

Piatti tipici in Emilia Romagna. L'**Emilia Romagna**, terra famosa per il suo patrimonio gastronomico ricco e variegato, è meta di un viaggio che non è solo attraverso luoghi meravigliosi, ma un'avventura del gusto.

Vi porterà a **scoprire sapori autentici ed indimenticabili**: dalla tagliatella alla bolognese al Parmigiano Reggiano, dall'aceto balsamico di Modena ai cappellacci dei borghi ferraresi.

Ogni singolo ingrediente dell'Emilia-Romagna è una celebrazione della sua terra fertile, delle sue radici antiche e della sua cultura vivace.

Ciò non costituisce solo un mero pasto quotidiano per gli abitanti locali, ma rappresenta anche la loro identità culturale profonda che viene orgogliosamente condivisa con i visitatori provenienti da tutto il mondo.



Zuppa Inglese

Viaggio in Emilia Romagna alla ricerca dei suoi sapori più caratteristici

Un viaggio culinario in Emilia Romagna è sinonimo di sapori autentici, tradizioni e delizie gastronomiche.

Ci si immerge nel fascino delle colline emiliane e si percorrono le strade della pianura romagnola tra degustazioni di **formaggi raffinati nelle antiche grotte dei castelli**, **prosciutti crudi stagionati sotto l'aria delle montagne Appenniniche** e **piatti di pasta fatta a mano come tortellini o**

cappelletti.

Lasciatevi tentare dai dolci tipici come **la zuppa inglese** o **il certosino bolognese**.

Questa è una terra dove ogni borgo ha la sua specialità da offrire: immaginate di gustarla insieme ad un calice del pregiato aceto Balsamico Tradizionale di Modena o accompagnata da vini locali dal gusto robusto, ma delicato.

Il tortellino: piatti tipici in Emilia Romagna

Il tortellino è uno dei piatti più celebri dell'Emilia Romagna e rappresenta un vero e proprio viaggio di gusto **tra la città di Bologna e Modena**.

Questa pasta fresca ripiena, dalla forma caratteristica a "ombelico", è una vera delizia per il palato.

La sua tradizione risale al 1100 e si narra che sia nato proprio nella zona tra queste due città.

Il ripieno è composto da carne di maiale, prosciutto crudo, mortadella, parmigiano reggiano, uova e noce moscata. **Il segreto sta nella maestria con cui vengono sigillati i tortellini:** il gesto veloce delle dita che si intrecciano con precisione millimetrica.

Una volta cotti, vengono **serviti in brodo o con un condimento di burro fuso e salvia**. Il tortellino è un vero e proprio simbolo culinario dell'Emilia Romagna, un connubio perfetto tra tradizione e gusto.



Tortellini

Piatti tipici del cuore in Emilia Romagna: le lasagne alla Bolognese

Oltre ai famosissimi tortellini, non si possono non citare **le Lasagne alla Bolognese**, un piatto altrettanto amato e conosciuto.

Strati di pasta, ragù di carne, besciamella e parmigiano si fondono in un mix di sapori irresistibile.

Un piatto che rappresenta l'anima della cucina emiliana, un omaggio alla tradizione culinaria che questa regione offre ai suoi visitatori.



Lasagne alla bolognese

Piadina romagnola: piatti tipici rustici in Emilia Romagna

La piadina romagnola è un altro emblema culinario della regione Emilia-Romagna, che va a rappresentare l'anima rustica delle coste adriatiche.

Questo delizioso pane piatto, realizzato con farina, strutto o olio d'oliva, acqua e un pizzico di sale, ha radici antiche che si perdono nella storia.

La piadina romagnola è sinonimo di convivialità e semplicità:

viene preparata al momento e condita con una vasta varietà di **ingredienti**, come prosciutto crudo, formaggio, salumi, verdure grigliate e salse gustose. La sua consistenza morbida e il gusto genuino dei suoi ingredienti la rendono amata da tutti.



Piadina Romagnola

Gnocco fritto e tigelle: piatti tipici in Emilia Romagna

Un altro dei piatti più tradizionali e amati dell'Emilia Romagna è sicuramente lo **gnocco fritto**.

Questa delizia culinaria consiste in piccole **sfoglie di pasta fritte, croccanti e leggermente gonfie**.

Lo gnocco fritto è solitamente servito come **accompagnamento a salumi, formaggi e condimenti vari**.

Un'altra specialità culinaria emiliana tipica sono le **tigelle**. Questi piccoli panini tondi, morbidi e leggermente dolci, sono preparati con **farina di grano tenero, lievito di birra, strutto e sale**. Le tigelle vengono cotte su appositi ferri roventi, che conferiscono loro una crosta dorata e fragrante. Sono ideali **da gustare con salumi, formaggi, salse e verdure sott'olio**.

Gnocco fritto e tigelle rappresentano due prelibatezze che caratterizzano la cucina emiliana e sono imperdibili durante un viaggio in questa regione.



Gnocco fritto

Anche dal mare piatti tipici in Emilia Romagna

Abbiamo ben compreso che la regione dell'Emilia Romagna è famosa per la sua cucina ricca di prelibatezze e **le specialità romagnole a base di pesce non fanno eccezione.**

Lungo la costa adriatica, si possono gustare piatti deliziosi che combinano ingredienti freschi e sapori unici. Uno dei piatti più amati è senza dubbio la piadina con pesce, un mix perfetto tra il croccante della piadina e la delicatezza del pesce appena pescato.

Altre specialità includono i passatelli in **brodo di pesce**, una sorta di pasta fatta con pane grattugiato, formaggio e uova, servita in un brodo aromatico di pesce. E per chi ama i sapori più intensi, c'è **la zuppa di pesce alla romagnola**, una zuppa densa e saporita preparata con una grande varietà di pesci e crostacei freschi.



Tigelle

Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma: i re indiscussi dei piatti tipici in Emilia Romagna

L'Emilia Romagna è famosa in tutto il mondo per i suoi piatti tipici, ma dobbiamo assolutamente citare anche due prodotti tipici: **il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma** che sono sicuramente i protagonisti assoluti. Il **Parmigiano Reggiano** è un formaggio a pasta dura dal sapore unico e inconfondibile, **prodotto solo nella zona delimitata dalla pianura padana. La sua produzione avviene secondo metodi tradizionali** tramandati da secoli, senza l'aggiunta di additivi né conservanti.

Il **Prosciutto di Parma**, invece, è un prosciutto crudo ottenuto dalla coscia del maiale, stagionato per almeno 12 mesi. La sua carne è **dolce e delicata**, con una sapidità equilibrata e un profumo intenso. Entrambi questi prodotti sono considerati **eccellenze gastronomiche italiane** e sono indispensabili in ogni tavola emiliana che si rispetti.



Prosciutto Crudo

Lambrusco e Sangiovese: vini tipici per accompagnare ogni pasto

Tra le cose per cui l'Emilia Romagna è famosa in tutto il mondo ci sono sicuramente i suoi vini.

Due delle varietà più conosciute e apprezzate sono il **Lambrusco e il Sangiovese**. Il **Lambrusco, un vino frizzante e leggermente dolce**, è considerato il compagno ideale per un pasto emiliano. La sua freschezza e vivacità si abbinano perfettamente con i piatti tipici come gli affettati, i tortellini e i salumi.

Il **Sangiovese**, invece, è un vino rosso secco e robusto, perfetto per accompagnare i piatti più corposi della tradizione romagnola. Il suo sapore intenso e persistente si fonde alla perfezione con le tagliatelle al ragù, l'arrosto di maiale e i formaggi stagionati.

La Dolcezza dei dessert emiliano-romagnoli: zuppa inglese e certosino

Non solo piatti salati, prodotti della tradizione e vini, ma anche dolci e dessert da gustare a fine pasto.

La dolcezza dei dessert emiliano-romagnoli è un vero e proprio tripudio di sapori e tradizioni.

Tra i dolci più celebri troviamo **la Zuppa Inglese (Ferrara è la città che rivendica la sua natalità)**, un dessert composto da strati di savoiardi imbevuti nel liquore e alternati a creme pasticcere al cioccolato e alla vaniglia.

Infine c'è **il Certosino, un dolce tipico di Bologna**, fatto con una base di pasta frolla arricchita con frutta secca, canditi e spezie che si prepara tradizionalmente durante il periodo natalizio.

Di Silvia Guelpa



Lambrusco

INFORMAZIONI:

<https://www.mammainviaggio.it/grazzano-vi-sconti-una-passeggiata-nel-borgo-medievale-e-nel-castello/>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/parma-cosa-vedere/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/lungo-la-via-emilia-260-km-da-bologna-a-rimini/>