

# Cervia

*xperience*

FOOD

MILANO MARITTIMA | PINARELLA | TAGLIATA

A TAVOLA IN VACANZA  
ENOGASTRONOMIA  
DEL TERRITORIO

DINING ON HOLIDAY  
LOCAL FOOD AND WINE





## EVENTI DEL CIBO Cervia

Gennaio

SAGRA DEL  
CARDU DOLCE  
DI CERVIA

Cervia

Marzo

SAGRA  
DELLA SEPIA  
Pinarella di Cervia

Aprile  
Maggio

INCOZZATI  
Tagliata di Cervia

Maggio  
Giugno

LA COZZA DI  
CERVIA IN FESTA  
Cervia

Agosto

CERVIA  
GUSTALIBRO  
Cervia

Agosto

UNA SETTIMANA  
DOLCE COME  
IL MIELE  
Cervia

Settembre

SAPORE DI SALE  
Cervia

Settembre

MERCATO  
EUROPEO  
Cervia

# CUCINA E TERRITORIO

La tavola sinonimo di convivialità e di emozioni,  
occasione di scoperta del gusto e di calorosa ospitalità.  
Oggi sempre più anche narrazione e patrimonio culturale

In Romagna da sempre la tavola è sinonimo di convivialità e di emozioni in compagnia. Occasione di divertimento, di esperienza del gusto e di calorosa ospitalità, nonché vanto dell'offerta turistica. Oggi sempre più anche scoperta e narrazione. Il legame dei prodotti con il territorio tesse il racconto della tradizione, lo arricchiscono la conoscenza delle tecniche e dei procedimenti che gli chef amano sempre più condividere e sperimentare. Show cooking, degustazioni, laboratori dove "mettere le mani in pasta" sono gli ingredienti di eventi dedicati che coinvolgono un pubblico sempre più ampio e curioso.

Al servizio del gusto e di nuovi stili alimentari, accade che idee nuove incrocino antichi saperi, che accostamenti arditi si facciano strada, arricchendo un'offerta che si è lasciata contaminare, pur mantenendo il legame con il territorio e i suoi prodotti. Al centro troviamo sempre il cibo come elemento identitario per eccellenza, che favorisce l'incontro culturale e l'integrazione, agevola la socializzazione, veicola divertimento e sapore, dona generosa ospitalità.

Per una gastronomia che diviene patrimonio culturale di una terra, patrimonio da tutelare e valorizzare, attraverso luoghi come Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana che sorge a Forlimpopoli, e grazie alla sapienza e alla passione che gli chef, stellati e non, trasmettono nelle loro creazioni.

### CUISINE AND TERRITORY

*In Romagna, food has always been synonymous with conviviality and emotions in the company of others. An occasion for fun, to experience taste and warm hospitality, as well as pride of the tourist offer. Today, it is also increasingly discovery and storytelling. The bond of the products with the land weaves the story of tradition, enriches it with the knowledge of techniques and processes that chefs increasingly love to share and experiment. At the service of taste and of new eating styles, it also happens that new ideas cross paths with ancient knowledge and daring combinations lead the way, enriching an offer that has allowed itself to be positively contaminated. The cuisine becomes cultural heritage that must be enhanced.*

[www.turismo.comunecervia.it](http://www.turismo.comunecervia.it)

# SPECIALE FOOD ENOGASTRONOMIA



- 5 **TRADIZIONE E IDENTITÀ**  
•Tradition and identity  
•Tradition und Identität



- 6 **STUZZICANTE,  
PROFUMATA È LA PIADINA**  
•Piadina romagnola  
(flatbread from Romagna)  
•Die romagnolische Piadina



- 8 **LA PASTA FRESCA, REGINA  
DELLA TAVOLA ROMAGNOLA**  
•Handmade pasta  
•Frische, handgemachte Nudeln



- 10 **A TAVOLA CON IL MARE**  
•The sea on a plate  
•Das Meer auf dem Teller



- 12 **SULLA GRIGLIA O NEL TEGAME  
I PROFUMI DEI SECONDI DI TERRA**  
•Second course meat dishes  
•Hauptgerichte von dem Lande

- 14 **UN GIOIELLO DI SAPORE  
IL FOSSA DOP**  
•Formaggio di Fossa  
(cheese ripened in underground pits)  
•Der Formaggio di Fossa

- 15 **DOLCE E MORBIDO SQUACQUERONE**  
•Squacquerone Dop

- 16 **I DOLCI DELLA TRADIZIONE**  
•Traditional desserts  
•Die Desserts der Tradition

- 17 **IL CARDO CHE MATURA  
SOTTO LA SABBIA**  
•The Cardoon of Cervia  
•Die Kardone von Cervia

- 18 **LA COZZA DI CERVIA**  
•The Mussel of Cervia  
•Die Miesmuschel von Cervia

- 19 **IL SALE DOLCE DI CERVIA**  
•The Sweet Salt of Cervia  
•Das süße Salz von Cervia

- 20 **LA ROMAGNA DEL VINO**  
•Wine in Romagna  
•Romagna: Heimat des Weins

- 23 **PINETA E SALINA  
I TESORI NASCOSTI**  
•The products of the pine  
forest and saltpan  
•Die Erzeugnisse des  
Pinienwaldes und der Saline

- 24 **INNOVAZIONE  
E NUOVE TENDENZE**  
•Innovation and new trends  
•Innovation und neue Trends

- 28 **LA TENTAZIONE DEL CRUDO**  
•Seafood crudité  
•Zubereitungen  
mit rohem Fisch

- 30 **I 44 DELL'EMILIA-ROMAGNA**  
•44 certified products

Supplemento al magazine CERVIA Experience n.3

Direttore responsabile Maria Fellini

Testi ed editing Giulia Fellini

Impaginazione Grafica PrimaPagina Cesena

Segreteria Annalisa Zanelli Cervia Turismo,

Elisa Camagni Cervia Turismo

Traduzioni Inglese Tedesco Action Line Forlì Ravenna

Editore PrimaPagina

Stampa Nuova Tipografia Forlimpopoli

Si ringraziano per la collaborazione i componenti del Tavolo del Turismo

## TRADIZIONE E IDENTITÀ

La Romagna nel piatto tra ingredienti semplici, radici contadine, primi piatti e il fragrante profumo della piadina



**S**ono i sapori e i piatti identitari a raccontare la tradizione di una terra. Anche in Romagna è così, dalla campagna al mare, dai borghi abbarbicati sulle colline, alle città che si affacciano sulla via Emilia. Tutti luoghi per un saporito viaggio del gusto, fatto di ingredienti tipici e semplici preparazioni, tra quello che trovi nell'orto, ti porta il mare e ti regala l'aia. Siamo in una cucina dalle radici contadine, saporita quanto basta, annaffiata da un bicchiere di vino, da una risata e un invito, perché la tavola di Romagna è sempre apparecchiata per tutti. E il rito si compie in un trionfo di primi piatti fatti con la sfoglia tirata a mano - le minestre, asciutte o in brodo, ma pur sempre minestre - o con il fragrante profumo di uno spicchio di piadina, l'essenza stessa del cibo di Romagna, il pane dei romagnoli famoso nel mondo.

CAPPELLETTI IN BRODO

### TRADITION AND IDENTITY

*Romagna at the table, among simple ingredients, rural roots, first courses and piadina. From the countryside to the sea, from the villages on the hills, to the cities that face onto the via Emilia, a flavourful journey of taste, made of local and tasty ingredients. A cuisine accompanied by a good glass of wine, a laugh and an invitation, because Romagna has something to suit every palate.*

### TRADITION UND IDENTITÄT

*Die Region Romagna auf dem Teller mit ihren einfachen Zutaten, den festverwurzelten bäuerlichen Traditionen, ihren Nudelgerichten und ihrer Piadina. Von dem Lande bis zum Meer, von den Hügeldörfern zu den Städtchen entlang der Straße Via Emilia führt unsere Reise durch die Geschmacksvielfalt dank typischer und leckerer Zutaten. Eine von einem guten Glas Wein, von einem Lächeln und einer Einladung begleitete Küche, denn in Romagna wird der Tisch immer für alle Leute gedeckt.*

# STUZZICANTE, PROFUMATA È LA PIADINA

Da mangiare al volo in uno dei tanti chioschi, si abbina con salumi, formaggi, verdure. Ma sa essere speciale anche nelle occasioni più gourmand e ricca di sfiziose farciture con i crescioni



**N**essun dubbio: “quel foglio liscio, grande come la luna” (così la cantava Giovanni Pascoli nella poesia dedicata) è ormai riconosciuto come il più stuzzicante degli street food e il simbolo del gusto e dell'accoglienza in Romagna.

La piadina o piada, da umile sostituto del pane che, cotta sulla teglia, riempiva di profumo fragrante le cucine delle case romagnole, si è trasformata in uno dei cibi più apprezzati, da gustare in ogni momento della giornata. Un cibo economico e veloce, da prendere al volo in uno dei numerosi chioschi disseminati sul territorio, ma speciale anche nelle occasioni più gourmand. Più sottile e ampia nel riminese, diventa più spessa

mano a mano che si sale a nord, nel cesenate e nel ravennate. Anche il nome cambia, muovendosi sul territorio: è di volta in volta piada, pida, piè, piadina. Ma il consenso è unanime: la piadina piace a tutti, in abbinamento a formaggi, salumi, verdure, con i sardocini, anche in versione dolce per i più golosi. Così come i crescioni o cassoni, mezzelune ripiene realizzate sempre con lo stesso impasto, messe a cuocere con le più diverse farciture. Le classiche sono mozzarella e pomodoro e con le erbe o le rosole, con patate e salsiccia, ma l'estro non sembra avere limiti. Oggi la Piadina Romagnola è prodotto certificato Igp, tutelato e valorizzato dal Consorzio di Promozione e Tutela.

## PIADINA ROMAGNOLA (FLATBREAD FROM ROMAGNA)

*Appetising and fragrant, the piadina is paired with cured meats, cheese, vegetables and lots of imagination. Everyone likes piadina; from humble bread substitute, it has become one of the most appreciated street foods to enjoy at any time of the day. The Piadina is a cheap and quick food, to be enjoyed at any time of the day. Piadina is thin and wide in the Rimini area, but it becomes thicker as you go up north, in Cesena and Ravenna areas. Crescioni are also worth trying: with their half-moon shape and their typical dough, they come with a variety of fillings. The classics: mozzarella and tomato, herbs or “rosole,” potatoes and sausage. However, the inspiration has no limits. Today, the Piadina Romagnola is a certified PGI product.*

## DIE ROMAGNOLISCHE PIADINA

*Appetitanregend und frisch duftend geht die Piadina mit Käse, Gemüse und allerlei Phantasie einher. Die Piadina schmeckt jedem, und vom einfachen Brotersatz hat sie sich zu einem der beliebtesten Street foods verwandelt, die man zu jeder Tageszeit genießen kann.*



# LA PASTA FRESCA

## REGINA DELLA TAVOLA ROMAGNOLA

Cappelletti, lasagne, ravioli e tagliatelle: piatti identitari che hanno saputo incontrare la creatività in cucina conservando il racconto di una terra



È la pasta fresca fatta a mano, nelle sue mille declinazioni, la regina incontrastata della tavola romagnola. Gli ingredienti di base li conoscono tutti: uova e farina, ma quello più importante per una 'sfoglia' a regola d'arte è l'abilità di tirarla fino a farla diventare un sottile cerchio giallo. Nascono così alcuni dei piatti identitari di Romagna più gustosi. Partiamo dalle paste imbottite, con molteplici varianti di forma e - soprattutto - di contenuto. Protagonisti indiscussi della tavola delle Feste ecco i cappelletti, che, a seconda delle zone, prevedono un ripieno di soli formaggi (ricotta,

squacquerone, ravgiolo) o di formaggio e carne, secondo la ricetta dell'Artusi. Il vero Natale nelle famiglie romagnole è ancora quello con i cappelletti in brodo di cappone, ma il cappelletto ha saputo sfidare la tradizione e oggi si presenta anche asciutto, persino in versione cono da passeggio per accompagnare un aperitivo. Imbottiti sono anche i ravioli, con un 'compenso' di ricotta e spinaci, altro classico è la tagliatella, da gustare con il tradizionale ragù di carne o con sughi alle verdure, prime fra tutti i piselli e gli 'stridoli', erba spontanea che si può trovare da maggio a ottobre. O i tagliolini ottimi con i sughi

di pesce. Non si può chiudere questa golosa cavalcata senza citare le lasagne, declinate in versione verde con gli spinaci che colorano la sfoglia, gli strozzapreti a base di acqua e farina a nozze con tutti i sughi, di mare, dell'orto e di carne e i saporiti passatelli, con quel profumo di noce moscata e di scorza di limone che li accompagna da sempre. La tradizione li vuole in brodo ma oggi sempre più spesso, proposti nella versione asciutta, sono un vero piatto di tendenza

PASTA FRESCA PH. GRUPPO FOTOGRAFICO CERVESE. LA CHIUSURA DEL CAPPELLETTO. IL PASSATELLO

### HANDMADE PASTA

Romagna, where fresh handmade pasta is the undisputed queen of the table and of every restaurant, enjoys a great culinary richness. Menus have first courses that range from the most classical tradition to the most innovative recipes: Tagliatelle, to enjoy with the traditional meat sauces or vegetable sauces, tagliolini excellent with fish sauces, the lasagne. Then, there is filled pasta: cappelletti un ravioli.

### FRISCHE, HANDGEMACHTE NUDELN

In der Romagna herrscht eine breite gastronomische Vielfalt dank der Tradition der frischen, handgemachten Nudeln. In den Menüs reicht das Nudelangebot von den traditionellen bis zu den innovativsten Gerichten: die Bandnudeln eignen sich bestens für die herkömmlichen Saucen mit Fleisch oder mit Gemüse.. Zur Wahl stehen allerdings auch Pappardelle, Tagliolini super mit Fischsauce), Lasagne, Cappelletti und Ravioli.

### IL RAGÙ ROMAGNOLO

#### Ricetta Casa delle Aie

- carne di manzo macinata
- carne di maiale macinata
- carote
- coste di sedano
- cipolla
- olio extra vergine d'oliva
- vino Sangiovese
- passata di pomodoro
- sale e pepe qb

#### Preparazione

Lavare bene sedano, carote e cipolla e ridurli in dadolata molto fine ed il più possibile omogenea. Mettere una capiente casseruola sul fuoco versarci l'olio ed aggiungere le verdure. Quando saranno ben appassite aggiungere la carne macinata poco alla volta, sgranandola e mescolando molto bene. Portate il macinato a completa rosolatura. Versare il vino a temperatura ambiente e lasciarlo evaporare bene. Regolare di sale e pepe e versare la passata di pomodoro. Mescolare bene il tutto finché avrà preso bollire. Abbassare quindi la fiamma al minimo, coprire la casseruola con un coperchio lasciando un bordo leggermente aperto per far uscire il vapore e cucinare lentamente per almeno un paio d'ore. Mescolare di tanto in tanto, facendo in modo che il ragù non asciughi troppo, aggiungendo, se serve, poca acqua calda.



TAGLIATELLE AL RAGÙ



CAPPELLETTO AL RAGÙ



PH. GRUPPO FOTOGRAFICO CERVESE

# A TAVOLA CON IL MARE

Tra i piatti identitari della tradizione marinara la grigliata di pesce, le poverazze, il fritto di paranza, le seppie con i piselli. E il pescato del giorno trionfa nei ristoranti



La Romagna che si affaccia al mare ha tramandato una cucina semplice, ma non per questo meno gustosa. Un cibo che si ritrova ancora oggi nei racconti dei pescatori, insaporito prima di ogni altra cosa dal sapore dell'acqua salata e gustoso per la fame dopo la fatica. E oggi il pescato del giorno compone la proposta gastronomica della ristorazione al mare. Tra i piatti identitari i sardoncini scottadito, la grigliata di pesce (la rustida)

che da queste parti è caratterizzata da una panatura profumata di prezzemolo e aglio, e poi le poverazze, così si chiamano le vongole in Romagna, sorelle povere appunto delle veraci, il fritto di paranza, che lega il suo nome alla barca utilizzata un tempo in Adriatico per la pesca a strascico. E naturalmente le seppie con i piselli, che a Pinarella si festeggiano in primavera, il brodetto, saporito come lo si faceva in casa, le cozze.

## THE SEA ON A PLATE

The signature dishes of the seafaring tradition include the fish grill, the poverazze (small size clams typical of the Adriatic Sea), the mix of small fried fish, the cuttlefish with peas, the mussels, the fish stew, and the grilled sardines. A simple but no less flavourful cuisine. The catch of the day reigns supreme in the restaurants, which increasingly rely on the freshest ingredients and seasonality.

## DAS MEER AUF DEM TELLER

Als die die Seetradition kennzeichnenden Gerichte gelten Fisch vom Grill, Venusmuscheln, fangfrischer Fisch, Tintenfisch mit Erbsen, Miesmuscheln, Fischsuppe und kurz angebratene Sardinen. Dabei handelt es sich um eine einfache, jedoch nicht weniger schmackhafte Küche. Und der fangfrische Fisch triumphiert in den Restaurants, die immer mehr auf natürliche und die Saison abgestimmte Produkte setzen.

## GRAN FRITTO DI PESCE DEL MARE ADRIATICO

Rcetta dello chef Gregorio Grippo

- 150 grammi di sardoncini
- 150 grammi di piccole triglie di scoglio
- 100 grammi di zanchetti
- 100 grammi di moletti
- 80 grammi di piccole mazzancolle
- 100 grammi di calamaretti
- A seconda della stagione... anche qualche granchietto di rete
- farina 00
- 3 litri di olio di arachide
- sale marino integrale
- ghiaccio per la conservazione del pesce prima della frittura

### Preparazione

Pulire accuratamente tutto il pesce, i molluschi e i crostacei e porli in acqua Calamaretti e carciofi croccantie ghiaccio fino al momento della frittura. Ciò permetterà la conservazione della catena del freddo e impedirà una eventuale disidratazione del pescato. Porre sulla fiamma una larga padella con l'olio e lasciarlo scaldare fino a che non raggiunge la temperatura di 180/190 gradi. Ora infarinare leggermente i singoli pezzi da friggere, eliminare tutta la farina in eccesso e immergerlo nell'olio bollente (semmai in due volte per fare in modo che la temperatura dell'olio non scenda troppo velocemente). A cottura avvenuta, far asciugare il fritto di paranza su carta assorbente, salare leggermente e servire immediatamente.



PH. BARBARA CHOLEWA



## AZZURRO E PREZIOSO

Prezioso per la salute, il pesce azzurro è uno dei protagonisti dei nostri mari e non deve mai mancare sulla tavola.

Caratteristica che accomuna diversi pesci è proprio quella colorazione blu o verde sul dorso, che si trova in sgombro, sardine, alici, aguglia, ricciola, palamita e ancora altri.

Perché fa bene? Presto detto: è ricco di acidi grassi buoni, gli Omega 3, di sali minerali e di vitamine.

Pochissimi invece i grassi saturi, quelli che fanno male. Il pesce azzurro si presta a un ottimo utilizzo in cucina e ha il pregio di costare davvero poco.



SARDONCINI ALLA GRIGLIA E FRITTO DI PESCE

# SULLA GRIGLIA O NEL TEGAME I PROFUMI DEI SECONDI DI TERRA

La grigliata di maiale e di castrato è uno dei piatti simbolo che racconta il sapore della convivialità insieme agli arrosti tradizionali



Quando si dice un secondo piatto di carne in Romagna si dice grigliata: salsicce, costine, braciolate cotte alla brace per comporre un gustoso 'inno' al maiale che in queste terre è un autentico re ('del maiale non si butta via niente' era il detto popolare delle nostre campagne). Oggi anche nella variante della Mora romagnola, un suino caratteristico per la sua pelle scura, presidio Slowfood, speciale per insaccati di qualità. Completa la grigliata romagnola qualche bella braciola di castrato, carne derivata dall'allevamento ovino tipico delle zone collinari della Romagna. Ma anche gli animali da cortile sono protagonisti di gustose ricette: il galletto alla cacciatora con pomodoro, rosmarino e una buona annaffiata di vino bianco, con variante pollo o faraona, o il coniglio, arrosto o in porchetta con il profumo del finocchio selvatico.

## SECOND COURSE MEAT DISHES

*Grilled pork and mutton is one of the signature dishes that expresses the convivial nature of Romagna. Farm animals are also the main ingredient of delicious meat dishes: cockerel cacciatore with tomato, rosemary and a good sprinkling of white wine, guinea fowl or rabbit, roasted or cooked 'in porchetta'.*

## HAUPTGERICHTE VON DEM LANDE

*Ein Grillgericht aus Schweine- oder Hammelfleisch ist eines der Symbole dieser Region, das von ihrer Neigung zur Geselligkeit erzählt. Doch spielen auch die Kleintiere und Geflügel eine wichtige Rolle bei den schmackhaften einheimischen Rezepten: das Hähnchen nach Jägerart mit Tomaten, Rosmarin und großzügig mit Weißwein begossen, das Perlhuhn, das Kaninchen, jeweils nach Jägerart oder nach Spanferkelart gepökelt.*

## FARAONA ARROSTO CON ERBE E SALE DI CERVIA

Ricetta dello chef  
Dimitri Contessi

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Faraona ruspante
- 1 mazzetto erbe aromatiche
- QB zucchero di canna
- QB Sale dolce di Cervia alle erbe della Salina di Cervia
- EVO 4 cucchiari
- QB pepe nero macinato
- 1 bicchiere di vino bianco tipo pagadebit o albana
- pomodorini confit
- 1/2 arancia

### Preparazione

Prendere la faraona sezionarla in più parti facendo attenzione che i pezzi siano all'incirca delle stesse dimensioni. Cuocere sotto vuoto a 77 gradi per 3 ore 30 minuti circa. Finire in forno a 215 gradi per 5-6 minuti con olio già caldo, sfumandola con vino bianco, salare e pepare; aggiungere rametti di erbe locali. Per i confit: mettere i Pomodorini in forno con una spolverata di sale e zucchero, erbe aromatiche e un poco di succo d'arancia a 140 gradi per circa 2 ore. Comporre il piatto con la faraona, i Pomodorini e guarnire con i fiori di rosmarino e aggiungere Sale dolce di Cervia aromatizzato



# UN GIOIELLO DI SAPORE IL FOSSA DOP

Una tecnica di stagionatura che risale al Medioevo dona a questo formaggio un profumo intenso e un'aroma inconfondibile



Le sue forme sono irregolari, quasi sgraziate, ma qui l'estetica poco importa. Quello che conta, del formaggio di fossa, sono il profumo, intenso e pungente, e la ricchezza del sapore, che varia a seconda della composizione: aromatico e leggermente piccante il pecorino, più delicato il vaccino, equilibrato e gradevole il misto. Eccellenza tipica delle alti valle del Rubicone e del Marecchia, nel 2009 ha conquistato la Dop con la denominazione "Formaggio di fossa di Sogliano e Talamello", che indica inequivocabilmente le due 'capitali' della sua produzione. La tradizione dell'infossatura risale al Medioevo, e probabilmente nacque dall'esigenza di proteggere le provviste dalle razze frequenti in quei tempi. Ma ancora oggi, la tecnica di stagionatura è la stessa, con le forme che scendono nelle profonde fosse in primavera o in estate per uscirne, trasformate nel sapore e nell'aroma, dopo alcuni mesi.



## FORMAGGIO DI FOSSA (CHEESE RIPENED IN UNDERGROUND PITS)

*The strong and pungent scent, and the richness of flavour, is the characteristic trait of this cheese. An outstanding typical product of the high valleys of the Rubicone and Marecchia, it is still aged in underground pits in spring or in summer, to come out transformed in flavour and aroma after a few months. Delicious paired with honey and several jams.*

## DER FORMAGGIO DI FOSSA

*Der intensive und stechende Geruch sowie der starke Geschmack sind die prägenden Merkmale des Formaggio di Fossa, sog. Grubenkäses. Dabei handelt es sich um eine typische Vorzüglichkeit der oberen Täler Rubicone und Marecchia: Dieser Käse reift noch heute im Frühling oder im Sommer in den tiefen Gruben, aus denen er - im Geschmack und Aroma verändert - nach einigen Monaten hervorkommt. Er schmeckt hervorragend mit Honig.*

# DOLCE E MORBIDO SQUACQUERONE

Particolarmente versatile, è ingrediente per risotti, salse, dolci. Si unisce in un matrimonio di vero amore con la piadina calda

Lo squacquerone è un formaggio prodotto prevalentemente in Romagna, di antiche origini (vi si fa riferimento fin dall'epoca romana), ma capace di conquistare l'estro e la fantasia degli chef contemporanei. Si tratta di un formaggio fresco, a pasta molle, dal colore bianco madreperla, dal sapore delicato e leggermente acidulo. Il nome, squacquerone, ne racconta la caratteristica più nota, quella di essere cremoso e così molle da non avere una forma. Dal 2012 è un prodotto certificato Dop, realizzato come da disciplinare con latte vaccino, prodotto da caseifici locali della Romagna, del bolognese e di alcune zone ferraresi. Particolarmente versatile, è ingrediente per risotti, salse e dolci e, non dimentichiamolo, è uno dei formaggi che vanno a comporre il ripieno dei cappelletti. Ottimo gustato da solo, lo squacquerone non disdegna altri abbinamenti. E se quello più tradizionale lo vede insieme alla piadina calda, come un tempo alla tavola contadina nei mesi invernali, è un vero matrimonio d'amore anche quello che lo unisce ai fichi caramellati o al miele.



## SQUACQUERONE DOP

*Fresh, mother-of-pearl white cream cheese with a delicately tangy taste. It has been certified Dop since 2012 and is particularly versatile. Perfect for risottos, sauces and desserts and, let's not forget, excellent on its own, but also perfect with a warm piadina, caramelised figs or honey.*

## SQUACQUERONE DOP

*Beim Squacquerone handelt es sich um einen Frischkäse mit weicher Konsistenz und perlmutterweißer Farbe sowie einem zarten und leicht säuerlichen Geschmack. Seit 2012 führt das Produkt die geschützte Ursprungsbezeichnung. Er kann besonders vielfältig verwendet werden und ist für die Zubereitung von Risottos, Saucen und Kuchen geeignet, aber selbstverständlich ist er auch naturbelassen ausgezeichnet oder in köstlicher Verbindung mit einer warmen Piadina, karamellisierten Feigen oder Honig.*



SQUACQUERONE E FICHI CARAMELLATI  
PH. GRUPPO FOTOGRAFICO CERVESE



# I DOLCI DELLA TRADIZIONE

La zuppa inglese, che forse inglese non è, e la ciambella speciale da intingere in un bicchier di vino



**R**omagna solatia, dolce paese...così le parole del poeta Giovanni Pascoli parlando della sua terra. Ma quanto dolce in cucina? La tradizione non inganna: ciambella e zuppa inglese sono tra i dolci che meglio rappresentano l'intera Romagna. La semplice ciambella, cosparsa di granella di zucchero, tipico dolce da forno in filoncini da tagliare a fette o in tonde pagnottine. La sua preparazione è molto semplice, a base di uova, farina, burro, zucchero e intingerne una fetta in un bicchiere di vino, sangiovese o albana, rimane un piacere antico. La zuppa inglese è un intramontabile dolce al cucchiaio, divenuto un grande classico sul cui aggettivo - inglese - si disputa ancora non poco. È un dolce a base di crema pasticcera, Pan di Spagna o savoiardi imbevuti in alchermes o rosolio. Nella dispensa tradizionale di Romagna sono in bella vista anche crostate, bracciatelli, peschine dolci, la pagnotta tipica delle feste pasquali, i sabadoni. Infine per completare questa dolce incursione ecco un omaggio all'estate con il gelato artigianale, autentica eccellenza di questi territori.

ZUPPA INGLESE E CIAMBELLA

## TRADITIONAL DESSERTS

*Ciambella and zuppa inglese are two desserts that best represent the whole of Romagna. The simple ciambella is a typical baked dessert in loaves to be cut into slices. Zuppa inglese is a spoon dessert based on custard cream, sponge cake or savoiardi soaked in alchermes.*

## DIE DESSERTS DER TRADITION

*Die Ciambella und die Zuppa inglese sind die Süßspeisen, die die gesamte Region Romagna am besten darstellen. Bei der einfachen Ciambella handelt es sich um eine typische Backware in Stangenform, die man in Scheiben schneidet. Bei der Zuppa inglese hingegen handelt es sich um ein weiches Dessert mit Vanillecreme und in Alchermes-Likör getränktem Biskuitteig oder Löffelbiskuit.*

# IL CARDO CHE MATURA SOTTO LA SABBIA

È uno dei prodotti del paniere km0 di Cervia, viene coltivato ancora con metodi artigianali tramandati da generazioni. Grande la sua versatilità in cucina

Il Cardo di Cervia è uno dei prodotti che riempiono il paniere a km 0 di Cervia. È una varietà particolare di cardo gobbo, e viene lavorato completamente a mano. Matura interrato sotto la sabbia e questa particolarità contribuisce a eliminare il retrogusto amarognolo tipico dell'ortaggio, donando invece un'inconfondibile dolcezza. La sua coltivazione avviene secondo procedimenti tradizionali che si tramandano da generazioni. Grazie alla sua consistenza, il Cardo di Cervia è un alimento molto versatile, che può essere utilizzato in un'infinità di preparazioni. Per i suoi effetti salutari sull'organismo - azione depurativa, digestiva e antiossidante - è molto apprezzato dai salutisti e da chi ricerca il benessere anche a tavola. Tipico prodotto invernale, si acquista nei mercati e nei negozi locali ed è contraddistinto da un bollino di riconoscimento che ne attesta l'originalità. Cervia lo festeggia con una sagra nel mese di gennaio.

## THE CARDOON OF CERVIA

*This vegetable is one of the products of the zero kilometre breadbasket of Cervia and still grown using artisan methods handed down by generations. It ripens under the sand, allowing it to lose its typical bitter aftertaste. Very versatile in the kitchen.*

## DIE KARDONE VON CERVIA

*Dabei handelt es sich um ein Null-Kilometer-Produkt aus Cervias Warenkorb, und sie wird nach den handwerklichen Methoden angebaut, die seit Generationen überliefert wurden. Sie reift im Sand und so verliert sie jenen für dieses Gemüse typischen, bitterlichen Nachgeschmack. Sie ist für ihre vielfältige Anwendung in der romagnolischen Küche bekannt.*



CARDO DI CERVIA FOTO DI MAURO FOLI

# LA COZZA DI CERVIA

Prodotto km0, viene allevata in un tratto di mare antistante Cervia, selezionata sulle cozzare, arriva direttamente con tutto il suo sapore sulle tavole



## THE MUSSEL OF CERVIA

*This organic, farm-to-table product is selected and packaged directly at sea by a small fleet of mussel dredgers that work each day at the fish farm. The local restaurant owners serve it in recipes that recall the tradition of seafood cuisine or in more innovative dishes that enhance its freshness. The Mussel of Cervia is farmed three miles from the seashore and then manually selected and packaged by fishermen directly on their boats.*

## DIE MIESMUSCHEL VON CERVIA

*Dabei handelt es sich um ein biologisches Null-Kilometer-Produkt, das noch unmittelbar auf dem Meer von den Fischern der lokalen Flotte verpackt wird. Die Gastwirte im Ort bieten die Miesmuscheln in Gerichten an, die sich einerseits an die Tradition der Fischerküche halten und sich andererseits an innovativen Rezepten orientieren, die ihre Frische zur vollen Geltung bringen.*

LA COZZA DI CERVIA, PH. GRUPPO FOTOGRAFICO CERVESE

# SALE DOLCE DI CERVIA

Marino integrale, viene prodotto nelle Saline di Cervia. In cucina, proprio per questa sua caratteristica 'dolce', esalta ogni ingrediente, regalando un sapore inconfondibile alle pietanze



**P**erfetto condimento in cucina, il Sale Dolce di Cervia è alla base della gastronomia del territorio oltre che prodotto identitario di una civiltà secolare, quella salinara, divenuta volano turistico ricco di contenuto e di iniziative. È un sale marino integrale prodotto nelle saline di Cervia e si caratterizza come dolce perché privo dei cloruri amari. Il risultato è un sapore inconfondibile, un gusto sapido e fresco ad ogni pietanza e unito a diverse erbe aromatiche è perfetto per insaporire carne, pesce e verdure. La varietà di sale di Cervia più pregiata è il Salfiore, un sale medio fine che spesso viene chiamato anche "sale del Papa" perché fin dall'antichità, e la tradizione continua anche ai giorni nostri, il primo raccolto viene portato in dono al Santo Padre. Speciale è il sale prodotto nella Salina Camillone, l'unica che conserva la lavorazione artigianale a mano grazie all'attività volontaria svolta dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara. Questo raccolto è divenuto presidio Slow food nel 2004.

## THE SWEET SALT OF CERVIA

*This perfect seasoning is at the heart of the local cuisine as well as a product that identifies the saltworks civilisation. It is a whole sea salt, without bitter chlorides, that merged with different aromatic herbs is perfect for meat, fish and vegetables.*

## DAS SÜSSE SALZ VON CERVIA

*Das süße Salz von Cervia, ein ausgezeichneter Würzstoff in der Küche, ist ein Grundelement der örtlichen Küche; darüber hinaus gilt es als das kennzeichnendste Produkt der hiesigen Salzkultur und es handelt sich um ein Meeres-Natursalz ohne bittere Chloride, das zusammen mit verschiedenen Gewürzkräutern bestens zu Fleisch, Fisch und Gemüse passt.*

SALINA CAMILLONE, PH. DAVIDE PORTI

# LA ROMAGNA DEL VINO



di Giorgio Melandri

La via Emilia, che corre ai piedi dell'Appennino, incrocia i fiumi romagnoli che hanno disegnato le tante valli che salgono verso il crinale e che custodiscono come un tesoro un patrimonio di vigne unico che regala grandi bottiglie e identità uniche. I vitigni protagonisti sono essenzialmente tre: sangiovese, trebbiano e albana. Il sangiovese è il protagonista principale di questa lunga catena di colline che accompagna la via Emilia da Rimini fino alle porte di Bologna e da grande traduttore di terroir quale è trova espressioni diverse e sempre originali. La fascia più vitata è quella della prima quinta collinare, quella delle argille che qui cambiano colore e natura in continuazione. Ecco allora che qualche anno fa, dal 2012 per la precisione, la

Romagna usa delle menzioni geografiche per sottolineare i diversi caratteri dei vini: la leggerezza tannica di Rimini, la forza e la maturità dei tannini di Bertinoro, l'austerità del frutto di Predappio, l'eleganza di Modigliana (unica menzione completamente su suoli di marne e arenarie e non di argille), la forza di Oriolo, l'identità variegata di Brisighella e delle sue argille che sfumano nella vena del gesso romagnolo. Queste sono solo le più note, ma scoprirete in Romagna ben 16 diverse menzioni. A cucire il tutto un carattere che si esprime con energia tra il frutto e alcune note balsamiche –alloro, cipresso, spezie– e che può accompagnare i vini in una sorprendente longevità. D'altra parte l'ipotesi, sempre più accreditata, che siano stati i monaci benedettini vallombrosani i padri del sangiovese alimenta il racconto con quasi mille anni di storia, un lungo

**GIORGIO MELANDRI**  
wine writer, degustatore  
già referente Gambero Rosso  
Emilia-Romagna



## WINE IN ROMAGNA

*The key grape varieties cultivated here are Sangiovese, Trebbiano and Albana. Sangiovese is the main protagonist of this long chain of hills that accompanies the via Emilia from Rimini to the gates of Bologna and as great translator of the terroir that it is, it finds different and ever original expressions. Albana is a white grape variety spread exclusively in Romagna, on the hills between Dozza and Bertinoro. Albana grapes have unique characteristics and combine three main elements: freshness, a certain power and skin rich in polyphenols, a characteristic usually found in red grapes. Lastly, Trebbiano is the protagonist of the immense production of the plain, but in the hills, it is also able to produce wines that are sapid and elegant, delicately floral, rhythmical and agile.*

## ROMAGNA: HEIMAT DES WEINS

*Die Weinstöcke, die hier die Hauptrolle spielen, sind grundsätzlich drei: Sangiovese, Trebbiano und Albana. Am meisten prägt der Sangiovese diese lange Kette an Hügeln, die die Via Emilia von Rimini bis zu den Toren Bolognas begleitet. Er kann das Terroir bestens ausdeuten, und das setzt sich in immer unterschiedliche und einzigartige Geschmacksausdrücke um. Der Albana ist ein Weinstock weißer Reben, der ausschließlich in der Romagna, im Hügelgebiet zwischen den Orten Dozza und Bertinoro, verbreitet ist. Die Trauben von Albana haben einzigartige Eigenschaften und bringen drei Hauptelemente zusammen: geprägte Frische, eine gewisse Kraft und polyphenolenreiche Traubenschalen; letzteres ist ein im Allgemeinen bei roten Trauben übliches Merkmal. Zu guter Letzt gehen wir auf den Trebbiano über, der das Spitzenprodukt der immensen Produktion in der Ebene ist; nichtsdestoweniger kann er in Hanglage schmackhafte und elegante, doch gleichzeitig leicht blumige, rhythmische und rege Weine erzeugen.*

## ROMAGNA ALBANA DOCG

L'Albana è oro puro nel calice. E dimentichiamo il preconetto che la vuole un vinello dolce...Oggi l'Albana è soprattutto un vino secco, maturo e identitario da considerare a buon diritto alla pari di tutti i più famosi vini bianchi italiani. Docg dal 1987 si presenta in molte vesti. A seconda del territorio e dello stile del produttore è sottile e profumata di fiori bianchi o erbe aromatiche, minerale e salina, croccante di frutto, tagliente e verticale, ma anche surmatura o bottrizzata. Da abbinare a tutto pasto l'Albana grazie alla sua struttura, ben si sposa con la gran parte delle paste asciutte, dalle mitiche tagliatelle al ragù, alle lasagne al forno, ma anche ai taglieri di salumi e alle carni bianche, fino agli abbinamenti con la cucina di pesce: dai crostacei alla classica grigliata fino al gran fritto dell'Adriatico, il gioco delle Albane è divertente e raffinato. Non sono da dimenticare neppure gli abbinamenti fusion che vedono le albane duettare alla grande con sushi e sashimi. E, anche lontano da pranzo o cena, un buon calice di Albana passito 'da meditazione' rilassa i pensieri e riconcilia col mondo.



## ROMAGNA SANGIOVESE DOC

Se l'Albana nella sua unicità rappresenta una Romagna fresca ed elegante, è il Sangiovese a detenere il primato produttivo e 'muscolare' di vino bandiera del territorio. Entrato nella Doc da oltre 50 anni, il Romagna Sangiovese racconta storie diverse a seconda della collocazione geografica dei suoi vigneti che regalano vini più scorrevoli e beverini nei versanti esposti alle brezze marine, più austeri e strutturati mano a mano che si sale la collina. Una ecletticità di assaggio che, oltre alle classiche suddivisioni in 'superiore e riserva' a seconda dell'invecchiamento e dei passaggi in legno, ha suggerito di dividere la Romagna del Sangiovese in 12 sottozone per differenziare le peculiarità dei terroir, con il 'Bertinoro' e il 'Predappio' sugli scudi per eleganza e potenza. Ottimi e territoriali gli abbinamenti con carni rosse, selvaggina e piatti di pasta fresca romagnola, come i cappelletti tagliatelle al ragù, oppure formaggi stagionati.



## TREBBIANO DOC

Il Trebbiano è il vitigno bianco più diffuso in Romagna. Il suo colore è giallo paglierino più o meno intenso. Ha sapore sapido e secco, che sprigiona in bocca freschezza e fragranza. Servito a 7-8°C ben si presta per accompagnare secondi di pesce o insalate di mare e primi piatti leggeri. Lo si può gustare in aperitivo con piadina, salumi e squacquerone o altri formaggi freschi. Oggi molte cantine lo propongono nella versione spumante. Le sue origini sono antichissime. La sua coltivazione sembra infatti risalire all'epoca etrusca e romana, così come il suo nome, che significava letteralmente 'vino di paese'.



## PAGADEBIT DOC

Il Bombino Bianco in Romagna si chiama Pagadebit... ed è un classico caso di 'nomen omen', cioè nel nome sta il suo destino. Il pagadebit infatti, forte e resistente per natura, consentiva al vignaiolo di 'coprire i debiti' qualunque fosse l'esito della vendemmia delle altre uve. Di colore paglierino con riflessi verdolini ricorda profumi fragranti di frutta e di fiori bianchi. Il sorso è fresco e scorrevole, moderatamente alcolico e con un piacevole finale sapido. Ben si abbina a piatti non troppo strutturati, in particolare piatti di pesce della nostra riviera. Si sposa decisamente bene anche a zuppe, creme vellutate, paste in bianco o con condimenti leggeri.



## CAGNINA

Ottenuta da uve del vitigno Terrano la Cagnina è un 'classico' fra i vini della tradizione romagnola. Ideale per accompagnare castagne arrosto, formaggi ma anche crostate e ciambelle, questo vino di colore rosso violaceo ha un sapore dolce e corposo. Si parla della cagnina sin dall'epoca bizantina, quando i primi vitigni arrivarono dall'Istria in occasione dell'importazione di pietra calcarea per le costruzioni di chiese, battisteri e monumenti storici del ravennate. Il nome sembra derivare dalle caratteristiche leggermente aspre di quest'antico vitigno, che si usava dire 'mordesse il palato'.



# PINETA E SALINA I TESORI NASCOSTI

Tartufi, asparagi selvatici, pinoli e erbe spontanee del ricco sottobosco. In pineta nasce anche il miele di melata e la salina regala la salicornia



**T**artufo marzolino, asparagi selvatici meglio noti come asparagina, stridoli (ingrediente speciale per un sugo primaverile per le tagliatelle), pinoli, more miele e i frutti della rosa canina per ottime marmellate. Sono alcuni dei prodotti del sottobosco che ci regala la pineta cervese. E poi il prugnolo selvatico con cui si realizza una confettura, un po' aspra, ottima per crostate e biscotti ripieni e anche un liquore da gustare sul gelato. Il miele di melata prodotto dalle api tra gli aghi dei pini, con meno zuccheri, particolarmente ricco di minerali, ha un colore più scuro di quello derivante dal nettare dei fiori. Agli appassionati della raccolta di erbe spontanee va detto che in pineta è concesso raccogliere in quantità regolamentate asparagi, funghi, tartufi, bacche di ginepro, more e pinoli. Ma anche la salina regala qualche sorpresa, oltre al Sale dolce. In salina cresce la salicornia, un'erba commestibile chiamata anche asparago di mare, che insaporisce il sale divenendo un ottimo condimento per carni, pesci e verdure. Ai suoi margini cresce anche un'altra erba i Liscari o Léscar, ottima soprattutto cotta al vapore.

## THE PRODUCTS OF THE PINE FOREST AND SALT PAN

*Truffle, wild asparagus, pine kernels, blackberries and honeydew honey are among the spontaneous products offered by the pine forest undergrowth. The salt pan also offers some surprises; other than sweet salt, glasswort also grows here.*

## DIE ERZEUGNISSE DES PINIENWALDES UND DER SALINE

*Trüffel, wilder Spargel, Pinienkerne, Brombeeren und Honigtau sind die wilden Erzeugnisse aus dem Unterholz des Pinienwaldes. Die Saline beschert ebenfalls einige Überraschungen: Neben dem süßen Salz wächst hier der Queller.*

LA FOTO SOPRA A SINISTRA È DI DANY FONTANA

# INNOVAZIONE E NUOVE TENDENZE



**S**perimentare nuovi sapori e combinazioni di ingredienti, rivisitare le ricette della tradizione e proporre attraverso tecniche nuove e mise en place ad effetto piatti per raffinati buongustai. È la food experience innovativa proposta oggi da una ristorazione di alta qualità, che incrocia gli ingredienti del territorio, elabora ricette con nuove consistenze, gioca a destrutturare pietanze, scopre culture gastronomiche con la cucina fusion, ma

non dimentica la valorizzazione territoriale e la stagionalità del prodotto. Complici trasmissioni televisive e il successo di una cucina stellata, la proposta gastronomica è sempre più creata per stupire, con piatti da assaggiare prima con gli occhi che con il gusto. Se si aggiungono nuovi stili alimentari, sensibilità salutiste e una importante attenzione alle problematiche di allergia e intolleranza, si completa un quadro che arricchisce la proposta gastronomica di un'ospitalità speciale.

PASSATELLI ASCIUTTI CON VERDURINE, PESTO DI ORTICHE, MANDORLE E COZZE DI CERVIA

## PASSATELLI ASCIUTTI CON VERDURINE, PESTO DI ORTICHE, MANDORLE E COZZE DI CERVIA

Ricetta dello chef Bruno Stabile

Ingredienti per 4 persone:

**Per i passatelli:** 4 uova medie - 150 g pane grattugiato bianco - 50 g farina - 380 g parmigiano reggiano - Un pizzico di noce moscata grattugiata

**Per il pesto di ortiche:** 200g ortiche - 100 g olio extravergine oliva - 40 g grana padano - 20 g mandorle pelate

**Per il condimento:** 1 zucchina - 1 carota - 1 porro - 50 ml vino bianco - 1 spicchio d'aglio - 500 g di cozze di Cervia - Sale, pepe bianco - 50 g mandorle grezze tostate

### Procedimento

Impastare i passatelli mettendo su una spianatoia a fontana il parmigiano reggiano, la farina e il pane grattugiato, al centro versare le uova e un pizzico di noce moscata grattugiata. Incorporare tutti gli ingredienti per poi impastarli molto bene con il palmo della mano per qualche minuto, dopodiché formare 4 palline e lasciarle riposare una mezz'oretta in frigorifero. Pulire le ortiche togliendo le foglie dal gambo, avendo l'accortezza di bagnarle prima e usare un paio di guanti grossi, lavarle bene e poi sbollentarle in abbondante acqua salata per 15 secondi, scolarle e raffreddarle con acqua e ghiaccio. Strizzarle bene poi mettere tutti gli ingredienti in un frullatore, e far frullare finché il risultato sarà un crema verde intenso. Tagliare a cubettini la carota pelata, il verde della zucchina e la parte bianca di mezzo porro. Saltare tutte le verdure a cubetti in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale per un minutino, lasciando a ognuna di esse la propria croccantezza. Pulire le cozze di Cervia togliendo il loro filo, e lavandole in abbondante acqua fredda, cambiandola per 5 volte. Tagliare a julienne il porro rimasto, farlo rosolare in un padella capiente con lo spicchio d'aglio e un filo d'olio, aggiungere le cozze lavate e asciugate, il vino bianco, e lasciarle aprire a fiamma alta per qualche minuto. Poi farle raffreddare, sguusciarle, e filtrare il loro liquido di cottura con un passino fine. Cuocere i passatelli in abbondante acqua bollente aromatizzata con il liquido delle cozze, schiacciando le palline una ad una con uno schiacciap patate a buchi piccoli direttamente nell'acqua, tagliando il passatello con un coltello per ogni pallina. Cuocerli finché vengono a galla, scolarli e saltarli in padella con le verdure, le cozze sguusciate, e infine il pesto di ortiche, servirli in un piatto piano con una spolverata di mandorle tostate sbriciolate.





PH. GRUPPO FOTOGRAFICO CERVESE



PH. BARBARA CHOLEWA

## BRUNCH

Unisce la colazione e il pranzo in un unico pasto da consumarsi nella tarda mattinata della domenica quando tutta la famiglia si può concedere ritmi più rilassati. Nasce in Inghilterra, ma non manca la variante americana e oggi anche in Italia sono molti i locali in cui viene servito. Il brunch è un divertente, colorato e piacevole momento da trascorrere insieme



## VEGETARIANO E VEGAN

La tendenza salutare da trend di nicchia si sta ampliando, lo dimostra l'incremento di coloro che scelgono una dieta vegetariana o vegan. E la ristorazione ha raccolto questa richiesta organizzando in ogni carta una specifica proposta di piatti vegetariani che esaltano le verdure in cucina.

## INNOVATION AND NEW TRENDS

*Experiment new flavours and combinations of ingredients, revisit traditional recipes and serve gourmand dishes using new techniques and attractive mise en place. It is the innovative food experience offered today by high quality restaurants that merge local ingredients, elaborate dishes with new consistencies, play at deconstructing food and blend culinary cultures, without neglecting territorial enhancement and the seasonal nature of the product. If we add new food styles, health-consciousness and an important attention to the issues of allergy and intolerances, the culinary offer is completed by a special hospitality.*

## INNOVATION UND NEUE TRENDS

*Neue Geschmacksrichtungen und Zutatenkombinationen experimentieren, die traditionellen Rezepte neu interpretieren und durch neue Techniken und effektvolle Mise-en-Place Gourmetgerichte anbieten. Darin besteht die neue „food experience“, die heute von hochqualitativen Restaurants serviert wird, die örtlich hergestellte Zutaten miteinander mixt, Gerichte mit neuer Konsistenz zubereitet, damit spielt, die Speisen zu zerlegen, unterschiedliche Esskulturen miteinander kreuzt, aber dabei nicht vergisst, die Gegend und die Saisonalität der jeweiligen Produkte aufzuwerten. Wenn man die neuesten Ernährungsstile, ein immer größer werdendes Gesundheitsbewusstsein und eine wachsende Aufmerksamkeit den Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten gegenüber hinzufügt, wird der ganze Umfang des gastronomischen Angebots einer besonderen Gastfreundlichkeit verständlich.*

## IL RITO DELL'APERITIVO

Aperitivo da rito di tendenza, consolidato nel tempo, a fenomeno di massa, pur sempre cool. In breve 'un esserci'. Oggi anche occasione per un incontro culturale o artistico, sempre più ricco nella proposta food, sempre più suggestivo, sempre più sofisticato nella scelta di un calice in abbinamento. Amante di location speciali, che sia un roof top o un angolo tra gli ombrelloni nella luce del tramonto, a bordo piscina, nei locali di tendenza, su una terrazza. Viaggia veloce sui social, accompagna grandi eventi, si trasforma in una apericena. Amato dai giovani, è divenuto un appuntamento da non mancare. Ad ogni età.

Aperitivo (a pre-dinner drink served with snacks) moves from being a trendy ritual to mass phenomenon, but remains cool. It is now the opportunity for a cultural meeting, accompanies big events and transforms into an apericena (pre-dinner drink served with a hearty buffet). The food offer is richer and more impressive, the choice of a wine more sophisticated. It loves special locations, a rooftop or a corner between beach umbrellas in the light of the sunset, by a pool, a trendy bar, a terrace.



PH. GRUPPO FOTOGRAFICO CERVESE



PH. GRUPPO FOTOGRAFICO CERVESE



# LA TENTAZIONE DEL CRUDO

Chi lo prova, non lo lascia più. Un trionfo di tartare, pregiati crostacei e pescato selezionato con cura accompagnati da etichette che esaltano il sapore del mare



PH. GRUPPO FOTOGRAFICO CERVESE

Una squisita tentazione per il palato, il crudo di pesce, si sta imponendo anche in terra romagnola. Galeotte furono le contaminazioni culinarie: da quella d'Oltralpe, con tartare e ostriche, a quella asiatica, basata su sashimi, maki e nigiri. La degustazione di crudo è diventata una specialità che attrae in tante occasioni: dall'aperitivo, all'incontro romantico, dal pranzo di lavoro al break improvvisato. Gli elementi del successo del crudo di pesce? La varietà della materia prima, la sua freschezza e alta qualità e l'impiattamento ricercato che sollecita il "gusto visivo" ancor prima del palato. Insomma: chi lo ha provato ne è rimasto conquistato, e non riesce più a farne a meno. La proposta di crudité è un trionfo raffinato di tartare, pesce filettato, ma anche di pregiati crostacei e molluschi, grande varietà di pescato, fresco e selezionato con cura in base alla stagionalità. Il risultato sono splendidi plateau accompagnati da selezioni di vini di grande eccellenza e da bollicine in grado di esaltare il sapore del mare.

## SEAFOOD CRUDITÉ

*What makes seafood crudité a success? The variety of the raw material, its freshness and high quality and sophisticated plating. Anyone who has tried it has been won over, and cannot do without it. A triumph of tartare, filleted fish, but also of fine crustaceans and molluscs and seasonal catch.*

## ZUBEREITUNGEN MIT ROHEM FISCH

*Worin besteht der Erfolg der Rohfischspeisen? In der Vielfalt des Rohstoffes, in ihrer Frische und Hochwertigkeit und in der fein angerichteten Präsentation. Diejenigen, die sie probiert haben, sind begeistert und können nicht mehr darauf verzichten. Ein Triumphzug von Tartaren, filetiertem Fisch, aber auch von hochwertigen Muscheln und Krustentieren sowie von fangfrischem Fisch je nach der Saison.*

## LA TECNICA SICURA PER DEGUSTARE LE CRUDITÀ

Il crudo è oggi più che mai una tentazione per il palato. Ma attenzione la preparazione a crudo del pesce richiede procedure che garantiscano salubrità e consumo in sicurezza. Il rischio di parassiti, seppur basso, infatti esiste. La prima raccomandazione quindi è la seguente: il pesce crudo dopo l'acquisto va "abbattuto" con un abbattitore della temperatura. E per chi a casa non ha l'abbattitore, va congelato. Quando si fa l'operazione contraria, cioè quando deve essere tolto dal congelatore, ricordarsi che il pesce, prima di essere lavorato, va passato in frigorifero



RICCI, TARTUFI, MANDORLE, COZZE PELOSE, FASOLARI, CUORI DI MARE



# I 44 DELL'EMILIA ROMAGNA

Un trionfo del made in Italy raccontato da prodotti che rappresentano l'eccellenza gastronomica del territorio



Regione gourmet per definizione, l'Emilia Romagna brilla per proposte enogastronomiche, grazie al suo ricco paniere di prodotti certificati, ben 44 tra Dop (Denominazione Origine Protetta) e Igp (Indicazione Geografica Protetta), vere e proprie perle del buon gusto e testimoni del Made in Italy enogastronomico nel mondo. Tra salumi, formaggi, prodotti della terra, la cucina di questo territorio raggiunge alcune delle vette più alte della cultura gastronomica italiana. E se in cima a questa piramide del gusto stanno il prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, amati in tutto il mondo, tutti insieme questi prodotti formano il più grande distretto del cibo italiano, una Food Valley nazionale, fatta di eccellenze che trasmettono storia, cultura e territorio. In Romagna ricordiamo le due Dop legate alla produzione di olio, Olio evo Brisighella e Olio Colline di Romagna, due prodotti caseari come il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e lo Squacquerone di Romagna Dop, dal frutteto la Pesca e Nettarina di Romagna Igp e la Pera dell'Emilia Romagna, la Piadina romagnola Igp e, certamente più di nicchia, lo Scalogno di Romagna Igp.

## 44 CERTIFIED PRODUCTS

*With its 44 certified products, Emilia Romagna has earned the well-deserved title of "Queen of flavours," that places it at the top of the world wine & food sector. Along the Via Emilia, the road going from Rimini up to Piacenza, not less than 19 PDO and 25 PGI products can be found, a real blend of aromas and flavours, that amaze the palate of the most demanding gastronomists*



## EVENTI DEL CIBO in Romagna

Gennaio  
FESTA DEL MAIALE  
Montiano

Maggio  
FESTA DEL CAPPELLETTO  
Ravenna

Luglio  
SAGRA DEL CINGHIALE  
Tredozio

FESTA DEL CINGHIALE ALL'APERTO DI ZATTAGLIA  
Brisighella

Agosto  
FESTA ARTUSIANA  
Forlimpopoli

Settembre  
SAGRA DE CAPLÈT  
Porto Fuori

SAGRA DELLA PIADINA  
Bellaria Igea Marina

FESTA DELL'UVA  
San Pietro in Vincoli

Settembre  
FESTA DELL'OSPITALITÀ  
Bertinoro

Settembre  
Ottobre  
SAGRA DELL'ANGUILLA  
Comacchio

Ottobre  
FESTA DEI FRUTTI DIMENTICATI E DEL MARRONE DI CASOLA  
Casola Valsenio

LA SAGRA DELLA POLENTA A SAN CASSIANO  
Brisighella

SAGRA DEL PASSATELLO  
Savio di Ravenna

FIERA DEL TARTUFO BIANCO DI SANT'AGATA FELTRIA  
Sant'Agata Feltria

GIOVINBACCO SANGIOVESE IN FESTA  
Ravenna

FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CIBO DI STRADA  
Cesena

Ottobre  
Novembre  
IL PESCE FA FESTA  
Cesenatico

Novembre  
SAGRA DELL'ULIVO E DELL'OLIO  
Brisighella

SAGRA DELLA PERA VOLTINA E DEL FORMAGGIO STAGIONATO  
Brisighella

SAGRA DEL PORCELLO  
Brisighella

Novembre  
Dicembre  
FIERA DEL FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP  
Sogliano al Rubicone

[www.turismo.comunecervia.it](http://www.turismo.comunecervia.it)



FOOD

# Cervia

*xperience*

MILANO MARITTIMA | PINARELLA | TAGLIATA



VISIT CERVIA

VISIT MILANO MARITTIMA

[www.turismo.comunecervia.it](http://www.turismo.comunecervia.it)