di Fiorenza De Vincenzi

foto CSO

Il gusto dell'eccellenza

Per valorizzare il suo poderoso patrimonio agroalimentare, l'Emilia Romagna punta sul turismo enogastronomico e a trovare nuovi sbocchi di mercato

L'Emilia Romagna è la regione con il più alto numero di prodotti Dop e Igp di tutta Europa: ben 26, di cui 15 Dop e 11 Igp. I suoi vigneti producono oltre 20 tipologie di vini Doc, inclusa la Docg bianca più antica d'Italia: l'Albana di Romagna. In attesa del riconoscimento del marchio europeo ci sono altre tre specialità tipiche della regione: la piadina romagnola, il formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone e lo squacquerone, un formaggio da tavola a pasta molle con cui spesso si farcisce la piadina stessa. Foto: archivio APT Emilia Romagna

Carlo Lucarelli ha scelto il salame di Felino, **Marcello Fois** il formaggio di fossa, **Valerio Massimo Manfredi** l'aceto balsamico e **Francesco Guccini**, ovviamente, il lambrusco. Questa volta non solo per gola, ma per farne i protagonisti di altrettanti racconti gialli inediti che, insieme a quelli di altri dieci autori sono stati raccolti nel libro *Il gusto del delitto* (ed. Leonardo Publishing), pubblicato l'anno scorso con l'imprimatur dell'assessorato alla Agricoltura della **Regione Emilia-Romagna**.

"Proponendo a quindici scrittori emiliano-romagnoli di scrivere quindici gialli ispirati a un cibo o a un vino del territorio -spiega l'assessore regionale all'Agricoltura **Tiberio Rabboni**- abbiamo inteso di trovare una chiave interpretativa sicuramente efficace, oltre che anticonvenzionale, per trasmettere non solo le emozioni che questi cibi sanno evocare, ma anche il forte legame identitario che queste produzioni vantano con i valori, la tradizione e la cultura delle nostre campagne". Tra l'altro, attraverso un genere letterario moderno, capace di catturare l'attenzione anche di un pubblico giovane al quale è importante riuscire a trasmettere l'amore per le loro radici.

Del resto, l'efficacia del matrimonio tra cultura ed enogastronomia è ben testimoniata dall'opera di **Pellegrino Artusi**, padre della cucina italiana: il suo manuale di ricette, pubblicato per la prima volta nel 1881, è ancora oggi uno dei libri più tradotti nel mondo e la sua casa natale, a Forlimpopoli (Fc), oggi splendidamente ristrutturata, è sede di convegni, incontri e centro di divulgazione di fama internazionale, che recentemente ha ospitato il poeta-contadino **Wendell Berry** (vedi intervista su ***Gdoweek*** 475 del 30 marzo 2009, pagg 14-15).

Doppia vocazione

Bologna la grassa, Bologna la dotta: un dualismo che ben esprime l'anima dell'intera regione e in particolare la sua doppia vocazione agroalimentare. Una regione capace di offrire poderose produzioni agricole specializzate -basti pensare alla frutticoltura della Romagna o al distretto del pomodoro che si sviluppa tra Parma e Piacenza- e industriali, laddove il richiamo alla Food Valley con tutti i big brand della pasta piuttosto che del pomodoro, e ancora della salumeria o del lattiero-caseario, ancora più che doveroso suona addirittura pleonastico. Eppure, proprio quella di Parma è anche la provincia italiana in cui l'incidenza dei prodotti Dop/ Igp/Stg sul valore alla produzione del totale agroalimentare risulta più elevata secondo la classifica stilata dall'*Osservatorio Socio Economico* di **Qualivita**, che peraltro vede tra le top ten anche la provincia di Modena e quella di Reggio Emilia.
Due facce della stessa medaglia secondo l'assessore Rabboni (vedi intervista a pag. 60), che sottolinea: "In Emilia Romagna siamo stati capaci di trovare il giusto punto di equilibrio tra l'industrializzazione di alcune produzioni agricole e la salvaguardia della biodiversità. La matrice comune è il saper fare, che ha radici nella tradizione contadina del territorio".

Balsamici tradizionali

In Emilia, quando nasce(va) un bambino, si mette(va) via una piccola botte di aceto balsamico tradizionale da aprire il giorno del suo matrimonio. Il che la dice lunga sul valore -sia economico sia affettivo/simbolico- assegnato a questo pregiatissimo condimento, che oggi ha raggiunto quotazioni davvero astronomiche (e questo spiega l'uso delle parentesi). Ovviamente, a seconda della provincia natale, la preziosa botticella conteneva quello di Modena piuttosto che quello di Reggio Emilia. Ma, potendo scegliere, quale sarà effettivamente il migliore? Per tentare di risolvere questo ed altri annosi dilemmi, da qualche anno le Strade dei Vini e dei Sapori organizzano la *Champions league del Gusto*. Vere e proprie tenzoni -di solito superbe cene a tema, firmate da grandi chef– dove il verdetto finale viene demandato a una giuria di esperti. Le Disfide del Gusto sono state un successo di queste ultime stagioni e altre sono in preparazione per il 2009.

Cibo di strada

Sacro e profano: sempre sul tema della "doppiezza", passiamo da un luogo di culto qual è un'acetaia (vedi foto sopra) al centro storico di Cesena, che dal 2000 ospita con cadenza biennale il *Festival Internazionale del cibo di strada*. Organizzata da **Confesercenti Cesenate**, **Slow Food Cesena** e **Conservatoire des Cuisines Méditerranéennes** con la consulenza di **Chef Kumalé**, curatore della sezione internazionale, la manifestazione raccoglie ad ogni edizione un numero crescente di visitatori, attratti dai sapori e della simpatia. Per questo, ma anche per confermare il titolo di "capitale del cibo di strada", negli anni dispari la cittadina romagnola ospita altri eventi, sempre organizzati dalla Confesercenti locale, dedicati a questo affascinante mondo. Quest'anno , l'appuntamento è a fine settembre con *Saporìe*, un gemellaggio tra la Romagna e la Sicilia, regione particolarmente ricca di cibi e di cucine di strada.

La Romagna è la patria della piadina, simbolo del cibo di strada made in Italy. Ma il punto di forza del Festival del cibo di strada di Cesena sta nel fatto che è aperto al confronto con altre tradizioni e culture, sia delle altre regioni d'Italia sia di altri paesi.

Duemila chilometri di itinerari del gusto

La forza dell'Emilia Romagna risiede anche nel fatto di aver saputo prontamente trasformare tanta ricchezza enogastronomica in una risorsa turistica. Infatti, è stato uno dei primi territori in Italia a dotarsi di un sistema regionale integrato per accogliere i turisti enogastronomici. Nate nel 2001 da una legge regionale, oggi le *Strade dei Vini e dei Sapori* sono in tutto 15: l'ultima delle quali in ordine di tempo (fine 2008) è stata la Strada del pane e dell'Appennino bolognese. In tutto si tratta di una rete di oltre 2.000 chilometri di itinerari che, dipanandosi da Piacenza a Rimini, offrono più di 1.300 tappe fra aziende agricole, cantine, caseifici, prosciuttifici, agriturismi, botteghe artigianali.
Impossibile perdersi: il turista ha a di-

sposizione una cartellonistica unificata e riconoscibile, materiale informativo e un sito internet (www.strade.emilia-romagna.it). Fatto questo tutt'altro che trascurabile, tanto più che il pubblico dei viaggi golosi non è soltanto italiano. Molti cultori delle eccellenze gastronomiche, infatti, arrivano da Austria, Francia, Svizzera, Germania. Turisti curiosi, capaci di organizzare un viaggio in Italia appositamente per una visita ai caselli del parmigiano reggiano (vedi foto a dx) o a una cantina di stagionatura del culatello. Magari abbinandoli alla visita di antichi borghi, castelli, parchi regionali protetti, città d'arte, piuttosto che a un soggiorno rilassante sulla Riviera adriatica. E per chi non fosse ancora sazio di cultura enogastronomica, corsi, escursioni e degustazioni per imparare l'arte della norcineria o per scoprire come funziona una salina, nella fattispecie quella di Cervia, rimessa in funzione nel 2003. Del resto, operosità e ospitalità vanno da sempre a bracetto da queste parti.

Per i tanti amanti dell'abbinamento gusto&cultura , l'Emilia Romagna offre ben 22 musei dedicati alle tipicità del territorio (www.museidelgusto.it). Se il più curioso è forse il Giardino delle erbe di Casola Valsenio (Ra), tra quelli più strategici da un punto di vista di marketing c'è l'Enoteca regionale, che ha sede a Dozza Imolese (Bologna), in un poetico borgo medioevale famoso per le sue case con i muri dipinti, all'interno della Rocca Sforzesca. È qui che -grazie a un budget annuale di 1 milione di euro stanziato dalla Regione, ai quali si aggiungono i cofinanziamenti delle cantine che partecipano alle iniziative- i vini emiliano-romagnoli trovano un teatro d'eccezione per la loro promozione in Italia e nel mondo.

Una produzione, quella vitivinicola regionale, che si sta sempre più valorizzando, grazie agli interventi operati sia in vigna sia in cantina con i fondi stanziati dal Piano di sviluppo rurale. Basti dire che il tanto vituperato lambrusco -che poi è rappresentato da 5 doc e dall'igt rosato-, in occasione dell'ultimo Vinitaly, si è aggiudicato vari premi al Concorso vini frizzanti.

In generale, i riconoscimenti assegnati ai vini emiliano-romagnoli dalle principali guide del vino italiane sono in crescita (47 le recensioni nel 2002 e 96 nel 2009). Per quanto riguarda i singoli vini, la *Guida Veronelli* premia quest'anno con almeno 90/100 ben 53 etichette; *DuemilaVini* dell'Ais assegna 4 o 5 grappoli ad oltre 100 vini, mentre nell'Annuario di Luca Maroni sono 14 i vini con almeno 90 punti. Per la guida de *L'Espresso* sono 16 i vini che meritano almeno le "4 bottiglie", mentre per il *Gambero Rosso* i vini che sono arrivati in finale o si sono aggiudicati i "Tre Bicchieri" sono 46.

Musei del Gusto

AFFIDABILITÀ E BIODIVERSITÀ

Tiberio Rabboni, assessore all'agricoltura della Regione Emilia-Romagna. Nato a Cento (Ferrara) nel 1952. Coniugato, tre figli, risiede a Castel di Casio, nell'Appennino bolognese.

Abbondanza, eccellenza, tradizione: quale altro concetto assocerebbe alla produzione agroalimentare dell'Emilia Romagna?

Prima di tutto affidabilità. Un requisito che non riguarda solo le produzioni tipiche, ma anche quelle che solitamente vengono definite commodities, che da noi invece risultano qualificate grazie al forte orientamento alla specializzazione. Basti dire che oltre il 50% della PLV regionale è regolamentata, attraverso le certificazioni Dop/Igp, quella del biologico e grazie al marchio *QC* promosso dalla Regione per la produzione integrata. E poi biodiversità, di cui il nostro territorio è particolarmente ricco grazie alla forte matrice contadina che lo caratterizza.

L'esempio più significativo?

Il vino: è la dimostrazione che si può valorizzare la biodiversità trasformandola in business. Siamo la terza o quarta regione per produzione vitivinicola, ma la nostra forza sta soprattutto nel grande numero di vitigni autoctoni, per il cui recupero la Regione sta investendo molto. Un esempio per tutti l'uva fogarina, che recentemente è stata reinserita nell'albo nazionale dei vitigni.

Obiettivi futuri?

L'obiettivo primario oggi, soprattutto alla luce dell'attuale crisi dei consumi, è trovare nuovi sbocchi e nuovi mercati per le nostre produzioni. Altrimenti si rischia di far crollare i prezzi, come abbiamo visto accadere per il parmigiano reggiano Dop.

Per garantire la giusta remunerazione ai produttori ci stiamo impegnando su due fronti (vedi box sotto): quello della valorizzazione sul territorio dei prodotti tradizionali di qualità e quello dell'internazionalizzazione dei mercati. Perché molti dei nostri prodotti tipici possono essere contemporaneamente a Km0 e presenti nei migliori negozi e ristoranti del globo.

DELIZIANDO ... IL MONDO

L'Emilia Romagna contribuisce per ben un sesto al totale dell'export nazionale in campo agroalimentare. E il trend è stato negli ultimi anni in crescita costante e progressiva: +5,3% nel 2007. Una forza che va assolutamente sostenuta e potenziata. Per farlo, la Regione Emilia Romagna, in partnership con **Unioncamere** e **Ice** e in collaborazione con le Camere di Commercio provinciali, i consorzi di tutela e l'Enoteca Regionale, ha messo a punto il progetto *Deliziando*: un marchio collettivo, ma anche un sistema integrato per facilitare le pmi regionali a trovare nuovi sbocchi sui mercati esteri.

DELIZIANDO
ITALIA
Tradition & Quality:
the legendary flavours of Emilia-Romagna.

È UN MARE DI SAPORI

Con 35-40mila presenze estive sulla riviera che va dai Lidi Ferraresi a Cattolica, la costa adriatica rappresenta un'eccezionale vetrina per la promozione dell'enogastronomia del territorio. Ma anche qui la globalizzazione sta penalizzando la tipicità dei menu proposti. Di qui l'idea della Regione di puntare su chef, albergatori e sommelier per la prossima edizione della manifestazione *Un mare di sapori*, che quest'estate quindi non si svolgerà nelle piazze ma nei locali che aderiranno all'iniziativa. Previste anche cene di gala la cui regia sarà curata dall'associazione **Chef 2 Chef**, presieduta da **Igles Corelli** della **Locanda delle Tamerici** di Cento (Fe).

Approvata il mese scorso dall'Assemblea legislativa della Regione, la nuova legge sugli agriturismi dell'Emilia-Romagna intende promuovere una ricettività rurale all'insegna della qualità, del legame con il territorio e della valorizzazione dell'enogastronomia tipica. La norma prevede l'obbligo di utilizzo per la preparazione dei pasti di almeno l'80% di materie prime provenienti dalle aziende agricole del territorio o di prodotti regionali tutelati; incentivi per le aziende che alla ristorazione affiancano il servizio di pernottamento e la possibilità per le aziende agrituristiche in linea con gli standard previsti da un disciplinare di far parte dei "club" dell'eccellenza.

Agriturismi