

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

021 IL PAESAGGIO DEL PANE

DOVE TROVARLO

Comune: Maiolo, Onferno, Ponte Messa

DESCRIZIONE

L'utilizzo di farine ottenute da grani antichi, della lievitazione con la pasta madre, la qualità dell'acqua e la cottura nel forno a legna, garantiscono un sapore unico e diverso al pane che diventa nutriente, digeribile e straordinariamente saporito. Per fare il pane con la pasta madre la lievitazione è un processo lungo: è necessario qualche ora prima lavorare con acqua calda e un po' di farina la madre, che va lasciata riposare finché non lievita. Si prepara quindi l'impasto spianando la farina e lasciando un buco per la pasta madre. Quando l'impasto è pronto, viene tagliato in filoni che avvolti in teli, vengono lasciati lievitare per un tempo che varia da 1 ora e mezzo in estate alle 3 ore in inverno.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Festa del Pane a Maiolo fine giugno di ogni anno
Forni e produttori locali

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/eventi-sagre/maiolo/festa-del-pane.html>

<http://www.riviera.rimini.it/situr/scopri-il-territorio/arte-e-cultura/musei-gallerie/museo-del-pane.html>

<http://www.lavalmarecchia.it/punto-vendita/prodotti-tipici-pennabilli/molino-ronci.html>

<http://www.laspesaincampagna-emiliaromagna-cia.it/rimini/600-fattoria-laboratorio-caracol-di-cagnoli-l-e-c-s-s>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

042 SAGRA DEL PRUGNOLO

DOVE TROVARLO

Comunè: Pennabilli Località: Miratoio

DESCRIZIONE

Il prugnolo *Calocybe gambosa* è un pregiato fungo primaverile dal sapore molto delicato. Ha il cappello, dal colore biancastro e leggermente giallo-ocra al centro, misura mediamente da 6 a 10 cm. La superficie è liscia con il bordo lievemente arrotondato, e le lamelle fitte color bianco-giallino aderiscono al gambo robusto e carnoso. La sua carne bianca e consistente, dal sapore leggermente dolce, emana un inconfondibile aroma di farina fresca. Meno noto del cugino porcino è molto ricercato e costoso perché difficile da trovare. Il prugnolo infatti non cresce nel bosco ma in zone con clima tiepido confinanti con i boschi di latifoglie, in pendii con radi cespugli, nelle radure, nei prati e nei campi. Spesso si associa a gruppi formati da vari esemplari disposti a cerchio. Trovarlo a occhio è difficile e la raccogliarlo è più complicato che raccogliere altri tipi di funghi. Può essere consumato fresco o essiccato.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Sagra del Prugnolo a Miratoio Ogni anno nel mese di giugno

SITOGRAFIA E FONTI

<https://www.sagradelprugnolo.org/>

https://issuu.com/riviera-rimini/docs/naturale_4fbf33466c8d9/47

<http://www.lavalmarecchia.it/eventi-sagre/pennabilli/sagra-del-fungo-prugnolo.html>

<https://www.pennabilliturismo.it/evento/sagra-del-fungo-prugnolo-miratoio>

<https://www.rimini.com/eventi/sagra-del-prugnolo>

<https://www.sagreinromagna.it/sagre/9608/sagra-del-prugnolo>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

043 I GRANI ANTICHI DI SOANNE

DOVE TROVARLO

Comunè: Pennabilli Località: Soanne

DESCRIZIONE

Sono detti "grani antichi" le specie coltivate prima degli anni settanta del novecento, quando si selezionarono i grani per rispondere alle esigenze dell'industria alimentare che ha bisogno di farine forti, dall'alto indice di glutine, da lavorate velocemente e ad alte temperature per accorciare i processi produttivi. I grani antichi sono varietà che non hanno subito alcuna modificazioni genetiche da parte dell'uomo per aumentarne la resa. Le loro spighe solo alte con sfumature scure e chicchi irregolari. Più poveri di glutine e molto profumati producono farine più digeribili e che prevengono le intolleranze. Tra i grani antichi: il Grano del Miracolo, il Gentil Rosso, il senatore Cappelli, il Verna.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

I grani vengono utilizzati per la produzione di farine
Rivendita dei prodotti presso produttori locali.

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.territori.coop.it/territori/i-grani-antichi-della-valmarecchia-recuperati-grazie-un-progetto-di-filiera-corta>

https://www.facebook.com/pg/FarineGraniAntichi/posts/?ref=page_internal

http://www.radio24.ilsole24ore.com/programma/paese-migliore/extra/marecchia-semi-rinascita-155613-gSLA0VbArC?refresh_ce=1

<https://www.considerovalore.it/guida-ai-produttori/valmarecchia-bio-natura/>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

067

I PAESAGGI DEI PASCOLI: LE CARNI DELLE VALLI

DOVE TROVARLO

Comuni: Novafeltria, Pennabilli, Poggio Torriana

DESCRIZIONE

Le parti più alte della Valmarecchia e della Valconca sono caratterizzate dalla presenza di pascoli utilizzati per l'allevamento dei bovini. Le due razze allevate hanno ottenuto entrambe il riconoscimento europeo dell'IGP: si tratta della Marchigiana e della Romagnola. La Marchigiana è una razza di bovini di origine asiatica, giunta in Italia nel IV secolo d.C., con le invasioni barbariche. È stata utilizzata come animale da lavoro nelle campagne fino al dopoguerra. Venne incrociata con la razza Chianina e poi con quella Romagnola, finché nel 1928, si sospese ogni forma d'incrocio per fissarne i caratteri e si avviò la selezione che diede origine all'attuale Marchigiana. Il bovino Marchigiano ha pelo corto, bianco e liscio, con sfumature grigie e corna poco sviluppate. Produce una carne tenera, di ottimo sapore, dall'elevato contenuto proteico e dai bassi livelli di colesterolo. Il bovino romagnolo ha origini altrettanto antiche. Ha il mantello grigio-chiaro e corna nere ben sviluppate. È un animale da pascolo che mal sopporta la stabulazione fissa. La carne è succulenta mazzata e tenera.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Sagra della fiorentina a Poggio Torriana fine luglio

Ristoranti e osterie con prodotti locali

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/punto-vendita/prodotti-tipici-novafeltria/la-bottega-della-carne-celli.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

100 LA PIADA

DOVE TROVARLO

Comuni: Tutti i comuni

DESCRIZIONE

La piada o piadina è il pane tradizionale di tutta la Romagna. Si prepara con un impasto di farina, acqua e strutto che viene grossolanamente lavorato poi steso al mattarello in dischi di forma rotonda e schiacciata. I dischi sono cotti sul testo: una piastra in metallo o per tradizione in terracotta. La ricetta è semplice ma ogni piada ha un sapore diverso: spessore, quantità di ingredienti, modo di lavorazione e cottura possono introdurre variazioni che rendono la ricetta personalizzata e propria di ogni famiglia. La piadina della Romagna del sud è sottile e buonissima in accompagnamento a ogni tipo di pietanza.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Ristoranti e osterie con prodotti locali

SITOGRAFIA E FONTI

http://www.piadinaonline.com/piadinaonline/Materiale%20da%20scaricare/Disciplinare_piadina_romagnola_1_luglio_2013_PUBBLICATO_SU_SITO_MIPAAF.pdf

<http://www.riviera.rimini.it/situr/enogastronomia/ricette-della-tradizione/ricetta-della-piada-o-piadina.html>

<https://www.travelemiliaromagna.it/handmadeer-montetiffi/>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

131 IL TARTUFO

DOVE TROVARLO

Comuni: Sant'Agata, Mondaino

DESCRIZIONE

Il tartufo nasce da un processo spontaneo per simbiosi con un determinato tipo di piante. Il tipo di terreno, le condizioni climatiche, il grado di umidità e la presenza di alberi o arbusti simbiotici danno l'avvio al processo di micorizzazione che genera il tartufo. Condizioni difficili a verificarsi e non necessariamente di garanzia per la presenza del Tuber. Il processo è spontaneo e difficilmente può essere indotto con l'artificio. Sono infatti in produzione piante micorizzate, che possono essere impiantate in tartufaie ma solo per la produzione del tartufo nero. Il pregiato Magnatum Pico nasce invece solo da un processo naturale in aree vocate ed è per questo un prodotto raro, pregiato e ricercatissimo. Le colline del riminese offrono nelle parti più alte e boscate il tartufo bianco.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Sagra del tartufo ogni domenica di ottobre a Sant'Agata

Fossa Tartufo e Venere Ultimi fine settimana di novembre a Mondaino

Ristoranti e osterie con prodotti tipici

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/eventi-sagre/sant-agata-feltria/sagra-del-tartufo.html>

<http://www.mondainoeventi.it/it/fossa-tartufo-e-venere.php>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

157 IL FORMAGGIO DI FOSSA

DOVE TROVARLO

Comuni: Talamello, Mondaino, Poggio Torriana

DESCRIZIONE

Definito Ambra di Talamello da Tonino Guerra per il suo colore, il formaggio di fossa è un prodotto tipico del sud della Romagna. Il formaggio acquisisce il proprio sapore attraverso la modalità di stagionatura. Le piccole forme di formaggio di latte di pecora o misto, ancora morbide per la breve stagionatura di tre mesi, vengono raccolte in sacche di tela e calate in fosse di tufo rivestite di fieno. Le fosse vengono chiuse e riaperte dopo tre mesi per recuperare il formaggio a quel punto maturo. La stagionatura in fossa regala al formaggio un profumo particolare e un sapore intenso, la pasta cremosa ma friabile si consuma a scaglie. La tecnica dell'infossatura ha origini medioevali: documenti del 1400 registrano pagamenti effettuati per il nolo delle fosse. Si presume che derivi dalla necessità dei contadini di nascondere, sotterrando in buche scavate nella roccia, derrate alimentari dalle razzie di eserciti e predoni. L'uso divenne poi da necessità, pratica e fu tramandato nel tempo. Ancora oggi il rito dell'infossatura avviene una volta all'anno: si infossa a fine agosto, per avere i formaggi pronti a fine novembre, tradizionalmente il 25, giorno di Santa Caterina

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Fiera del Formaggio di Fossa metà novembre a Talamello

Fossa Tartufo e Venere fine novembre Mondaino

A Talamello sono visibili le fosse

Ristoranti e osterie con prodotti tipici

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.emiliaromagnaturismo.it/it/enogastronomia/il-formaggio-di-fossa>

<https://www.travelemiliaromagna.it/formaggio-di-fossa-storia/>

<https://www.foodscovery.it/foodheroes-magazine/formaggio-fossa/>

<http://www.mondainoeventi.it/it/fossa-tartufo-e-venere.php>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

160 LA POLENTA

DOVE TROVARLO

Comuni: Novafeltria, Pennabilli

DESCRIZIONE

La polenta è un piatto che in Romagna viene preparato in sostituzione del primo. La polenta non viene utilizzata come companatico, ma come un vero e proprio piatto di portata. La cottura è lunga con abbondante acqua per ottenere una consistenza cremosa e poco compatta. Il piatto viene servito con condimento di sughi di carne (salsiccia e cinghiale) o di funghi. Nel 2003 su proposta della Comunità Montana Alta Valmarecchia, si è reintrodotta nella valle la coltivazione di una varietà locale di mais, molto rustica, ben adattata e che non richiede uso di diserbanti chimici. Alcuni agricoltori locali hanno deciso di investire nella coltivazione e nella realizzazione del prodotto a filiera corta. L'essiccazione dopo la raccolta avviene mediante il calore del sole senza l'ausilio di forni, la molitura viene effettuata in un mulino a pietra locale. La farina ottenuta è delicata e ha ottime caratteristiche organolettiche.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Sagra della polenta a Peticara a settembre
Ristoranti e osterie con prodotti tipici

SITOGRAFIA E FONTI

<https://www.seidiriminise.it/notizie-eventi-romagna/peticara-novafeltria-festa-polenta-dei-frutti-sottobosco.html>

<http://www.lavalmarecchia.it/prodotto-tipico/novafeltria/polenta.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

179 LA SPIANATA

DOVE TROVARLO

In tutti i forni della Val Conca e Val Marecchia

DESCRIZIONE

La spianata è un prodotto tipico romagnolo che può essere trovato nella valli del Conca e del Marecchia. Si prepara con la pasta del pane a cui vengono aggiunti olio, strutto di maiale e sale grosso. L'impasto viene steso in teglie e cotto al forno. Ci sono molte varianti che prevedono l'aggiunta di ciccioli, rosmarino, verdure.... La tradizione vuole la spianata appena sfornata farcita con mortadella.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Festa del pane di Maiolo

Fiera di San Gregorio

La collina dei sapori fiera di Torriana

Forni locali

SITOGRAFIA E FONTI

https://issuu.com/bancavalconca/docs/cucina_valconca/61

<http://www.lavalmarecchia.it/prodotto-tipico/maiolo/spianata.html>

<https://www.romagnaatavola.it/it/enogastronomia-della-valmarecchia-una-valle-tutta-da-assaggiare/>

<https://www.rimini.com/eventi/scorticata-la-collina-dei-sapori-2019>

<https://www.comune.morcianodiromagna.rn.it/area-tematica/san-gregorio/>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

225

IL RAVIGGIOLO

DOVE TROVARLO

Comuni: Casteldelci, Alta Valmarecchia, Novafeltria

DESCRIZIONE

Il raviggiole, è un formaggio tipico dell'alta Valmarecchia e della Valle Del Savio. È prodotto a crudo con latte di Bruna italiana, una razza di notevole qualità per la produzione di latte. Il caglio viene addizionato al latte appena munto e, al formarsi della cagliata, vengono raccolti mestoli di prodotto che viene scolato su stuoie o foglie di fico o di felce. Una volta scolato, il formaggio è pronto per essere consumato, il sale non viene aggiunto o viene aggiunto in piccolissime quantità. La pasta è morbida, cremosa e tenera perché priva di stagionatura.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Fattoria aperta cooperativa Altavalmarecchia n Spaccio della Miniera a Perticara in Via Francesco Crispi, 36

SITOGRAFIA E FONTI

http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/fattorie-aperte/fattorie-provincia-per-provincia/gma-rn/copy_of_alta-valmarecchia

<http://www.spacciodelaminiera.it/>

<http://www.lavalmarecchia.it/prodotto-tipico/casteldelci/raviggiole.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

241

IL GRIGIONE DI SAN LEO

DOVE TROVARLO

Comuni: San Leo

DESCRIZIONE

Il grigione è un maiale esclusivo dell'area leontina, riscoperto, recuperato e allevato da allevatori locali. Si distingue per il colore grigio del manto e per la rusticità dei metodi di allevamento. Cresce pascolando liberamente per boschi e campi nutrendosi di tartufi, tuberi e radici ed erbe di campo che trova pascolando in ampi spazi a lui dedicati (50 capi hanno a disposizione 250.000 mq). La dieta di prodotti del bosco viene poi integrata dagli allevatori con cereali: orzo, grano, segale, grano saraceno, pisello, fava. La crescita è lenta circa un anno e mezzo per arrivare a 160 chili di peso. La carne è saporita e profumata, rustica.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Ristoranti con prodotti tipici e locali a San Leo

In vendita in macellerie con prodotti locali

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.guidasanleo.it/carne-di-grigione/>

<https://www.facebook.com/gabrielliagricola/>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

242

IL MANDOLINO DEL MONTEFELTRO

DOVE TROVARLO

Comuni: Novafeltria

DESCRIZIONE

Il mandolino del Montefeltro è un brevetto sul prosciutto di spalla della storica macelleria Celli. Di norma le carni del maiale vengono lavorate destinando gli arti inferiori alla stagionatura come prosciutti, mentre altre carni nobili, le più magre e le più scelte, tra cui anche parte della spalla vengono destinate alla macinatura grossa per ottenere salami. In questo caso invece la spalla viene stagionata con l'osso così come si fa con il prosciutto tradizionale. I tempi di stagionatura sono leggermente più brevi perché il pezzo è meno grosso, bastano sette mesi anziché gli almeno dieci che richiede il prosciutto. Il prodotto stagionato è più magro e con una parte grassa meno sviluppata.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Nei ristoranti con degustazioni di prodotti tipici e in macellerie della zona

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.bottegadellacarne.com/prodotti-norcineria/mandolino-del-montefeltro-r.html>

<http://www.guidasanleo.it/mandolino-del-montefeltro/>

<https://amaur.it/il-mandolino-del-montefeltro/>

<http://www.lavalmarecchia.it/prodotto-tipico/novafeltria/mandolino-montefeltro.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

243

LE CASTAGNE

DOVE TROVARLO

Comuni: Casteldelci, Talamello, Novafeltria, Montefiore Conca, Sant'Agata Feltria

DESCRIZIONE

Prima dell'introduzione della Patata, la castagna era la risorsa alimentare essenziale nelle aree collinari dove coltivazioni agricole di altro genere erano meno fruttuose o impraticabili. Per molti secoli la farina di castagne è stata il principale alimento delle popolazioni montane, tanto che il castagno ha meritato l'appellativo di "Albero del Pane". Risale probabilmente al medioevo l'introduzione della pratica colturale del castagneto. I castagneti presenti nell'entroterra non sono dunque spontanei, ma frutto di impianti effettuati con scopi colturali. Si presentano perciò distribuiti "ad isola", là dove esistono le condizioni idonee, o dove sono stati impiegati come risorsa. L'esodo dalle campagne verso i centri urbani, avvenuto nel dopoguerra, è stato una delle cause determinanti la riduzione della produzione di castagne. Rimangono ancora però ampie aree di castagneti che ancora oggi producono buoni frutti nella stagione autunnale.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Fiera delle Castagne della Valmarecchia a Talamello nel mese di ottobre

Sagra della Castagna a Montefiore Conca Ogni domenica del mese di ottobre

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/prodotto-tipico/talamello/marroni-di-talamello.html>

<http://www.riviera.rimini.it/situr/scopri-il-territorio/itinerari-e-visite/itinerari-naturalistici/scopriamo-i-castagneti.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

244 LE CILIEGIE

DOVE TROVARLO

Comuni: San Leo

DESCRIZIONE

Le ciliege sono considerate un prodotto tipico dell'area di San Leo dove, ogni anno, si festeggia l'arrivo della primavera con la "Festa dal Zarisi". La sagra ricorda la presenza in passato di una ampia area di coltivazione nella zona di Pietracuta chiamata "Antaneta". In questa frazione dove ormai la coltivazione si è via via ridotta, sono stati ripiantati degli alberi di ciliegi e ogni anno si festeggia la sagra dedicata al frutto.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

"Sagra delle Ciliegie" a Pietracuta mese di maggio

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/prodotto-tipico/san-leo/ciliegie.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

245 BUSTRENGO

DOVE TROVARLO

Comuni: Saludecio, Gemmano

DESCRIZIONE

Il bustrengo è un dolce tipico della cultura contadina che non produceva sprechi e riciclava tutto il possibile. La ricetta viene interpretata e personalizzata da famiglia, ma l'ingrediente base è per tutti lo stesso. Il dolce infatti veniva prodotto con il pane raffermo, che invece che essere buttato veniva recuperato e reimpastato con latte e miele e insaporito con spezie e frutta per renderlo appetitoso.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Acquistabile in forni della zona

SITOGRAFIA E FONTI

<https://www.seidiriminise.it/scopri-rimini-romagna/enogastronomia/ricette-tipiche-romagnole/dolci/bustrengo.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

246 IL SAVÒR E LA SABA

DOVE TROVARLO

Comuni: San Clemente, Coriano

DESCRIZIONE

La saba e il savòr sono due prodotti che si ottengono dal mosto. Ottimi entrambi, dolci e saporiti, si consumano in accompagnamento a formaggi freschi e stagionati. Il mosto non ancora fermentato viene fatto bollire a lungo a fuoco basso fino ad ottenere uno sciroppo denso e di colore bruno: la saba. La saba era utilizzata nella civiltà contadina come dolcificante al posto dello zucchero, raro e costoso. Se alla saba si aggiungono spezie e frutti autunnali e si riporta in bollitura, dopo qualche ora, si ottiene una mostarda che ha l'aspetto di una marmellata di colore scuro e si può conservare per anni: è il savòr.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

In vendita nei negozi di prodotti tipici

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.stradadeivinidirimini.com/dalla-mora-al-savor/>

TIPICITÀ ED ENOGASTRONOMIA

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

247 LO SLATTATO

DOVE TROVARLO

Comuni: Sant'Agata

DESCRIZIONE

Lo Slattato è un formaggio fresco, dal gusto acidulo, che viene prodotto, nell'area del Montefeltro in autunno e in inverno. Viene preparato con latte intero, proveniente dalle razze bovine locali, alimentate a pascolo estensivo. Ha una forma cilindrica afflosciata su sé stessa; crosta morbida e pasta molle e omogenea. Le forme vengono avvolte in foglie di fico o di cavolo.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Produttori locali

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/prodotto-tipico/sant-agata-feltria/slattato.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

248 IL MIELE

DOVE TROVARLO

Comuni: Poggio Torriana, Montescudo - Monte Colombo, Mondaino, Saludecio

DESCRIZIONE

L'apicoltura è l'allevamento di api per lo sfruttamento dei prodotti dell'alveare: miele, ma anche cera, propoli, polline e pappa reale: prodotti utilissimi per la salute dell'uomo e delicatissimi nel ciclo di produzione. Le api quali insetti impollinatori sono un tassello fondamentale per il mantenimento dell'integrità degli ecosistemi e della catena alimentare. Sono però anche tra le vittime più colpite da malattie introdotte dalla globalizzazione, pesticidi e inquinamento. Per questo, la pratica dell'apicoltura trova sede ideale in luoghi incontaminati e circondati da boschi e fiori spontanei. Questi ambienti garantiscono la salubrità dei piccoli insetti e la produzione di mieli di diverse fioriture e dai tanti profumi.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Festa del Miele a Montebello prima domenica del mese di settembre
Produttori locali

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/eventi-sagre/poggio-torriana/festa-del-miele-a-montebello.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

249 IL BALSAMO DI CAGLIOSTRO

DOVE TROVARLO

Comuni: San Leo

DESCRIZIONE

Il balsamo di Cagliostro è un liquore alle erbe la cui ricetta venne messa a punto dallo storico liquorificio Leardini che trovava sede ai piedi della scalinata che porta dalla piazza al castello.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Negozi di prodotti tipici dell'area

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/prodotto-tipico/san-leo/balsamo-cagliostro.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

250 L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

DOVE TROVARLO

Comuni: Montegridolfo, Montefiore, Montescudo Monte Colombo, Coriano, Poggio Torriana, Gemmano

DESCRIZIONE

La Valmarecchia e la Valconca hanno un patrimonio di trecentomila olivi. Il 75% della produzione di olio dell'Emilia Romagna proviene dalle due valli stabilendo per quest'area un primato nel settore agroalimentare. Il prodotto ha dato origine al marchio DOP Olio delle Colline di Romagna. La presenza della coltura dell'olivo nell'area ha radici molto lontane ed è stata favorita dal clima più temperato rispetto ai territori più a nord. La coltura andava a occupare le aree marginali difficili da coltivare perché di elevata pendenza. Coltivare l'ulivo in collina e con il nostro clima è stato un lavoro difficile. Gli eventi bellici, le frequenti gelate e la diffusione delle coltivazioni estensive hanno messo in crisi la presenza dell'olivo sul territorio. Nuovi impianti hanno implementato e recuperato superfici dedicate alla coltivazione. L'olio delle colline riminesi ha elevata qualità chimiche e organolettiche date, dalle varietà di olivo presenti - correggiolo, nostrana, ghiacciolo, rossina, leccino -, dalle caratteristiche del terreno e dal clima e dalle modalità di raccolta e frangitura delle olive.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Fiera Dell'oliva E Dei Prodotti Autunnali a Coriano ogni anno in novembre

Il Borgo dell'Olio Novello" e "Concorso Regionale Olio Novello di Romagna " a Montegridolfo ogni anno in dicembre

Produttori locali

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/prodotto-tipico/poggio-torriana/olio-extra-vergine-d-oliva.html>

<http://www.riminiduepuntozero.it/sua-maesta-lolio-extravergine-delle-colline-riminesi/>

http://www.eventiesagre.it/Eventi_Fiere/3235_Fiera+dell+Oliva+e+dei+Prodotti+Autunnali.html

<http://prolocomontegridolfo.altervista.org/>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

251 LA MORA ROMAGNOLA

DOVE TROVARLO

Comuni: Saludecio, Gemmano, Coriano, Novafeltria

DESCRIZIONE

La Mora Romagnola è la razza di suino che era tipicamente allevata in Romagna. Il manto è di colore scuro, gli occhi sono allungati e il verro ha zanne molto pronunciate. Il colore scuro del pelo ha portato nel 1942, quando è stato codificato il nome, a definire "Mora" questa specie. Quella della Mora è una razza vigorosa, e rustica vocata all'allevamento all'aperto. Produce carni saporite, morbide, compatte e grasse. L'alta percentuale di grasso contenuta nella carne e la lentezza della crescita ha fatto sì che nel tempo l'allevamento di mora sia stato sostituito da quello di altre razze a crescita più rapida e a carni più magre. Nei primi anni Novanta del '900 rimaneva attivo solamente un allevamento con pochi capi. Il WWF Italia e l'Università degli Studi di Torino hanno attuato un piano di recupero della razza Mora Romagnola, riuscendo a fare istituire presso l'A.N.A.S. il registro anagrafico delle razze autoctone italiane. Il tentativo di tutelare e fare ripartire l'allevamento della razza ha avuto buon esito: oggi esistono diverse decine di allevamenti iscritti all'albo degli allevamenti di razza Mora Romagnola dell'A.N.A.S., di cui una parte in provincia di Rimini.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Produttori locali

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.agraria.org/suini/moraromagnola.htm>

<http://www.moraromagnola.it/>

<http://www.riviera.rimini.it/situr/enogastronomia/prodotti-tipici/-carne-mora-romagnola.html>

<https://www.stradadeivinidirimini.com/>

<http://www.stradadeivinidirimini.com/dalla-mora-al-savor/>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

252 I VINI

DOVE TROVARLO

Comuni: Verucchio, Coriano, San Clemente, Montescudo Monte Colombo, Poggio Torriana

DESCRIZIONE

Le colline dell'entroterra sono territori vocati alla vitivinicoltura fino dall'antichità. La presenza della vite e dei vigneti era tipica della struttura policulturale che caratterizzava gli appezzamenti agricoli dell'agricoltura tradizionale. Oggi il coltura della vite si è ampliata e specificata in alcune porzioni del territorio, che hanno portato nella produzione un incremento di qualità e specializzazione sia nella coltivazione delle uve, sia nella vinificazione. Tra quelli prodotti, molti sono i vini che hanno ottenuto premi e riconoscimenti a importanti manifestazioni nazionali e internazionali e le Denominazioni di Origine Controllata e di Origine Protetta (D.O.C e D.O.P.). Uve rosse e bianche vinificate principalmente in Sangiovese, Trebbiano e Pagadebit. I vitigni principali sono quelli di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Rebola, Biancame, Trebbiano e Bombino.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Fiera del Sangiovese ogni III domenica del mese di settembre a Coriano

Sagra del Vino metà maggio a San Clemente

Presso le cantine del territorio

SITOGRAFIA E FONTI

<https://www.stradadeivinidirimini.com/wine-tour/>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

253 LA PATATA

DOVE TROVARLO

Comuni: Pennabilli, Montescudo Monte Colombo, San Leo

DESCRIZIONE

Come per molti vegetali e ortaggi un nome comune raggruppa diverse specie di prodotti. La patata che tutti conoscono e tutti mangiano ha in Val Conca e Valmarecchia due varietà specifiche. L'alta Valmarecchia era agli inizi del 1900 una importante area di produzione e esportazione di solanacee. Nel dopoguerra l'economia legata alla esportazione del prodotto andò via via riducendosi. Oggi rimangono però alcuni agricoltori che mantengono viva la produzione. In Val Conca è invece nota la varietà prodotta a Montescudo. La patata di Montescudo è particolarmente buona per la preparazione degli gnocchi.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Sagra della patata ogni II domenica di agosto a Montescudo
Presso i produttori del territorio

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/prodotto-tipico/san-leo/patata-della-valmarecchia.html>

<http://www.prolocomontescudo.it/sagra-della-patata-e-degli-gnocchi>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

254 LO STROZZAPRETE

DOVE TROVARLO

Comuni: tutti i comuni

DESCRIZIONE

Lo strozzaprete è una pasta fresca tipica della zona. Si prepara da un impasto di acqua e farina senza uova. L'impasto viene poi steso a mattarello per ottenere un sfoglia medio spessore. La sfoglia viene tagliata a strisce che vengono attorcigliate con un movimento delle due mani. La pasta ottenuta ha una consistenza tenace e un sapore delicato che si sposa benissimo con ogni tipo di sugo e in particolare con quelli saporiti e sugosi come il sugo al cinghiale o alla salsiccia.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Osterie e ristoranti con piatti tipici

SITOGRAFIA E FONTI

<https://www.valconca-rimini.it/valconca-sagra-della-trippa-strozzaprete-monte-colombo-2019.html>

<http://www.riviera.rimini.it/situr/enogastronomia/ricette-della-tradizione/ricetta-degli-strozzapreti.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

255

IL CINGHIALE

DOVE TROVARLO

Comuni: tutti i comuni

DESCRIZIONE

Il cinghiale è un animale selvatico presente nelle colline del riminese. Negli ultimi anni, complice l'abbandono di molte aree agricole, la presenza del cinghiale è diventata massiccia. La specie si può cacciare e nei periodi dedicati, in molte zone della Valmarecchia e della Val Conca, vengono praticate battute al cinghiale. La caccia è particolare, si esegue in gruppo, ogni partecipante è chiamato a svolgere un ruolo. Seguite le tracce che portano al branco avviene un accerchiamento e successivamente la uccisione dei capi individuati. La carne, molto rustica, viene utilizzata per la produzione di insaccati o per piatti dalle lunghe cotture: spezzatini e sughi.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Sagra della papardella al cinghiale ogni metà agosto a Gemmano
Ristoranti con prodotti tipici e cacciagione

SITOGRAFIA E FONTI

<https://www.romagnaatavola.it/it/eventi/sagra-pappardella-cinghiale-gemmano-rn/>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

256 LA TRIPPA

DOVE TROVARLO

Comuni: tutti i comuni

DESCRIZIONE

La trippa è un piatto povero che fa parte della cucina tradizionale di molte regioni. La trippa delle colline di Rimini veniva tradizionalmente preparata stufata e si mangiava come in secondo. Dopo una lunga bollitura in sola acqua la trippa veniva tagliata a strisce, che tornavano nuovamente in cottura con odori, chiodi di garofano e pomodoro. Gli ingredienti venivano cotti lungamente a fuoco basso per diverse ore. Veniva mangiata calda solitamente in inverno.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Sagra della trippa Ultimo fine settimana di luglio a Monte Colombo
Ristoranti e osterie con prodotti locali

SITOGRAFIA E FONTI

<https://www.valconca-rimini.it/valconca-sagra-della-trippa-strozzaprete-monte-colombo-2019.html>

https://www.romagnaatavola.it/it/ricette/trippa_a_mod_o_nostro_la_sangiovesa/

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

257

ASPARAGI, GERMOGLI DI PRIMAVERA E ERBE DI CAMPO

DOVE TROVARLO

Comuni: tutti i comuni

DESCRIZIONE

In collina nelle aree lasciate libere dall'agricoltura è possibile trovare erbe e germogli dai sapori straordinari. Piccoli vegetali che nessuno pianta e nessuno coltiva ma che nascono spontanee e che, se conosciute, possono essere alla base di piatti e ricette. Ogni stagione offre possibili raccolte. In primavera i germogli: asparagi selvatici, luppolo, vitalbe, presenti in modo diffuso tra boschi e arbusteti sono buoni in frittate o risotti. E poi in autunno e in inverno le innumerevoli erbe da mangiare in insalate o cotte: il crespigno, la borragine, il radicchio selvatico, le rosole, le ortiche, la senape, e molte altre che troviamo in quello che nei ristoranti ci viene presentato come il misto di erbe di campagna, dal gusto saporito e dalla consistenza tenace.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Ristoranti e osterie con prodotti locali

SITOGRAFIA E FONTI

https://issuu.com/riviera-rimini/docs/le-buone-erbe-p-1-110_5266596014324

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

258

L'AGRICOLTURA DA SEME

DOVE TROVARLO

Comuni: San Clemente, Coriano

DESCRIZIONE

Nei territori dove l'agricoltura è ancora una economia trainante, un grande ruolo nelle coltivazioni lo svolge l'agricoltura dedicata a produrre i semi. Una parte dei territori della Val Conca e della Val Marecchia sono impiegati a coltivare piante per ottenere i semi per le grandi famiglie di piante orticole: cipolla, cavolo buching e porro. Queste colture di nicchia permettono di produrre reddito anche a piccole aziende. Sempre di più agricoltori, in particolare quelli delle aree non vocate a colture specializzate affiancano queste coltivazioni alle più tradizionali coltivazioni di grano e fieno.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

-

SITOGRAFIA E FONTI

<https://emiliaromagna.cia.it/sementieri-non-si-nasce-si-diventa-grande-specializzazione-a-rimini-per-l-agri-moltiplicazione/>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

259

LA LACRIMA DI SALUDECIO E I PECORINI

DOVE TROVARLO

Comuni: Mondaino, Montefiore, Saludecio, Montescudo Monte Colombo, Coriano

DESCRIZIONE

Nei territori dell'entroterra trovano spazio allevamenti di ovini che forniscono il latte per piccoli e fanno funzionare le aziende come caseifici per produzione di formaggi pecorini. La produzione si compone di una ampia gamma di sapori, che variano in funzione del periodo di stagionatura, dai prodotti in cui la stagionatura avviene (mosto o foglie di noce) e dalla modalità di preparazione latte cotto o crudo. La lacrima di Saludecio è uno dei pecorini prodotti nell'entroterra. La pasta morbida e cremosa deriva dalla lavorazione a crudo del latte.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Presso produttori locali

SITOGRAFIA E FONTI

http://www.comunesaludecio.it/vecchio/sezioni/turismo/prodotti_tipici.html

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

260 I CAPPELLETTI

DOVE TROVARLO

Comuni: tutti i comuni

DESCRIZIONE

Il cappelletto è una pasta ripiena tipica della zona, da cuocere in brodo di carne. Un piatto ricco che componeva una delle portate del pranzo di Natale. Il ripieno è fatto con uovo, parmigiano e formaggio tenero mescolati con carne magra macinata cotta prima di comporre l'impasto e insaporiti da buccia di limone grattugiata e un pizzico di cannella e di noce moscata. L'impasto viene inserito in quadrati di sfoglia all'uovo che vengono chiusi formando prima un triangolo, poi fermandone i lembi. La forma è quella di un cappello a tre punte, la dimensione è di circa tre quattro centimetri. .

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Ristoranti e osterie con prodotti tipici

SITOGRAFIA E FONTI

https://issuu.com/bancavalconca/docs/cucina_valconca/61

<http://www.riviera.rimini.it/situr/enogastronomia/ricette-della-tradizione/ricetta-dei-cappelletti.html>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

261 LA TAGLIATELLA

DOVE TROVARLO

Comuni: Comuni: tutti i comuni

DESCRIZIONE

La tagliatella è un piatto della tradizione di molte regioni italiane. Nell'entroterra del riminese si distingue per l'uso delle farine e delle uova locali.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Sagra della tagliatella ogni anno a giugno a Torriana
Ristoranti e osterie con prodotti tipici

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.lavalmarecchia.it/eventi-sagre/poggio-torriana/sagra-della-tagliatella.html>

<http://www.comune.poggiatorriana.rn.it/elementi-per-homepage/notizie/sagra-della-tagliatella-1>

SISTEMA I PAESAGGI DEL GUSTO E DEI SAPORI

I territori impervi, difficili da coltivare, a resa di molto inferiore dei territori di pianura hanno impedito nelle valli l'insediamento di agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono variegata e mantengono piccole imprese a conduzione familiare che forniscono prodotti di grande qualità. Tutto è in piccole quantità, lontano da logiche di produzione massiva e dunque curato e genuino. I boschi forniscono prodotti spontanei come funghi e tartufi, nelle aree più alte vengono allevate piccole quantità di bovini, pecore. Ovunque piccoli allevamenti di maiali, che forniscono gli ingredienti per tutti i migliori piatti della tradizione romagnola.

292

I PASSATELLI

DOVE TROVARLO

Comuni: tutti i comuni

DESCRIZIONE

I passatelli sono un primo piatto che la tradizione vuole in brodo. Si preparano da un impasto di uovo, parmigiano e pane grattugiato, insaporito da scorza di limone grattugiata e un pizzico di noce moscata. L'impasto, che deve essere morbido, ma molto compatto e finemente lavorato, viene passato in uno schiacciapastate a fori larghi per ottenere dei vermetti di pasta lunghi otto dieci centimetri, direttamente nel brodo. La cottura è breve quattro o cinque minuti. Recentemente sono state messe a punto varianti che sostituiscono al parmigiano pecorino o formaggio di fossa e che servono i passatelli asciutti con condimenti di sughi alle verdure.

OPPORTUNITÀ DI DEGUSTAZIONE

Ristoranti e osterie con prodotti tipici

SITOGRAFIA E FONTI

<http://www.riviera.rimini.it/situr/enogastronomia/ricette-della-tradizione/ricetta-dei-passatelli-in-brodo.html>

<http://www.emiliaromagnaturismo.it/it/enogastronomia/ricette-emiliane-romagnole/minestre-zuppe/passatelli.html>