





Natale in Emilia:

in tavola con i grandi classici per celebrare
il ritorno delle feste in famiglia

di Chiara Papotti



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il tradizionale albero di Natale di piazza del Nettuno a Bologna, nel cuore della centro storico. La fontana del Nettuno, risalente al 1566, è considerata assieme alle due torri il simbolo della città (photo © ANADEL - stock.adobe.com).



L Natale si presenta, puntuale come un orologio, a sancire un tacito accordo che concilia età, usanze, situazioni familiari diverse: è la dolcezza di una pausa affettiva, lenta e accogliente, da vivere attorno ad un tavolo di golosità. Dopo due lunghi anni dall'inizio della pandemia da Covid-19, il desiderio di tornare ad assaporare, riuniti ad amici e parenti, il piacere dei giorni di festa è sempre più vivo e imminente. Il nostro viaggio gastronomico, questa volta, è un itinerario circoscritto a **tre capoluoghi emiliani**, che si sono da sempre distinti per ospitalità ed eccellenza in tavola. Percorriamo la **via Emilia** per andare alla ricerca di prodotti tipici, dalla storia secolare. Quest'anno il Natale chiama ancora di più il tradizionale menù delle feste, quello atteso tutto l'anno con lo scopo di rivivere il piacere di stare insieme, assaporando i grandi classici. Non ce ne vogliamo Piacenza, Reggio Emilia e Ferrara, anch'esse terre di grande tradizione e produzione d'eccellenza, se per questa volta scegliamo Parma per i salumi, Modena per le carni e Bologna per gli immancabili tortellini. Partiamo!

Parma

Elegantemente adagiata lungo il torrente che porta il medesimo nome, Parma esibisce i gioielli del suo nobile passato, ideali da proporre come antipasti sulle tavole natalizie. Primo fra tutti il **Culatello di Zibello**, il più aristocratico salume della tradizione italiana, prodotto nei comuni più a nord del territorio parmense, raggiunti dal respiro del Po. Si ottiene dalla sezione più bombata della coscia del maiale, privata della cotenna, disossata e sgrassata. Il Disciplina di produzione prevede un ciclo di lavorazione e stagionatura non inferiore ai 14 mesi. Profumo e sapore restano imbattibili. Per non parlare del **Prosciutto crudo di Parma**, preparato negli storici prosciuttifici di Langhirano, fino ad una altitudine di 900 metri s.l.m., apprezzatissimo per la sua dolcezza e l'intenso profumo.

Per gli amanti del **salame**, invece, quello di **Felino** rimane tra i più ricercati: carni suine selezionate, macinate, speziate e insaccate per lo più in un budello gentile. Morbido e delicato, oltre i 3 mesi di stagionatura il sapore diventa

più marcato, si può avvertire l'aroma pungente del pepe e la componente salina che compensa la dolcezza del grasso. Infine, per preparare un antipasto da ricordare, lo **Strolghino** non può mancare: salume raro e di straordinario ingegno, alla vista sembra una semplice salsiccia, considerato che viene consumato giovane, ma è un salame di altissimo pregio che viene preparato, in quantità contenute, con le rifilature del prosciutto crudo e del culatello.

Modena

Posta tra i fiumi Secchia e Panaro, Modena ospita architetture che rivelano un ricco passato. Città dai richiami romani ed etruschi, nel Cinquecento fu eletta capitale del Ducato estense. In città si respira un clima rilassato: le persone che percorrono in bicicletta o a piedi le strade del centro si scambiano saluti e auguri, come si fa tra amici di vecchia data. Qui l'accoglienza è di casa ed è un piacere passeggiare fino ad arrivare alla salumeria più antica d'Europa, in via Farini: la **Salumeria Giusti**. Il negozio, dove faceva spesa **ROSSINI**, risale al 1598 e si possono trovare due secondi piatti, consumati tipicamente nel periodo natalizio: lo **Zampone** e il **Cotechino**. Così diversi all'apparenza sono fatti, invece, della stessa sostanza: carni di suino macinate grossolanamente, unite alla cotenna di maiale tritata finemente. Il tutto arricchito con pepe, noce moscata, chiodi di garofano e, in alcuni casi, con vino e cannella. Ciò che li distingue è l'involucro, la zampa di maiale, rigorosamente quella anteriore completa di falangi per lo zampone e il budello, naturale o artificiale, per il cotechino. Lessati e serviti nel **Carrello dei bolliti** sono soliti essere accompagnati da una buona mostarda senapata, da uno stufato con fagioli o lenticchie "portafortuna". Modena è, inoltre, sede del **Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale**: sulle tavole dei più tradizionalisti l'**Aceto Balsamico**, invecchiato almeno 12 anni, non manca mai ed impreziosisce le carni per regalare ai commensali un'esperienza sensoriale di intensa meraviglia.

Bologna

Se Parma è ricordata come la capitale farnese e Modena quella estense,



I tradizionali tortellini, fatti con pasta all'uovo e ripieno a base di carne (photo © barbamauro - stock.adobe.com).

Bologna è la capitale dell'Emilia tutta. Le due torri pendenti, degli Asinelli e Garisenda, sono il simbolo della città, insieme alla fontana del Nettuno.

Tradizionalmente riservati ai più importanti giorni di festa, rigorosamente cotti nel brodo di manzo e cappone, i **tortellini** occupano un posto d'onore sulla tavola natalizia emiliana. La delicata sfoglia racchiude e protegge i più autentici sapori, espressione di gusto, capaci di valorizzare, con un pizzico di personalità, la qualità impeccabile delle materie prime e della lavorazione artigianale. Specialità contesa tra Modena e Bologna, i tortellini ricordano nella foggia i *cappelletti*, ma hanno

generalmente una sfoglia più sottile e una minor quantità di ripieno, così da poter reggere una dimensione più contenuta. La leggenda vuole che ad inventarli fu un oste "guercio e bolognese" che trovò ispirazione nell'*ombelico* di una *Venere*.

Alla *Confraternita del Tortellino* va il merito di aver depositato nel 1974, presso la Camera di Commercio del capoluogo, la ricetta ufficiale di questa pasta, preparata con una sfoglia di farina e uova, e ripiena con una farcia di lombo di maiale, prosciutto crudo, mortadella Bologna, uova, Parmigiano Reggiano e noce moscata. Preparare i tortellini, come si faceva una volta,

La gente in Emilia potrebbe parlare di cucina per ore. Basta chiedere e tutti, in questa terra **umida** e nebbiosa, sono pronti a confidare i propri **segreti** per confezionare la tradizione. Quello su cui si disquisisce invece sono le **varianti**, ma in tavola c'è sempre spazio per tutte

è un **rito** che ancora oggi scandisce i momenti importanti della vita familiare, nonostante i ritmi frenetici a cui siamo abituati. Sono, tuttavia, sempre meno le *rezdore* che si dedicano alla preparazione della pasta fatta in casa, ma per fortuna la passione per la qualità e l'attaccamento ai sapori della memoria hanno favorito il diffondersi di **laboratori artigianali** che ben rispondono ad una domanda sempre più crescente in termini di qualità.

Se a Natale siete in Emilia, non sognatevi di alzarvi da tavola senza il dolce. Una delle più straordinarie prelibatezze di lunga data è la **Torta Barozzi**, un vero gioiello di pasticceria, dove il gusto tostato del caffè fa da contrappunto alla dolcezza del cioccolato.

I dolci più ricercati sono quelli che, paradossalmente, si contraddistinguono ancora oggi per la loro semplicità. Quelli che coinvolgono pochi ingredienti e celebrano la fantasia e la sapienza, che ci sono state tramandate nel tempo, di generazione in generazione. Ed è dall'incontro dello zucchero col gusto amaro delle mandorle, nell'amalgama con il chiaro d'uovo, che prende forma uno dei dolci più tradizionali delle feste emiliane: gli **amaretti**. Ogni famiglia conserva e tramanda una propria ricetta, in cui possono variare gli ingredienti minori, le dosi e i metodi di preparazione. Anche la **spongata** trova il suo spazio sulla tavola natalizia. Il suo nome deriva probabilmente dal latino *spongia*, spugna, per l'aspetto spugnoso e irregolare della sua superficie. Ne esistono molteplici varianti, quella di Busseto rimane una delle versioni più classiche: un mix di uvetta, cedro, mandorle, pinoli, miele, pangrattato e spezie racchiusi in due forme circolari di pasta frolla povera.

La gente in Emilia potrebbe parlare per ore di cucina. Basta chiedere, e tutti, in questa umida terra dove aleggia quasi perenne una coltre di nebbia, sono pronti a confidare i segreti di famiglia per confezionare la tradizione. Quello su cui si disquisisce sempre invece sono i particolari, le varianti, e davvero ognuno ne ha una diversa da suggerire. Non importa chi ha la meglio, quel che conta è stare insieme a tavola per rendere indimenticabile il pranzo di Natale.

Chiara Papotti

■ **Prodotti di nicchia a filiera cortissima, cene gourmet in ristoranti stellati, corsi di cucina tipica.** *"Ho gusti semplicissimi, mi accontento sempre del meglio"* scriveva OSCAR WILDE e così la pensano tutti i buongustai. Ecco perché è molto facile impacchettare un regalo di Natale gourmet, basta scegliere prodotti di eccellenza ed esperienze gastronomiche fuori dall'ordinario.

Il prezioso culatello

Da tre generazioni la FAMIGLIA SPIGAROLI produce il culatello: il bisnonno Carlo era il mezzadro di GIUSEPPE VERDI, suoi sono i prelibati salumi di cui il maestro parlava nelle sue lettere agli amici. Ancor oggi i Culatelli Spigaroli sono prodotti come la tradizione comanda, con pochissimi ingredienti naturali, la carne dei loro allevamenti di maiali bianchi e neri a km 0 e stagionati nelle cantine più antiche al mondo, ancora attive, risalenti al 1320. Qui riposano lungamente, respirando l'aria unica della Bassa parmense (afosa d'estate e nebbiosa d'inverno) e sono diventati famosi nel mondo, oggetto del desiderio di grandi ristoranti, chef come ALAIN DUCASSE e MASSIMO BOTTURA, e principi, da CARLO D'INGHILTERRA ad ALBERTO DI MONACO. Sul negozio on-line si possono comprare a tranci, a metà o interi e vengono spediti in tutta Italia puliti e sottovuoto, pronti per essere gustati.

www.salumianticacortepallavicina.it/shop



Il Parmigiano Reggiano a filiera cortissima

I *cheese lovers* sanno bene che il Parmigiano Reggiano è il re dei formaggi e non rinunciano mai a godersi qualche saporita scaglia di questa prelibatezza. Il *Parmigiano Reggiano Parma2064* nasce nel cuore della *FoodValley*, col latte delle bovine degli allevamenti a conduzione familiare collocati in un raggio di 10 chilometri dai caseifici della *Cooperativa Casearia Agrinascente*. Si può anche scegliere tra tanti varianti: dal Parmigiano Reggiano con diverse stagionature (12, 18, 24, 36 e oltre) a quello Halal. Esiste inoltre, un formaggio per vegetariani, il *Verdiano*, fatto con caglio vegetale da cardo.

www.2064.it

Innamorarsi di Ferrara

Cappellacci, zucca, salama da sugo, la coppia, il pampapato, il vino del bosco Eliceo: le buone forchette non possono tirarsi indietro davanti alle allettanti proposte gastronomiche ferraresi e se poi si può aggiungere una visita alla bellissima città estense, l'immersione nel territorio sarà completa. *Visit Ferrara* propone l'offerta "2 giorni per innamorarsi di Ferrara", valida tutti i fine settimana, che comprende l'arrivo al sabato, un pernottamento, la visita guidata della città e una cena tipica in ristorante. La domenica colazione in hotel, visita libera della città e degustazione di prodotti tipici in centro storico. Noleggio bici gratuito. Prezzo a partire da 105 euro per persona.

www.visitferrara.eu

