniziate setacciando la farina in una ciotola (1), aggiungete un pizzico di sale (facoltativo) (2) e le uova. Quindi lavorate gli ingredienti con le mani (3)



fino ad ottenere un impasto omogeneo (4). Continuate a lavorare l'impasto su un ripiano leggermente infarinato per almeno 10-15 minuti (5) fino ad ottenere una consistenza liscia ed elastica. Poi formate una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente (6).



Lasciate riposare l'impasto a temperatura ambiente per almeno 30 minuti (7).  
Quindi dividetelo in due parti (8) per stenderlo più facilmente. Infarinare accuratamente una parte (9).



Passate il mezzo panetto nella macchina per tirare la sfoglia (10), ripetendo l'operazione più volte (11) fino ad ottenere una sfoglia molto sottile (12).



All'ultimo passaggio, impostate la macchina per ottenere le fettuccine (13), quindi ripetete le operazioni anche per l'altro mezzo panetto di pasta all'uovo. A mano a mano che realizzate le tagliatelle, infarinatetele leggermente e stendetele sull'apposito stendi pasta per farle seccare qualche ora prima della cottura (14-15).



## Il Ragù alla Bolognese



Il ragù alla bolognese è un famosissimo condimento tipico dell'Emilia Romagna, a base di carne trita, interpretato in svariati modi, soprattutto per la scelta della carne da utilizzare. Esiste, tra le molte versioni, una ricetta ufficiale del ragù alla bolognese, depositata il 17 ottobre 1982 dalla delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina alla Camera di commercio di questa città, che raccomanda di utilizzare un taglio di carne piuttosto grasso chiamato cartella, posto sulla pancia del bovino.

Oggi giorno, per diminuire l'apporto di grassi nel ragù alla bolognese, spesso, al posto della cartella vengono utilizzati tagli più magri, con i quali si accorciano sensibilmente i tempi di cottura. Anche la pancetta, piuttosto grassa, spesso viene sostituita dalla salsiccia, egualmente saporita ma più magra.

Il giusto accompagnamento per il ragù alla bolognese sono sicuramente le tagliatelle fresche all'uovo, un connubio tutto emiliano, di sicuro successo!

### Ingredienti

Per 4 persone

400 g di tagliatelle all'uovo

250 g carne suina

250g carne bovina

100 g pancetta dolce tesa

1 carota

1 cipolla media

1 gambo di sedano

50 g burro

30 g triplo concentrato pomodoro

3 cucchiaini olio extra vergine di oliva

1 bicchiere latte

250 ml brodo di carne

sale e pepe q.b.

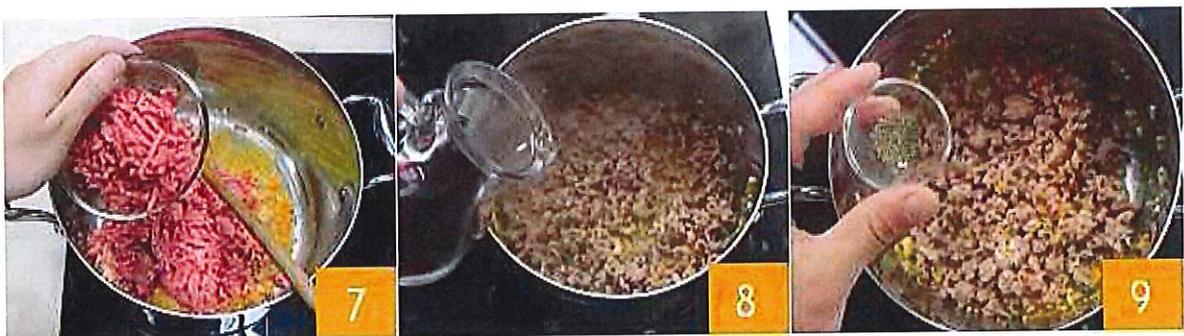
## Preparazione



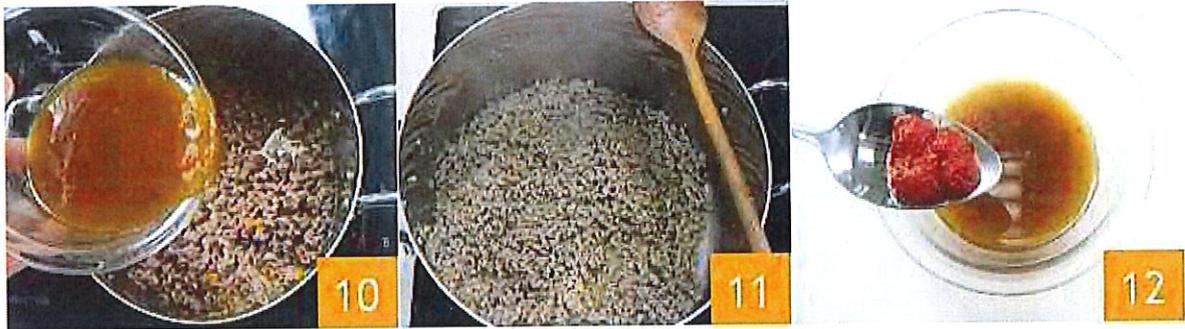
Il primo passo per la preparazione del ragù alla bolognese consiste nel pelare la cipolla e la carota, togliete poi i filamenti al sedano (1) e tritate i 3 ingredienti finemente al coltello oppure utilizzando un mixer (2). In tegame dai bordi alti, ponete l'olio d'oliva e il burro (3) e scaldate a fuoco basso.



Una volta sciolto il burro, aggiungete il trito di verdure: la cipolla (4), le carote (5) e il sedano (6), lasciatele imbiondire mescolando.



Nel frattempo tritate la pancetta finemente e poi aggiungetela al resto della carne trita, versate il tutto in una pentola (7) e lasciate soffriggere fino a che la carne non sia ben rosolata, mescolando di tanto in tanto. Aggiungete sale e pepe (9).



Unite il brodo di carne a poco a poco (10), il ragù deve assorbire il brodo (11) ma non deve risultare troppo asciutto.



Sciogliete il triplo concentrato di pomodoro in poco brodo (12) e unitelo alla carne (13); mescolate (14) e lasciate cuocere il ragù per circa un'ora e mezza a fuoco lento, aggiungendo, ogni qualvolta serve e poco alla volta, il brodo residuo e poi, infine, il latte. Il ragù è pronto!



# PIADINA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO



## La storia

La piadina romagnola è una tra le ricette più tipiche della gastronomia Romagnola, conosciuta in tutto il mondo e soprattutto amata da milioni di persone.

Si presenta come una sfoglia di pastella di forma rotonda con una buonissima farcitura che può essere tra le più varie: così la piadina romagnola può essere ripiena di mozzarella, pomodoro e prosciutto, oppure rucola e stracchino, o ancora verdure, stracchino e salumi.

La storia della piadina romagnola ha origini antichissime e risale al periodo degli Etruschi i quali usavano preparare una pastella con i cereali, che veniva poi cotta con una forma tonda e farcita con verdure o salse oppure utilizzata come una sorta di pane.

Dopo la conquista romana dell'Etruria, molte ricette vennero inglobate nella tradizione romana e tra queste c'era anche la piadina che iniziò ad essere consumata anche nell'antica Roma negli ambienti più raffinati. Anche qui, l'antenata della piadina romagnola odierna, veniva consumata con un ripieno a piacere o come sostituto del pane anche se doveva essere consumata in fretta perché dopo poche ore, a causa della cottura inadatta, diventava talmente dura da essere immangiabile.

La piadina romagnola sopravvisse fino al medioevo quando, a causa delle tasse sul pane e delle quote di grano da versare al signorotto di turno, il pane divenne sempre meno consumato a favore di queste focaccine che potevano essere preparate anche con farina di altri cereali.

E' invece nel Rinascimento che la piadina romagnola inizia a subire un declino molto pronunciato a causa delle nuove tendenze culinarie che si andavano a sviluppare nelle scuole di cucina del tempo. Per molti anni la piadina romagnola rimase quindi il semplice pasto dei contadini e della povera gente che non poteva permettersi qualcosa di più e doveva accontentarsi dei prodotti della terra.

Chiamata da Giovanni Pascoli il "pane rude di Roma", la piadina romagnola è una schiacciata di farina di cereali azzima e condita con strutto di maiale o lardo, cotta su di una lastra di pietra refrattaria o di coccio, il cosiddetto "testo". Nel '900 la piadina romagnola ebbe invece un grande rilancio dovuto soprattutto alla presenza della farina di mais che, mischiata a quella di grano tenero per questioni più economiche che culinarie, serviva a preparare l'impasto che così diventava più economico.

Ma la vera fortuna della piadina romagnola inizia solo negli anni 40' e 50' quando iniziò a conquistare i turisti lungo le strade statali che portavano al mare grazie ai primi chioschetti disseminati qua e là che a poco prezzo offrivano questa fragrante bontà.

Con l'andare del tempo, ovviamente, anche le piadine romagnole sono cambiate, ormai è veramente difficile trovare qualcuno che le prepari fresche perché tutti si servono di piadine precotte che devono solo essere farcite e tenute sul fuoco 2 minuti.

## Ingredienti



### **Per 4 piadine**

500 g farina 00

200 g acqua o latte

75 g strutto

6 g sale

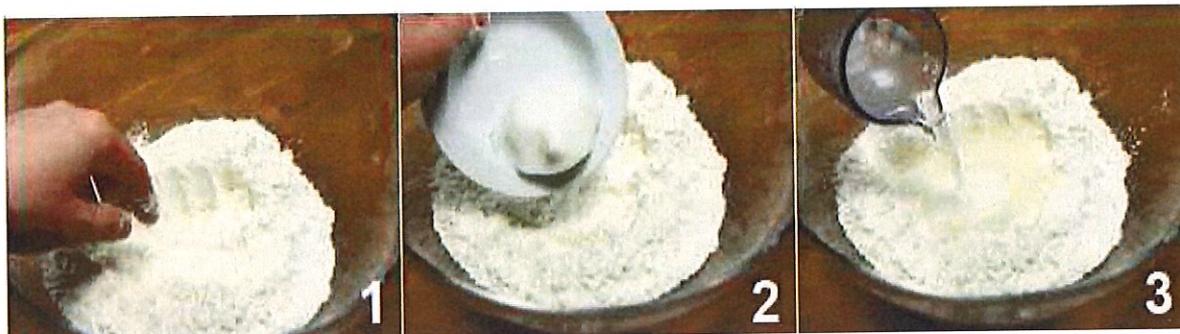
2 g bicarbonato

### **Farcitura**

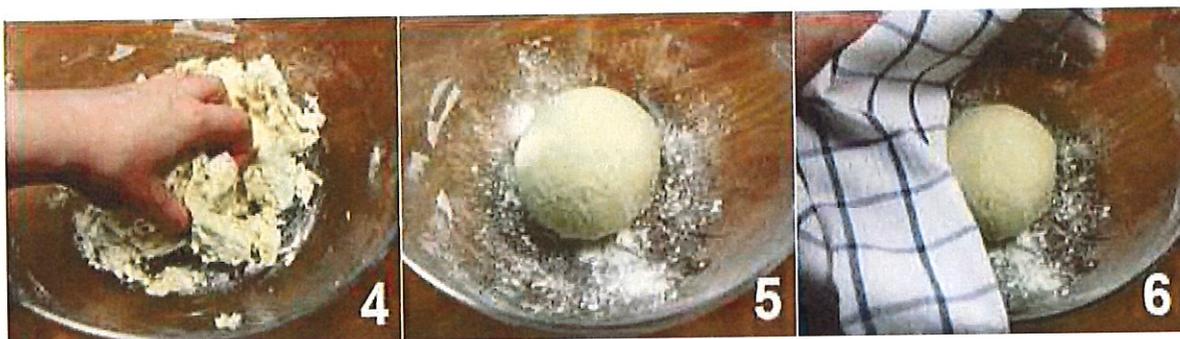
200 g prosciutto crudo

200 g squacquerone o stracchino

## Preparazione



In una ciotola versate la farina e il bicarbonato, unite lo strutto (1-2) e l'acqua tiepida ( o il latte, se preferite una piadina più morbida) nella quale avrete disciolto il sale. La quantità di acqua (o latte) necessaria deve essere tale da ottenere un impasto consistente e sodo ma lavorabile.



Manipolate il tutto per una decina di minuti affinché tutti gli ingredienti si mescolino per bene (4-5), infarinate la ciotola, copritela con un panno umido e mettete a riposare l'impasto per mezz'ora (6).



Dividete quindi l'impasto in 4 palle da circa 180 gr l'una, questa quantità di impasto vi servirà per ottenere 4 piadine del diametro di 25 cm circa. A questo punto stendete con il mattarello

infarinato i dischi sottili (7) (dovranno essere spessi circa 4-5 millimetri). Per riuscire ad avere un bordo liscio, aiutatevi ritagliando la pasta con un coppa pasta di forma circolare (8), oppure servitevi di una rotella tagliapasta dalla lama liscia, e seguite (per esempio) il contorno di un piatto per ottenere una forma circolare regolare (9).



Fate scaldare una padella antiaderente (ideale sarebbe di ghisa o di terracotta) e fate cuocere le vostre piadine da entrambi i lati (10-11) piuttosto velocemente e a fuoco allegro. Durante la cottura (1-2 minuti per parte) bucherellate la piadina con una forchetta e, se si formeranno delle bolle in superficie, schiacciatele con i rebbi. Una volta che saranno cotte da entrambi i lati, potete farcire le piadine con tutti gli ingredienti che preferite.



# Pomodori gratinati



## Ingredienti

Dosi per 6 persone

6 pomodori rotondi maturi e sodi

150 g di pancarrè

3 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato

1 mazzetto di prezzemolo

1 spicchio d'aglio

2/3 cucchiaini olio extravergine di oliva

sale e pepe q.b.

## Preparazione

Tagliate i pomodori a metà, svuotateli dei semi, salateli e metteteli a sgocciolare su un colapasta con la parte tagliata rivolta verso il basso. Nel frattempo, preparate la "panure" aromatica, frullando le fette di pancarrè nel mixer insieme al prezzemolo e allo spicchio d'aglio, fino ad ottenere un pangrattato fine e profumato.

Mescolate la "panure" ottenuta, con qualche cucchiaino d'olio, fino ad ottenere un composto leggermente impastato, regolate di sale e pepe.

Farcite i pomodori con questo composto, pressando leggermente e sistemateli uno accanto all'altro in una teglia unta.

Cospargeteli di parmigiano, irrorateli con un filo d'olio e passateli in forno già caldo a 170° fino a che non saranno cotti e dorati.

## Pesca Nettareina di Romagna



La coltura delle pesche e delle nectarine in Romagna si è diffusa molto prima che nel resto d'Italia: i primi dati storici risalgono agli inizi del '300.

La zona di produzione è caratterizzata dal tipico clima di pianura, comunque influenzato dalla vicinanza del Mar Adriatico, con temperature medie più elevate rispetto al resto della regione e assenza quasi totale di gelate primaverili, che potrebbero danneggiare i frutti.

La pesca e la nectarina sono frutti poco calorici, per cui sono molto indicate nei regimi alimentari dietetici estivi, in quanto la loro polpa ricca di succo disseta e sazia senza affaticare stomaco e fegato, per l'elevata presenza di acqua e la mancanza di grassi. Sono ideali, inoltre, nelle macedonie, o per la preparazione di gelati e dolci.

# Buon Appetito!

**EURO**  
RISTORAZIONE



Progetto ideato, curato e realizzato con la collaborazione di:

Servizio Nutrizionale

**EURO**  
RISTORAZIONE

Alunni e insegnanti della Scuola Primaria di Lumignano