

Rassegna del 25/02/2019

WEB

DONNECULTURA.EU

Eccellenze gastronomiche e turismo del gusto ok in ...
Emilia Romagna – DonneCultura

1



Eccellenze gastronomiche e turismo del gusto ok in Emilia Romagna

25 Febbraio 2019 / DonneCultura / Italia, VIAGGI, weekend cultura - mostre - gourmet



I turisti del gusto scelgono l'Emilia Romagna

CATEGORIE

- ◊ "LA STANZA DELL'AMBRA"
- ◊ + BELLE E SANE
- ◊ - Cos'è www.donnecultura.eu? What [donnecultura.eu](http://www.donnecultura.eu) is?
- ◊ allergie
- ◊ alluce valgo
- ◊ Alzheimer
- ◊ anoressia
- ◊ antibiotici con cautela
- ◊ anziani e depressione
- ◊ approfondimenti sulle mostre d'arte
- ◊ archeologia
- ◊ arredo-consigli
- ◊ ART FROM WOMEN
- ◊ ARTE
- ◊ artrosi
- ◊ artrosi
- ◊ aspirina "tuttofare"
- ◊ autismo
- ◊ Avete o volete un ANIMALE IN CASA?
- ◊ calvizie curabili
- ◊ casa ecologica
- ◊ cibi sani e non
- ◊ colesterolo
- ◊ crociere & houseboat
- ◊ CULTURA
- ◊ denti sani
- ◊ DEPRESSIONE
- ◊ diabete
- ◊ dolore e cura
- ◊ donne che pensano
- ◊ ECOLOGIA
- ◊ energie alternative
- ◊ erboristeria
- ◊ Europa
- ◊ febbre...
- ◊ fibrillazione atriale
- ◊ fiere gastronomiche
- ◊ figli e nipoti dove e come vivranno?
- ◊ gourmet in viaggio
- ◊ Helicobacter Pylori
- ◊ I miei libri preferiti
- ◊ ictus
- ◊ il cioccolato e la sua storia
- ◊ immagini e ricordi
- ◊ influenza
- ◊ informazioni per viaggi sicuri
- ◊ insonnia
- ◊ Intestino problemi
- ◊ Italia
- ◊ la donna nella storia
- ◊ LA MIA CASA
- ◊ LAVORO
- ◊ le mie ricette

Ristoranti stellati – visite ai luoghi di produzione e lavorazione e guida la classifica della Guida Michelin 2019 dei ristoranti “Bib Gourmand” (cucina di qualità a prezzo contenuto)

L’Emilia Romagna ha il primato europeo con 44 eccellenze tra Dop e Igp

Eccellenze da record nell’Anno del cibo

Visite ai luoghi di produzione e lavorazione

A scuola di cucina tradizionale con le Mariette ...

Enogastronomia sempre più motivazione di viaggio per milioni di turisti

L’alimentazione è diventata la principale voce del budget turistico ...



– **L’Emilia Romagna vanta 44 eccellenze europee tra Dop e Igp chef di valore internazionale, ristoranti stellati, visite ai luoghi di produzione e lavorazione e guida la classifica della Guida Michelin 2019 dei ristoranti “Bib Gourmand” (cucina di qualità a prezzo contenuto) nelle città capoluogo con 32 riconoscimenti**

– **Il Parmigiano Reggiano è il formaggio Dop più premiato al mondo**

– **Pacchetti vacanza e una App per avere in “tasca” il meglio dell’enogastronomia regionale**

– Per i turisti golosi anche **corsi di cucina**: tra i più noti quelli delle **Mariette di Casa Artusi**

– **A Carpi c’è il primo parco tematico d’Europa dedicato all’Aceto Balsamico Igp, a Brisighella, città**

- LIBERTY
- LIBRI
- libri e poesie
- Malattie renali
- malattie tropicali
- menù disintossicante
- MODA
- MOSTRE D'ARTE
- nel mondo
- NOTIZIE
- Novità sui voli aerei
- NUOVE CURE
- omeopatia
- ONCOLOGIA
- ospedali pericolosi?
- ottime ricette per la dieta
- Parkinson
- pasta; quali le origini?
- per nostri bambini
- poesie
- poesie e favole per bambini
- prevenzione
- problemi di coppia
- psoriasi
- qualità/prezzo
- raffreddori
- RICETTE DIETE CIBI SANI CIOCCOLATO E...
- ristoranti & bistrò
- SALUTE
- salute dopo i 50 anni
- salute prima dei 40
- salviamo i nostri occhi
- salviamo il pianeta
- SCIENZE E RICERCA
- Senza categoria
- SMOG UN GRANDE PERICOLO
- SOGNI
- SOLDI E RISPARMI
- sport e salute
- storia dell'ambra
- storia dell'incisione
- style & luxury
- TECNOLOGIA
- terme & spa: vedi anche alla categoria
- VIAGGI
- terme e spa
- varie: scuole, manifestazioni...
- vedere i grandi capolavori
- VIAGGI
- Viaggi Organizzati T.O.
- viaggiare con i figli
- viaggiare per l'arte e la cultura
- vita di condominio
- Vitamine
- Weeekend cosa fare
- WEEKEND
- weekend cultura – mostre – gourmet



dell'olio Dop, s'inaugura il Sentiero dell'Olio – A Bologna c'è Fico, il più grande parco agroalimentare del mondo – Le eccellenze e le tipicità sono anche musei: 25 le esposizioni da visitare

Enogastronomia sempre più motivazione di viaggio per i turisti italiani e stranieri che scelgono l'Italia come meta delle loro vacanze.

Una App per avere subito il meglio dell'Emilia Romagna enogastronomica

Per avere una **"dispensa tascabile" con tutto il meglio dell'Emilia Romagna enogastronomica**, ora c'è anche la App Via Emilia Wine&Food.

Scaricabile gratuitamente **in italiano e in inglese da Google Play e IOS**, racconta in **8 sezioni (Vini, Cantine, Prodotti Dop e Igp, Territorio, Offerte vacanza, Eventi, Fattorie didattiche)** i prodotti Dop e Igp, i vini Doc e Docc, i produttori e i territori con le loro eccellenze turistiche, eventi, arte e pacchetti vacanza.

A scuola di cucina tradizionale con le Mariette

Agli appassionati di cucina e per il turista buongustaio che vuole conoscere non solo i prodotti del territorio, ma anche **il modo tradizionale di cucinarli**, l'Emilia Romagna offre decine di corsi di cucina.

Tra le tante proposte regionali, a Forlimpopoli (FO-CE) c'è la Scuola di Cucina di Casa Artusi dove un ruolo fondamentale è quello svolto dall'Associazione delle Mariette. Queste particolari "insegnanti", che devono il loro nome **all'insostituibile cuoca e governante di Pellegrino Artusi, Marietta Sabatini**, svelano il mondo dei sapori e delle eccellenze della cucina romagnola tradizionale ad allievi che provengono da ogni parte del mondo. **Dai segreti della pasta fresca all'uovo fatta a mano e tirata al mattarello, fino alle regole per preparare la piadina** entrata tra gli Igp europei, le Mariette sono a disposizione di appassionati desiderosi di imparare e di professionisti che vogliono affinare la propria abilità. Il calendario dei corsi su: www.casartusi.it

Piacenza può vantare la sua **Coppa, il Salame e la Pancetta**.

Non vanno dimenticati il **Provolone Valpadana, i Salamini italiani alla cacciatora e la Casciotta di Urbino**.

Dal suo scrigno gastronomico Dop, l'Emilia Romagna può estrarre anche **l'olio extra vergine d'oliva di Brisighella e quello delle Colline di Romagna**.

Impossibile non ricordare lo squisito **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e quello di Reggio Emilia**.

Tra i prodotti Dop ci sono anche **l'Aglio di Voghiera**, località della provincia di Ferrara e la Patata di Bologna.

Il Prosciutto di Parma, tra l'altro è il primo e unico prodotto non giapponese riconosciuto come IG (Indicazione Geografica) dal Governo del Sole Levante.

E il Parmigiano Reggiano è il formaggio più premiato al mondo

Il Parmigiano Reggiano, il formaggio italiano più imitato, è anche il formaggio Dop più premiato al mondo: lo ha decretato la giuria del World Cheese Award, l'Oscar dei formaggi, che si è svolto a Londra. Alla speciale "competizione" hanno partecipato oltre 3000 formaggi in rappresentanza di oltre 30 Paesi. E per chi volesse saperne di più su questa eccellenza emiliana, c'è il Museo del Parmigiano Reggiano: si trova a Soragna, nel parmense. Un singolare edificio ottocentesco a pianta circolare, arredato come un caseificio dei primi del '900.

Dal Sangiovese all'Albana, anche i vini sono da record

I numeri parlano chiaro: **24 vini Dop di cui 22 Doc e 2 Docc** tra cui spicca l'Albana di Romagna, la più

ARTICOLI RECENTI

- [Eccellenze gastronomiche e turismo del gusto ok in Emilia Romagna](#)
- [Arte a Milano – Palazzo Reale – "Il meraviglioso mondo della Natura"](#)
- [Viaggi culturali- Iran destinazione sempre richiesta](#)
- [Venezuela – Tutto per un minerale ... preziosissimo](#)
- [Weekend a Milano visitando un museo gioiello – Poldi Pezzoli](#)
- [Art for ecology : photos – pictures – hand made prints of Grazia Seregni](#)
- [Cultura e weekend a Milano – Luoghi belli da ri- scoprire – San Maurizio e ...](#)
- [Carnevale a Venezia – Ballo del Doge XXVI edizione 2019](#)
- [Arte a Parigi – Vasarely. Le partage des formes – Centre Pompidou](#)
- [New York – mostra – fenomeno dedicata a J.R.R. Tolkien](#)

antica per un vino bianco in Italia, 9 Igp e circa 6 milioni di ettolitri prodotti (dopo il Veneto, la maggiore produzione di vino in Italia).

E' il retaggio vinicolo dell'Emilia Romagna, terra sulla cui superficie "corrano" i filari dei diversi Lambruschi (modenesi, reggiani e parmensi, derivati dalla popolazione delle uve Lambrusche già famose in età romana e che oggi tutto il mondo tenta invano di imitare) e di quel vitigno, **il Sangiovese di Romagna, a cui devono la loro fortuna toscani del calibro di Brunello di Montalcino e Chianti.**

L'Emilia Romagna è anche terra di Albana (prima Docg bianca d'Italia), **Trebbiano, Malvasia, Pignoletto, Gutturnio, Fortana, Ortrugo:**

i Colli Piacentini, quelli di Parma, le Terre del Lambrusco, i Colli Bolognesi, il Bosco Eliceo e la Romagna. A fare la parte del leone dal punto di vista produttivo sono il Sangiovese di Romagna e il Lambrusco. Il primo è tra i vitigni italiani più diffusi, i cui filari coprono l'11% della superficie viticola nazionale.

Un tempo noto soprattutto come **vino dolce, oggi il Lambrusco delle varie zone d'origine sta ottenendo consensi in particolare nella sua versione secca. L'Albana di Romagna, Doc nel 1967 e primo bianco a ottenere la Docg nel 1987,** è coltivata tra Bologna, Ravenna e Forlì-Cesena. La promozione e valorizzazione di questo grande patrimonio vinicolo regionale sono affidate all'Enoteca Regionale di Dozza (www.enotecaemiliaromagna.it).

A Parma il titolo Unesco di Città Creativa per l'Enogastronomia

Culla della Food Valley, Parma può contare su un importante paniere di prodotti a marchio Dop e Igp (dal **Parmigiano Reggiano al Culatello di Zibello, dal Prosciutto di Parma al Salame Felino**) noti in tutto il mondo. La capitale della Food Valley possiede anche un vero e proprio sistema museale legato al cibo.

Ecco le gustose "collezioni" presenti sul territorio: Prosciutto di Parma a Langhirano, Parmigiano Reggiano a Soragna, Salame di Felino a Felino, **Vino a Sala Baganza, Pasta e Pomodoro a Collecchio.** Questi **musei** si trovano in splendide e suggestive location, aree protette, castelli, corti agricole, e sono tutti a pochi km da Parma (www.museidelcibo.it).

Parma è sede dell'**Alma, la Scuola Internazionale di Cucina.** Fondata nel 2003, l'Alma ha sede nello splendido Palazzo Ducale di Colorno (www.alma.scuolacucina.it).

.....

Che il cibo italiano piaccia e faccia sempre più presa sui mercati internazionali lo dicono le cifre.

Secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Isnart-Unioncamere per l'anno 2018, **l'alimentazione è diventata la principale voce del budget turistico** con un impatto economico che ha raggiunto per la prima volta i 30 miliardi di euro su base annua divisi tra turisti italiani (60%) e stranieri (40%).

Sempre secondo Coldiretti, **negli ultimi dieci anni si è verificata una vera esplosione in Italia della spesa turistica per la tavola,** cresciuta del 40% dal 2008 ad oggi nonostante gli anni di crisi che hanno colpito l'economia mondiale. Il cibo è insieme alla cultura il vero valore aggiunto della vacanza Made in Italy con **110 milioni di presenze motivate dal turismo enogastronomico,** il 43% delle quali dovute agli italiani e il 57% agli stranieri. In questo contesto, l'Emilia Romagna guida la classifica italiana delle eccellenze con 44 prodotti tra Dop e Igp (19 Dop e 25 Igp) che valgono un primato europeo, a cui vanno aggiunti 24 vini Dop (22 Doc e 2 Docg) e 9 Igp (nuova denominazione che sostituisce la precedente Igt), 15 Presidi Slow Food e oltre 200 prodotti tradizionali iscritti nell'Atlante ministeriale. Una vera e propria Food Valley, un grande patrimonio di eccellenze enogastronomiche e capacità culinarie.

L'Emilia Romagna ha il primato europeo con 44 eccellenze tra Dop e Igp

Emilia Romagna sempre più da record in Europa per numero di specialità enogastronomiche a

marchio di qualità Dop e Igp. Con l'ultimo ingresso dell'Anguria Reggiana Igp sono 44 i prodotti d'eccellenza nati dalla sapienza e dalla tradizione dell'Emilia Romagna (19 marchi Dop e 25 Igp).

In precedenza erano stati i **Cappellacci di Zucca ferraresi** ad essere inseriti nella lista delle Igp.

Fra i prodotti Dop più famosi troviamo tre grandi formaggi come il **Parmigiano Reggiano**, il **Grana Padano** e il **Formaggio di Fossa di Sogliano** a cui si è aggiunto lo **Squacquerone di Romagna**, ma anche salumi unici come il **Prosciutto di Parma**, **quello di Modena** e il **Culatello** di Zibello.

25 IGP

Tra le 25 Igp oltre all'Anguria Reggiana ci sono i Cappellacci di zucca ferraresi, la Piadina Romagnola, la Salama da Sugo, il Salame Felino, tipico della provincia di Parma, che si unisce alla Coppa di Parma, la Mortadella Bologna, lo Zampone e il Cotichino di Modena, il Vitellone bianco dell'Appennino centrale, il Salame Cremona, l'Asparago verde di Altedo, lo Scalogno di Romagna, il Fungo di Borgotaro, il Marrone di Castel del Rio, le Pere dell'Emilia Romagna, Pesca e Nettarina di Romagna, la Ciliegia di Vignola. Spiccano poi la Coppia ferrarese, un pane a pasta dura, tipico dell'intera provincia di Ferrara, l'Aceto Balsamico di Modena (da non confondersi con quello Tradizionale Dop), il Riso del Delta del Po (coltivato tra i comuni di Ferrara e di Rovigo), il Melone Mantovano (malgrado abbia la sua origine storica lombarda, è coltivato su una parte significativa dell'Emilia Romagna), l'Agnello del centro Italia (con allevamenti nelle province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna e in parte in quelle di Modena, Reggio Emilia e Parma), il dolce da forno Pampapato di Ferrara e le Amarene brusche di Modena, prima confettura a fregiarsi del marchio Igp.

Italia leader mondiale nell'agriturismo e da primato anche nel "bio"

Gli ultimi dati Istat, messi in rilievo da Coldiretti, evidenziano il successo dell'attività agrituristica in Italia, leader mondiale nel settore. Nel nostro Paese si contano 22.661 aziende agrituristiche autorizzate con più di 12,1 milioni di presenze. Tra i motivi di maggior apprezzamento dell'agriturismo Made in Italy c'è sicuramente la capacità di mantenere inalterate le tradizioni enogastronomiche, ma nel tempo sono cresciuti altri servizi innovativi per gli ambientalisti, gli sportivi (equitazione, trekking, tiro con l'arco), e per chi ama attività culturali come la visita di percorsi archeologici o naturalistici, proposte wellness e corsi di cucina. L'Italia – rileva Coldiretti – è l'unico Paese al mondo che alla bellezza del paesaggio può aggiungere 292 specialità Dop/Igp riconosciute a livello europeo e ora ha conquistato anche il primato green con quasi 60.000 aziende agricole biologiche in Europa.

A Brisighella il "Sentiero dell'Olio"

Lo scorso ottobre, in occasione della "Camminata tra gli olivi" indetta in 110 città italiane, a Brisighella (RA), terra di produzione di olio Dop, è stato inaugurato il Sentiero dell'Olio con alcuni degli olivi più antichi del territorio. Tra questi anche un "patriarca" di almeno 200 anni che ancora oggi produce 200 Kg di olive l'anno.

Il sentiero, lungo circa 7 Km, parte dalla stazione di Brisighella, risale il borgo attraverso la Via degli Asini fino al Monticino e al parco geologico, per poi entrare nel parco della Vena del Gesso fino al rifugio Carnè. Si snoda quindi verso Rontana per poi ridiscendere la vallata lungo Via Valloni fino alla sede del Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio Dop Brisighella.

A Carpi il primo parco tematico d'Europa dedicato all'aceto balsamico

A Carpi (MO) è stato inaugurato il Balsamico Village, il primo parco tematico d'Europa dedicato all'Aceto Balsamico di Modena Igp. Questa eccellenza della gastronomia emiliana, si potrà scoprire, con l'aiuto di guide, attraverso un parco di oltre 40.000 mq, tra 70 ettari di vigneti e cantine, sentieri e pannelli illustrativi sulla "Balsamic Valley" tra Carpi e Correggio (RE), raccontando l'intera filiera di produzione. Il progetto è stato realizzato dal Gruppo De Nigris, leader italiano nella produzione dell'aceto balsamico. La visita standard è gratuita e prevede anche una piccola degustazione. (www.balsamicovillage.it).

Il palmares Michelin dell'Emilia Romagna nel 2019 cresce di una stella

Un ristorante a 3 stelle Michelin, due a 2 stelle e 19 a 1 stella, **da Piacenza a Cattolica**, con la new entry di Abocar Due Cucine di Rimini che ha guadagnato la sua prima stella. E' di 22 ristoranti stellati il palmares della cucina stellata emiliano romagnola secondo la Guida Michelin 2019. Confermate le tre stelle a Massimo Bottura e alla sua Osteria Francese, seguito dal ristorante San Domenico di Imola (Bo) e dal Magnolia di Cesenatico (Fc), entrambi con due stelle. Bottura, ambasciatore del made in Italy, nel 2018 è stato anche riconfermato primo al mondo tra gli chef del The World's 50 Best Restaurants, la guida internazionale annuale che raccoglie i migliori 50 ristoranti nel mondo. Tornando alla Michelin, l'Emilia Romagna, guida la classifica dei ristoranti Bib Gourmand, la Cucina di qualità a prezzo contenuto (meno di 35 euro) nelle città capoluogo. Sui 257 totali presenti nella mitica guida 2019, 32 si trovano tra Piacenza e Rimini. Il segreto di questi successi? La passione per la buona tavola e la possibilità per gli chef di utilizzare un patrimonio di prodotti tipici e ricette della tradizione che ben si presta a reinterpretazioni creative. Ed è proprio dalla tradizione delle "azdore" che attingono, le trattorie e le osterie che offrono piatti tipici, buon vino e convivialità.

I piaceri del cibo raccolti in 25 musei

Ad alcuni dei più celebri "gioielli" enogastronomici dell'Emilia Romagna sono dedicati **25 musei che ne raccontano la storia, i complessi procedimenti produttivi e tante curiosità**. In questi particolari "templi" del gusto, il visitatore è guidato da testimonianze, racconti, immagini inedite e degustazioni. Si va alla scoperta del Parmigiano Reggiano, dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, del Prosciutto di Parma, del Culatello, del Salame di Felino, del Formaggio di Fossa, del Sale di Cervia, dell'Olio di Brisighella, del Marrone di Castel del Rio, dell'Anguilla di Comacchio, del Pane ferrarese, del Lambrusco, del miele, della frutta, della patata, del pomodoro, senza dimenticare l'ultimo arrivato in ordine di tempo, il Museo del Culatello e del Masalén (norcino). Tra questi speciali musei ci sono anche Casa Artusi a Forlimpopoli, primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, sede di corsi di divulgazione e di convegni, e l'Enoteca Regionale di Dozza, una "biblioteca enologica" che rende omaggio ai rossi e bianchi dell'Emilia Romagna.

A Bologna c'è FICO, il più grande parco agroalimentare del mondo

A Bologna nel novembre 2017 è stato inaugurato di FICO (Fabbrica Italiana Contadina), il parco agroalimentare più grande del mondo sorto sull'area del CAAB (centro agroalimentare bolognese) per "raccontare" l'eccellenza enogastronomica e l'alta qualità dell'agroalimentare italiano. Un po' di cifre per rendersi conto di cosa stiamo parlando: una estensione di 100.000 metri quadrati, 2 ettari di campi e stalle all'aria aperta, 8 ettari destinati a 40 fabbriche, oltre 40 luoghi di ristoro tra cui bistrot, ristoranti stellati, chioschi di street food. E ancora: aree dedicate alle fattorie, un enorme mercato con le eccellenze del Made in Italy, 6 aree dedicate allo sport (tra cui un campo di beach volley), ai bambini, alla lettura, 6 aule didattiche, 6 grandi "giostre" educative dedicate al fuoco, alla terra, al mare, agli animali, al vino e al futuro. Per convegni, team building e meeting, FICO contiene anche un Centro Congressi attrezzato, modulabile da 50 a 1000 persone. E per imparare e divertirsi previsti 30 eventi e 50 corsi al giorno tra aule, teatro e spazi didattici. L'ingresso è gratuito e l'itinerario può essere percorso a piedi o in bicicletta, libero o assistito da "ambasciatori" della biodiversità italiana (info: www.eatalyworld.it).

ENOGATRONIMIA EMILIA ROMAGNA info: <http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/agrobiodiversita/temi/cultura-rurale/musei-del-gusto>

Eccellenze gastronomiche e turismo del gusto ok in Emilia Romagna

L'Emilia Romagna ha il primato europeo con 44 eccellenze tra Dop e Igp

Ristoranti stellati - visite ai luoghi di produzione e lavorazione e guida la classifica della Guida Michelin 2019 dei ristoranti "Bib Gourmand" (cucina di qualità a prezzo contenuto)

« ARTE A MILANO – PALAZZO REALE – "IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLA NATURA" »

LEAVE A REPLY

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

9 + 6 =



Codice CAPTCHA *

PUBBLICA IL COMMENTO

Powered by WordPress and Gridbox.

"Questo sito utilizza i cookie. Se prosegui la navigazione accetti il loro uso." [Maggiori Informazioni](#)