I prodotti tipici
segue dall'interno

cucina tipica emiliana: il suo gusto è esaltato quando accompagna tagliatelle, uova, filetto di vitello e patate.

Zona di produzione
Si raccoglie nei boschi dell'Appennino bolognese, nei comuni di Bazzano, Castello di Serravalle, Crespellano, Monte San Pietro, Monteveglio, Savigno, Vergato, Porretta Terme, Grizzana Morandi, Castel di Casio, Camugnano, Castel d'Aiano e Gaggio Montano, Sasso Marconi.

Tutela e promozione
Associazione Il tartufo - Via di Corticella, 147/2 - 40129 Bologna
tel e fax 051/353759
Associazione Tartufai Sasso Marconi - via Ponte Albano, 27 - 40037 Sasso Marconi
Bo tel 051/6751489

English Version
Truffles have been highly prized for thousands of years. In recent years the truffle market has seen notable growth and in addition, consumers have shown increasing interest not only in the product but also in the typical production areas.
Truffles prefer humidity, develop spontaneously underground and live in symbiosis with nearby trees. From September to December, the precious white truffle ripens in the shade of broadleaf trees: poplar, willow, lime, hazel and hornbeam are examples of truffle "mother" trees. The product is appreciated for its ability, even in small amounts, to enrich dishes with its intense aroma and full, unique flavour. In addition, digestion is stimulated by the truffle's aromatic substances.
Truffles are the most precious ingredient of a lot of typical Emilian cuisine, enhancing the flavour of tagliatelle, egg, fillet and potato dishes.

Continua con altre ricette ed approfondimenti su Bolognadavivere.com

La Cucina di famiglia
segue dalla prima pagina

La Ricetta del Tortellino

cospargere di tanto in tanto la spianatoia con un poco di farina. Continuate in questo modo fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo; poi, quando nella pasta iniziano a vedersi delle bollicine, raccoglietela formando una palla. Lasciatela riposare in una ciotola per mezz'ora.
5. Ora la sfoglia può essere tirata a mano, con il mattarello, o con l'apposita macchinetta a manovella o elettrica. Nel primo caso la sfoglia va lavorata ancora con le mani per alcuni minuti e poi appiattito con il mattarello allargandola fino a formare un grande disco di spessore fino ed omogeneo. Si lascia riposare per 10 minuti coperta da un telo.
6. Va poi tagliata aiutandovi o con la rotella o con l'apposito arnese dei quadrati di 3-4 cm. Il vero tortellino è abbastanza piccolo [da cui il nome "bliguel, ombelico di Venere", ndc]. E' importante evitare di infarinare la sfoglia al termine della sua preparazione, altrimenti non si attacca quando viene ripiegata per racchiudere il ripieno.
7. Ponete al centro di ogni quadrato di pasta un po' di ripieno prima preparato, poi piegate la pasta a triangolo facendo aderire bene gli orli. Dopo aver stretto tra il pollice e l'indice di entrambe le mani gli angoli del lato più lungo, fate ruotare con la mano destra il triangolo di pasta intorno all'indice della mano sinistra, poi riunite i 2 angoli e stringeteli fino a farli combaciare, procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti.
8. Colate il brodo, quando bolle buttatevi i tortellini, fateli cuocere alcuni minuti, circa 5 (ma dipende anche dallo spessore della pasta). Serviteli in brodo e spolverizzateli di parmigiano grattugiato.
Consiglio: una volta preparati i tortellini, possono essere congelati e conservati per 2-3 mesi. Per congelarli ben separati, è meglio prima disporli su di un vassoio in orizzontale per un'oretta nel freezer, e poi una volta congelati, possono essere racchiusi in sacchetti. Vanno buttati nel brodo bollente (in nessun caso nell'acqua bollente!) ancora congelati.

Tagliatelle con i fagioloni

Nota cinematografica: senza le tagliatelle, e volendo con le cotiche al posto della pancetta, si possono servire in quantità copiose in una padella ammaccata e molto "vissuta". In questo modo si trasformano nei "Fagioli alla Bud Spencer", proprio come nei film di "Trinità".

Questo weekend, tutto sarà svelato.

Abbiamo finito di rinnovare il nostro negozio di Bologna.
È tutto nuovo, ma alcune cose non sono cambiate: da noi trovi sempre l'intera gamma di fantastici prodotti e accessori Apple, e tutti i consigli e l'assistenza di cui hai bisogno.
Vieni a trovarci il giorno 24.11.2012.

Sabato 24 novembre **Sconto del 10% su tutti i Mac.**

TM e © 2012 Apple Inc. Tutti i diritti riservati.

Vieni da Data Trade.
I tuoi esperti Apple più vicini.
DataTrade
Premium Reseller

Bologna | Via della Liberazione, 11 | 40121, Bologna (BO) | Tel. 051 5879481 | info@datatradebologna.it

Bologna GOURMET TOUR ENOGASTRONOMICI

Laboratori di cucina bolognese

www.bolognagourmet.it

Il 1° COOKING PARTY METABOLICO. TI DIVERTI, MANGI E NON INGRASSI!!!

Sabato 24 Novembre 2012 ore 20

Stai già pensando che ti dovrai mettere a dieta dopo Natale?
Basta con le diete usa e getta e noiose.

Vieni al 1° COOKING PARTY METABOLICO dove potrai sperimentare di persona come mangiare di più senza ingrassare e soprattuto divertendoti, per non passare da una dieta all'altra, per non recuperare i chili persi e accumulare frustrazione.

Potrai assistere alla preparazione della cena composta di antipasti, primo, secondo, contorno e dolce in compagnia di amici e nuove conoscenze e imparare i segreti de La Gastronomia Metabolica.

Costo della cena: 35 euro.
In collaborazione e presso Bologna Gourmet - Largo Respighi Bologna

A ogni partecipante verrà consegnato il Foglio delle ricette della serata, buoni e gadget.

Prenotati entro il 15 novembre avrai 5 euro di sconto al 335 7231625 o a beatrice@saluteincucina.it
max 30 partecipanti.

Menù Party Metabolico
Mini Spiedini di calamari e ananas
Bruschette di bresaola e funghi
Insalatina di carcioffi e misticanza
Chips di zucca al forno
Risotto zucchine e zenzero
Stufato di verdure miste
Orata al forno , pomodori patate zucchine
Frittatine di zucchine
Bocconcini di torta alle carote
Cocktail analcolici di centrifugati di frutta e verdura
Acqua
In omaggio la tisana d'autunno de "Erboristeria la Madia"

Vi segnalo che per chi ha già acquistato I Quaderni de La Gastronomia Metabolica (e siete in tanti) il prezzo per il party è di 25 euro. Date i vostri dati per la verifica.

Bologna da vivere.com magazine

Direttore responsabile: Beatrice di Pisa
Progetto editoriale: Giovanna Fiorentini
Art director: Emilia Milazzo
n.218 dell'8/11/2012
Progetto DegustiBo a cura della Provincia di Bologna
Settore Sviluppo Economico Servizio Agricoltura

Tutte le foto sono di Paolo Barone
Bologna da vivere Magazine.com
Distrada srl Strada Maggiore 54 - 40125 Bologna
e-mail: redazione@bolognadavivere.com
Pubblicità: 3357231625
pubblicita@bolognadavivere.com

Testata giornalistica
Reg: Trib. di Bo n. 7013 del 2/06/2000
Stampa: Tipografia Moderna
Stampata su carta ecologica
La redazione non è responsabile per eventuali inesattezze ed errori nel foglio.

CIOCCOSHOW
PER L'EMILIA-ROMAGNA
BOLOGNA, 14-18 NOVEMBRE 2012
PIAZZA NETTUNO - PIAZZA MAGGIORE - VIA OREFICI - PIAZZA RE ENZO
VIA DELL'ARCHIGINNASIO - PIAZZA GALVANI
MERCOLEDÌ, GIOVEDÌ, VENERDÌ, DOMENICA DALLE 10 ALLE 20
SABATO DALLE 10 ALLE 24
www.cioccoshow.it

Le ricette degli artisti doc

Zuppa inglese di mamma Paola

di Vito, attore

Per 10 persone
1 litro di latte
350 g di zucchero
80 g di farina
4 uova
8 tuorli
1 limone
1 stecca di vaniglia
1 confezione di pan di Spagna
1 bicchiere di liquore per dolci
50 g di cioccolato fondente
Sale

In un tegame fai bollire il latte con la buccia del limone (tolta facendo attenzione a prendere solo la parte gialla) e la stecca di vaniglia.
Intanto, in un altro tegame, metti lo zucchero, le uova e i tuorli, mescolando bene. Aggiungi la farina e gira con la frusta fino a ottenere un composto liscio. Quando il latte bolle, versalo nel secondo tegame e, mescolando continuamente, porta a ebollizione la crema. Poi toglila dal fuoco.
Ora componi la zuppa, mettendo sul fondo di una ciotola una fetta sottile di pan di Spagna bagnato con il liquore per dolci, quindi la crema e delle scaglie di cioccolato fondente. Continua così fino a esaurimento degli ingredienti.

Tratta dal libro di Vito "È pronto in tavola. Le mie ricette e quelle di famiglia", Edizioni Pendragon. Per gentile concessione dell'editore.

Lasagne alla bolognese della nonna

di Gianluca Morozzi, scrittore

Ingredienti per la pasta:
3 uova, 300 gr di farina
20 gr di spinaci
noce moscata qb. (*quanto basta*, ndr)

Ingredienti per condimento:
150 gr di parmigiano grattugiato
800 gr di ragù
Ingredienti per la besciamella:
1 lt di latte, 90 gr di burro
60 gr di farina, sale e noce moscata qb.

Procedimento
Impastare le uova con la farina, gli spinaci e un pizzico di noce moscata.Tirare la sfoglia che deve essere sottile; ricavare dei quadrati di pasta di dimensioni analoghe a quelle della teglia in acqua bollente e salata, cuocere al dente la sfoglia verde e fermare la cottura in acqua fredda e salata per pochi minuti.
Per il condimento, fare la besciamella, scaldare il ragù, tenere a portata di mano il parmigiano.
Sul fondo di una teglia mettere nell'ordine: un pò dell'unto del ragù, uno strato della sfoglia, la besciamella distribuita a velo su tutta la sfoglia in maniera uniforme, il ragù (avendo cura di non lasciare punti sconditi). Spolverare con parmigiano.
Seguendo lo stesso procedimento ottenere almeno cinque strati.
Infornare a teglia scoperta a 180 gradi per quaranta minuti circa.

Tagliatelle con i fagioloni

di Franz Campi, artista

Ingredienti per 4 persone: 1 scatola di fagioli Borlotti, 1 etto e mezzo di pancetta o guanciale, mezza cipolla, pale, pepe, conserva di pomodori, tagliatelle all'uovo.

Soffriggere la cipolla in una pentola con olio di oliva. Quando la cipolla è rosata aggiungere piccoli pezzetti di pancetta tagliata sottile (no dadini), meglio ancora se guanciale. Aggiungere una scatola di fagioli poi un pizzico di pepe e sale. Mescolare per un paio di minuti a fuoco vivace. Abbassare la fiamma, aggiungere conserva e un bicchiere d'acqua o la passata di pomodori e lasciare sul fuoco basso per una trentina di minuti mescolando ogni tanto. Appena pronte le tagliatelle scolarle, condire con fagioli e innaffiare di Parmigiano Reggiano.

continua nel retro

La Ricetta del Tortellino

secondo Matteo Belli, attore
(dal punto 1 al Consiglio compreso è tratta dal sito www.tortellini.it)

0. Ringraziate di essere nati.
0 bis. Dedicate un pensiero alla Terra e agli Animali che offriranno gli ingredienti della Vostra ricetta e ringraziate i Fratelli Vegetariani che vi lasciano mangiare anche le Loro porzioni.

1. Fatevi macinare due volte dal macellaio il vitello, il maiale e la salsiccia. A parte fatevi macinare il prosciutto e la mortadella. Fate sciogliere il burro unitevi la carne macinata, fatela cuocere per qualche minuto, a fine cottura salatela, poi scolatela dall'acqua che inevitabilmente il macinato ha fatto nella cottura e lasciate raffreddare.
2. Preparate il ripieno : in una ciotola versatevi la carne macinata cotta, il prosciutto e la mortadella crudi, il parmigiano, il pane grattugiato, l'uovo, aggiustate di sale e spolverizzate con pochissima noce moscata grattugiata, mescolate bene l'impasto e mettetelo in frigorifero.
3. Preparate la pasta: Setacciate con cura la farina sulla spianatoia, formate la classica fontana, quindi mettetevi al centro le uova e un pizzico di sale.
4. Sbattete con una forchetta di legno le uova, quindi iniziate a incorporare la farina con la punta delle dita, partendo dai bordi della fontana. Lavorate con le mani il composto per 15-20 minuti, amalgamando bene gli ingredienti e avendo cura di (...)

continua nel retro

Vito e la Cucina di famiglia

Vito, com'è la tua cucina bolognese?
A casa mia? (*ride* ndr)
Quando ho ristrutturato casa l'architetto, sapendo che sono un attore, mi voleva fare un angolo cottura, ma non era quello che volevo. Oggi la cucina è il cuore della casa, sta al centro di tutto. Io cucino e vedo tutto, ho tutto sotto controllo. Quando invito gli amici, sono lì con loro perché per me la cucina è condivisione. Stare ai fornelli mi rilassa anche dopo 8 ore di prove in teatro.
RIproviamo... Com'è la tua cucina bolognese?
È fantastica. Tutto sta nel saperla fare! Se fai la cotoletta, fai una vera cotoletta, non come fanno alcuni che buttano una fetta di prosciutto sopra la carne e la mettono in forno. Io quando faccio la cotoletta, faccio quella vera, quella della ricetta depositata. Tutte le ricette che io faccio sono quelle VERE... anche se poi le rivisito un po'.
Com'è la cucina bolognese dei bolognesi?
È la cucina delle famiglie. Non è più come una volta quando la domenica si andava fuori a mangiare bolognese. Oggi si mangia in casa.
La cucina bolognese è buona, creativa e grassa. E così deve essere. Non da mangiare tutti i giorni ma quando la mangi deve essere così. È una cucina di famiglia con le ricette di famiglia. Ed è stupendo perché ogni famiglia ha la sua ricetta tradizionale. Ho presentato un libro ad Anzola delle Azdaure e c'erano ben 5 ricette diverse dei tortellini! Chi dava la spruzzatina di limone, chi metteva il lardo cotto, chi crudo… Erano tutte fantastiche e tutte con l'ingrediente segreto che rende unica la ricetta. Ed è questa la bellezza e la forza del nostro territorio. Qui ogni 10 km hai un dialetto diverso, una ricetta diversa. La gente ha reso propria la cucina, l'ha sentita, l'ha fatta unica. La cucina è la nostra tradizione e il nostro passato, senza il passato non si va nel futuro.
I piatti più conosciuti dai turisti?
I tortellini con il ragù e gli spaghetti con il ragù… buona ma un po' stereotipata. Non che non esistano gli spaghetti con il ragù… ma sullo spaghetto il ragù SSSccivolaa… Vorrei portarli io i turisti a mangiare bolognese...
Dove?
A casa!

Grana e pinolo

di Grazia Verasani, scrittrice e musicista.

Occorrono spaghetti integrali, olio extravergine d'oliva, formaggio grana e pinoli.
E' molto semplice, quando gli spaghetti sono pronti (meglio se un po' al dente) li si mette nella scodella e si aggiunge un pugno di grana, un cucchiaio d'olio e una decina di pinoli, dopodichè si mescola!

Vitel Tonnè della mamma

di Marcella Puppini, cantante

Lessare in poca acqua un pezzo di girello di vitello con sedano, abbondante carota, cipolla e alloro. Quando la carne è cotta (forare bene con una forchetta) hr 1/2 si fa raffreddare e si taglia a fettine, che si dispongono su un piatto di portata su un solo strato.
A parte in un frullatore si prepara la salsa: tonno in scatola, olio d'oliva extra vergine limone, acciughe (4 o 5 per 2 etti di tonno), le carote lessate.
Frullare il tutto fino a ottenere una salsa omogenea e cremosa, che si stende sul vitello formando uno strato liscio e completamente coprente che si decora con capperi e cetriolini sottaceto disposti a piacere.

Enoteca Italiana dal 1972

Per dedicarsi un momento speciale a qualsiasi ora, dolce o salato
Un enoteca bar ricca di prodotti enogastronomici di qualità.
La colazione, il pranzo, la merenda e l'aperitivo
sono curati e pensati apposta per viziare il cliente.
Un'ampia scelta tra dolciumi, creme spalmabili, marmellate, mieli, salumi, salmone, tonno o pesce spada affumicati, formaggi, paté, mostarde e poi vini bianchi, rossi, spumanti, champagne, grappe, cognac, whisky, calvados, rum.
Aperta con orario continuato dalle 7,30 alle 21,30 tutti i giorni tranne la domenica
via Marsala 2/b Bologna T. 051 235989
www.enotecaitaliana.it

1 cucina Bolognese-Emiliana a 3 vie :
Ristorante tradizionale
Tutti i venerdì Cena con Degustazione a 15.00€
L'unico Catering con finger food bolognese
L'unico Take Away di cucina bolognese
con SALA SELF SERVICE partendo da 5.00 €
Bollicine invernali a calice :
Prosecco Valdobbiadene 2.00 ,Franciacorta 3.00 ,Trento doc 4.00
Ottimi vini ad ottimi prezzi
CUCCHIAIO D'ORO
Via Petroni 4-6 www.cucchiaiodoro.it 051.0952.570

DEGUSTIBO
Prodotti tipici della Provincia di Bologna

All'interno
www.degustibo.it

DegustiBo è il bollino rosso del kilometro zero, promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Bologna per certificare l'uso e la vendita dei prodotti locali e per promuovere le eccellenze della nostra tipicità.
Il marchio, depositato presso la Camera di Commercio per tutelarne e salvaguardarne l'utilizzo, ha lo scopo di valorizzare i prodotti del territorio della provincia e ampliarne la visibilità.
L' attribuzione del marchio rappresenta un segno di distintività per ristoranti, agriturismi e esercizi commerciali che si fanno promotori delle eccellenze della nostra produzione agroalimentare.
Il progetto "DegustiBo", che rientra nell'ambito delle azioni di "Valorizzazione e promozione del territorio, beni, attività culturali e turistiche" finanziate dalla Fondazione Carisbo, ha visto il coinvolgimento della Camera di Commercio di Bologna e delle organizzazioni e associazioni di categoria interessate che, attraverso un percorso iniziato nel 2007, ha portato alla redazione dell'avviso pubblico e alla nomina di una apposita Commissione di valutazione.
La Commissione presieduta dal prof. Massimo Montanari e composta da esperti del settore e rappresentanti qualificati di tutti i soggetti coinvolti, si occupa della valutazione delle domande pervenute al fine di individuare le imprese che potranno fregiarsi del marchio.

Attualmente le imprese insignite del marchio sono 97: 21 agriturismi, 29 ristoranti, 13 botteghe alimentari, 11 forni, 9 negozi di pasta fresca, 4 gastronomie, 7 macellerie e 3 ortofrutta. Le imprese che desiderano aderire al progetto devono impegnarsi a rispettare un apposito disciplinare che prevede l'utilizzo o la vendita di un numero minimo di prodotti locali e la predisposizione di menu della tradizione bolognese che variano ad ogni stagione. I disciplinari sono 8, uno per ciascuna tipologia di esercizio: agriturismi, ristoranti, botteghe alimentari, pasta fresca, macelleria, ortofrutta, forni- pasticceria e gastronomia.

A supporto del progetto abbiamo codificato il paniere della provincia di Bologna che consta di 29 prodotti ai quali si affiancano i prodotti bolognesi DOP e IGP, i 28 prodotti riconosciuti tradizionali dal Ministero ed altri 65 prodotti bolognesi che si possono considerare tipici per le finalità del progetto. Infine abbiamo costruito un repertorio dei principali piatti che compongono i menu classici della gastronomia bolognese costituito da 117 ricette fra antipasti, primi e secondi piatti, contorni e dolci che vuole essere un utile supporto per la formulazione dei menu di ristoranti e agriturismi.
Nel 2010 abbiamo creato il portale www.degustibo.it che attualmente stiamo migliorando per renderlo sempre più interattivo e accessibile ad anche al pubblico estero con la traduzione delle principali informazioni in lingua inglese.

DEGUSTIBO
Prodotti tipici della Provincia di Bologna

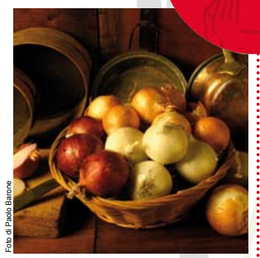


Foto di Paolo Balone

Cipolla Tipica di Medicina
(Typical Onion from Medicina)

Coltivata nella pianura bolognese fin dal Medioevo, la cipolla ha trovato, soprattutto nell'area di Medicina, le condizioni pedo-climatiche ottimali per la sua coltivazione. Testimonianze letterarie del 1500 e del 1600 ricordano i bulbi grandi e profumati raccolti in questa porzione di territorio bolognese e nella limitrofa campagna romagnola. Nel 1618 un bando emanato a Bologna fissava i prezzi delle cipolle in base alle dimensioni e numerose testimonianze iconografiche, fra cui le pitture di Annibale Carracci, dimostrano l'importanza dell'ortaggio.
La cipolla viene apprezzata per il suo gusto e per le sue proprietà medicinali. Il sapore acre e l'aroma piccante derivano dalla presenza di una particolare sostanza, l'acido glicolico, responsabile anche dell'effetto diuretico. Molte sono le proprietà terapeutiche, da quella disinfettante a quella digestiva e antidiabetica, che vengono esaltate con il consumo crudo o in particolari preparazioni come infusi, tinture o sciroppi.

Zona di produzione
Comprende il territorio dei comuni di Medicina e Castel Guelfo, Castel San Pietro e Ozzano Emilia (a destra del torrente Quaderna), Dozza e la parte del Comune di Imola a nord della Via Emilia e a sinistra della Via Montanara.

Tutela e promozione
Consorzio della cipolla di Medicina IGP - via Libertà, 62 - 40059 Medicina (BO) tel. 345 3865090 - info@cipolladimedicina.com

English Version
The onion, cultivated throughout the Bolognese plain since the Middle Ages, has found the area around Medicina to have the best pedo-climatic conditions for its cultivation. Evidence of big, scented bulbs harvested in this part of the Bolognese territory and in the neighbouring countryside of Romagna are mentioned in literature dating back to 1500 and 1600. In 1618 a public notice issued in Bologna fixed onion prices according to size. Iconographic evidence includes paintings by Annibale Carracci, demonstrating the importance of this vegetable. The onion is appreciated for its taste and healing properties. The tart flavour and strong aroma come from the presence of a particular substance, glycolic acid, which also has a diuretic effect. Its therapeutic properties are countless: disinfectant, digestive and antidiabetic functions are but a few. These are enhanced by consuming the product raw or using it for infusions, tinctures and syrups.

Production area
It includes the territory of the municipalities of Medicina and Castel Guelfo, Castel San Pietro and Ozzano Emilia (on the right-hand side of the Quaderna stream), Dozza and the part of the municipality of Imola to the north of Via Emilia and on the left-hand side of Via Montanara.

Alcune ricette in cui si usa la Cipolla
Tagliatelle al ragù

Categoria: Primi piatti
Preparare una sfoglia sottile di uova e farina 00 e tagliarla in listarelle di mm 6 di larghezza.
Cuocere le tagliatelle in acqua bollente e condirle con ragù alla bolognese.
Il ragù alla bolognese è fatto con un soffritto di pancetta macinata, sedano, carota e cipolla, unito a carne tritata (polpa di maiale -lombo o capocollo- macinata, muscolo di manzo -cartella e scannello-, facoltativi: fegatini di pollo, prosciutto crudo, salsiccia), bagnato con vino. Terminata la rosolatura si aggiunge passata di pomodoro e lo si fa cuocere a fuoco lento per almeno tre ore.
Verso fine cottura si può aggiungere qualche cucchiaiata dilatte fresco intero per mantecare la preparazione.
Traditional pasta and rice dishes
Thin sheets of pasta made with egg and fine flour, cut into 6-mm-wide strips.
Cook in salted boiling water and serve with ragù alla bolognese.
Ragù alla bolognese is made with slow-fried ground pancetta, celery, carrot and onion, mixed with minced meat (pork loin or neck, lean beef, and possibly chicken livers, cured ham, sausage meat), with wine and pulped tomatoes.
Towards the end of cooking (at least three hours) fresh full cream milk can be added.

Friggione / frizòn (*Bolognese tomato and onion sauce*)

Categoria: Contorni
Affettare delle cipolle bianche di ottima qualità, rosolarle in padella con olio d'oliva; aggiungere pomodori maturi tagliati grossolanamente e continuare la cottura a fuoco dolce fino ad ottenere un buon composto.
Traditional side-dishes
Sliced high-quality white onions, sautéed with olive oil, with roughly chopped mature tomatoes then added.

Marrone (*Chestnut*) di Castel del Rio IGP

Già nel 1600 la coltivazione del castagno e la vendita dei suoi frutti erano una fonte di reddito fondamentale per il territorio montano circostante al comune di Castel del Rio. Nella prima metà del 1800, proprio in questa zona, veniva effettuato un mercato in corrispondenza della stagione di maturazione delle castagne.
Alcuni dati statistici risalenti al 1885 dimostrano che il 40% dei terreni destinati all'agricoltura nel territorio di Castel del Rio era interessato alla castanicoltura.
Il frutto, di forma ellittica, con striature esterne scure e ruvide, ha polpa bianca, ed è croccante e di gradevole sapore dolce. Quando il marrone è fresco si mangia cotto arrosto; la tipica caldarrosta si differenzia dalle castagne arrostite per la maggiori dimensioni, la facile sbucciatura e il sapore aromatico della polpa.

Zone di produzione
La produzione avviene nei comuni di Castel del Rio (nel territorio situato alla destra del fiume Sillaro), Fontanelice, Casalfiumanese e Borgo Tossignano ed è localizzata tra i 200 e gli 800 metri di altitudine.

Tutela e promozione
Consorzio Castanicoltori di Castel del Rio c/o Comunità Montana Valle del Santerno - Via Mengoni, 2 - 40025 Fontanelice (BO) tel. 0542.92638 Fax 0542.92491
info@marronedicasteldelrio.it

English Version
As far back as 1600, the cultivation of the chestnut and the sale of its fruit were a fundamental source of income for the mountain area surrounding the municipality of Castel del Rio. In the first half of the nineteenth century, this area hosted a market during the chestnut season.
Statistical data dating back to 1885 show that 40% of the land assigned to agriculture in the territory of Castel del Rio involved chestnut cultivation.
The fruit, elliptical in shape, with dark, coarse external streaks, has a white, crunchy pulp and a pleasant sweet taste. Fresh, the chestnuts are roasted; the traditional caldarrosta is distinguished from roasted chestnuts by the larger size, ease of peeling and a fragrant taste. The PGI designation concerns only chestnut cultivation.
Production area
Production takes place in the municipalities of Castel del Rio (in the territory on the right of the river Sillaro), Fontanelice, Casalfiumanese and Borgo Tossignano and is located at an altitude of 200-800 metres a.s.l..

Castagnaccio (*Chestnut cake*)

Categoria: Dolci
Diluire la farina di castagne con acqua fino ad ottenere un composto liscio e non troppo denso; aggiungere uvetta, pinoli, rosmarino e olio. Sistemare il composto in una teglia larga unta d'olio e cuocere in forno a media temperatura.
Traditional desserts
A cake made with chestnut flour, raisins, pine nuts, rosemary and oil.

Miele
del crinale dell'appennino emiliano romagnolo e miele di erba medica della pianura

Il miele è un alimento ricco di zuccheri semplici, quindi riesce ad apportare all'organismo energia prontamente disponibile, senza richiedere una digestione impegnativa.
Il forte potere dolcificante è dovuto alla presenza del fruttosio, uno zucchero dotato di proprietà emollienti, umettanti e addolcenti. Il miele svolge azione antibatterica dovuta ad un complesso di sostanze in esso presenti, per questo è utilizzato nel caso di malattie da raffreddamento, mal di gola e per gli usi esterni su bruciature, piaghe e ferite.

Zona di produzione
Le zone a particolare vocazione apistica sono localizzate sia in pianura, dove sono coltivate leguminose, in particolare erba medica, sia nella fascia appenninica, dove si trovano piante nettarifere, tra cui primeggiano lupinella, sulla, castagno, rovo, lampone, pruno selvatico e più in alto mirtillo ed erica.

Tutela e promozione
Associazione Nazionale per il miele vergine integrale c/o Osservatorio Nazionale della produzione e del mercato del miele
Via Matteotti, 72-40024 Castel San Pietro Terme BO tel. e fax 051.940147

CONAPI - Consorzio Apicoltori e Agricoltori Biologici Italiani
Via Idice, 299 - 40050 Monterenzio BO
tel. 051.920283 fax 051.920530
info@conapi.it - www.conapi.it

English Version
Honey is full of simple sugars, so it provides immediate energy to the body, without complex digestion.
Its strong sweetening value is due to the presence of fructose, a sugar with emollient, humectant and sweetening properties. It also has antibacterial effects thanks to a complex of substances, which is why it is used for colds, sore throats and, externally, on burns, sores and wounds.
Production area
Ideal areas for beekeeping exist both on the plains, where leguminous plants are grown, in particular alfalfa, and in the Apennines, where nectar plants are found, such as sainfoin, honeysuckle, chestnut trees, brambles, raspberries, wild blackthorn and higher up, blueberries and heather

Pane montanaro

Il prodotto deriva dall'impasto di farina biologica di tipo 0, acqua di montagna, un pizzico di sale e lievito. Questi ingredienti vengono lavorati fino ad ottenere una pasta dalla consistenza omogenea e soda. L'impasto viene suddiviso, prima delle lievitazione e della cottura, in pani della pezzatura di 500 grammi.
Si producono pani con farina biologica integrale di farro macinata a pietra e farina di frumento biologica tipo 0. Nell'area di produzione si possono trovare pani ottenuti utilizzando antiche varietà di grano risalenti agli anni Trenta.
I pani in commercio hanno una forma leggermente allungata con una spaccatura centrale La crosta croccante e fragrante ha un colore giallo scuro che ricorda il cereale maturo; la mollica è beige chiaro con un alveolatura fine e regolare. Si abbina molto bene a salumi, confetture e miele, in cucina può essere utilizzato come crostini per zuppe e quando raffermo è ideale per passatelli e bruschette.

Zona di produzione
Classico pane casareccio, è tipico delle vallate dell'Appennino Bolognese con l'epicentro produttivo nei Comuni di Loiano, Monzuno e Monghidoro. Negli ultimi anni in questi territori si sta sviluppando un progetto di marketing territoriale legato alla filiera cerealicola denominato "La Via del Pane", l'obiettivo principale è quello di valorizzare e disciplinare la produzione cerealicola locale.

Tutela e promozione
"La Via del Pane" - Ass. Montagnamica
via Casaglia,4 - Monzuno (BO)
tel. 051/6773328 - info@montagnamica.it

English Version
This product comes from mixing organic flour (with the Italian classification Type 0), water from the mountains, a pinch of salt and yeast. These ingredients are kneaded to form a smooth, firm dough. This is then divided into portions of 500 grams before rising and then cooking.
It is also produced using stone-ground organic farro (emmer) flour and organic wheat flour (with the Italian classification Type 0). In the area where it is produced, it is also made using older varieties of grain dating back to the Thirties.
The commercially available loaves have a fairly long baguette shape with a central slash. The fragrant, crunchy crust has a dark yellow colour similar to the mature cereal; the crumb is light beige with a fine, regular cellular structure. It is a very good accompaniment to salami and cold pork cuts, jams and honey, and can be used for croutons in soup; when stale, it is ideal for passatelli (a pasta made of breadcrumbs and cheese) and bruschette (toasted bread with a variety of toppings).
Production area
Traditional homemade bread is typical of the Bolognese Appendine valleys, with the production centre in the municipalities of Loiano, Monzuno and Monghidoro. In recent years in this territory, a territorial marketing project has been developing linked to local cereal production, called "La Via del Pane" (The Bread Route), with the aim of optimizing and regulating this production.

Mortadella Bologna IGP

La mortadella rappresenta il più conosciuto salume cotto a base di carne suina della tradizione bolognese, con origini storiche risalenti al XVI secolo; solo in tempi recenti l'area di produzione si è estesa ai territori limitrofi. A partire dal tardo rinascimento, sono numerose le testimonianze letterarie e storiche che ne dimostrano la presenza sulle tavole italiane.
La ricetta della mortadella rimane probabilmente la stessa da secoli, fatta salva l'aggiunta di diverse spezie nel medioevo, più o meno di pregio a seconda della classe sociale dei consumatori (noce moscata, cumino, zafferano o semplicemente aglio, salvia e rosmarino).
La prima testimonianza scritta sulla composizione esatta dell'insaccato è probabilmente quella del gastronomo ferrarese Cristoforo Messisbugo nel 1557. Nel corso del '600 si diffonde sempre più la fama del prodotto bolognese, che viene esportato in tutta Europa e anche oltre oceano, molto spesso crudo con le istruzioni per la cottura. Al 1661 risale la denominazione "Bologna", anno in cui il cardinal Farnese pubblicò nella città felsinea un bando che codificava la produzione del salume, anticipando, per certi versi, l'attuale disciplinare. Oltre alle richiamate testimonianze storiche, è indubbio che il prodotto sia patrimonio della gastronomia emiliana tradizionale, di cui Bologna è, per molti versi, il centro commerciale e culturale. La notorietà e la forte identità della mortadella di Bologna è collegata ai luoghi dove tradizionalmente è stata ottenuta; all'utilizzo di carni suine autoctone e al talento delle popolazioni che hanno trasmesso di generazione in generazione le tecniche di produzione.

La Mortadella Bologna Igp è un prodotto di salumeria, generalmente di forma ovale o cilindrica, costituita da una miscela di carni suine macinate e condite con sale e pepe. Al consumo, il profumo deve essere aromatico e il gusto delicato senza tracce di affumicatura, di consistenza morbida e cremosa al palato.

Zona di produzione
La mortadella bologna che si avvale della certificazione d'indicazione geografica tipica (IGT) viene prodotta in tutta la provincia di Bologna.

Tutela e promozione
Consorzio Mortadella Bologna (ASS.I.CA)
Strada 4 - Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)
Tel. 02/57510257 Fax 02/57510607
infom@mortadellabologna.com

English Version
Mortadella is the best-known cold cooked pork sausage in the Bolognese tradition, with historical origins dating back to the sixteenth century; only recently has production extended into neighbouring territories. There is a large amount of literary and historical evidence from the late Renaissance onwards to prove its presence on Italian tables.

The recipe formortadella has probably remained unaltered for centuries, except for the addition of various spices in the Middle Ages, differing in value depending on the consumers' social class (nutmeg, cumin, saffron or simply garlic, sage and rosemary). The first written evidence about the exact composition of the sausage comes from the gastronomist Cristoforo Messisbugo from Ferrara in 1557. Over the course of the seventeenth century, the Bolognese product became increasingly famous, and was exported throughout Europe and also overseas; very often uncooked with cooking instructions. The designation "Bologna" dates back to 1661, when Cardinal Farnese issued a public notice in the Felsinea town (Felsinea being the ancient name for Bologna) which codified the production of the sausage, predating in some way the current specifications. In addition to the above historical evidence, there is no doubt that the product is part of the heritage of traditional Emilian gastronomy, of which Bologna is in many ways the commercial and cultural centre. Mortadella Bologna's fame and strong identity are not only linked to its place of origin, but also to the use of local pork and the talent of the people who have handed down the production techniques from generation to generation.

Mortadella di Bologna PGI is a delicatessen product, usually oval or cylindrical in shape, made with a mixture of minced pork seasoned with salt and pepper. Its scent must be fragrant, and its flavour delicate without any trace of smoking, with a soft, creamy consistency on the palate.

Production area
Mortadella Bologna, which is certified TGI (Typical Geographical Indication), is produced throughout the province of Bologna.

Spuma di mortadella (*Mortadella mousse*)

Categoria: Antipasti
Pestare finemente al mortaio la Mortadella di Bologna setacciarla o frullarla, mescolata con panna fresca e Parmigiano Reggiano per ottenere una densa spuma da servire con crostini di pane caldo.

Traditional starters
Mortadella Bologna ground in a mortar, sieved or blended, mixed with fresh cream and Parmesan.

Patata di Bologna DOP

La patata è originaria del territorio andino situato tra il Perù e la Bolivia. Fu introdotta in Europa nel corso del 1500, ma, solo in seguito si comprese l'importanza per l'alimentazione umana e dal 1700, se ne promosse la diffusione in vari stati europei. Pietro Maria Bignami nella seconda metà del 1700 contribuì a promuovere la coltivazione della patata nel bolognese con una pubblicazione.

Nella nostra regione la patata si è diffusa nel territorio della pianura bolognese dove le caratteristiche del terreno e del clima, unite all'attento e competente lavoro di chi opera nel settore, garantiscono la qualità e la valorizzazione del prodotto.
La patata è caratterizzata da un elevato contenuto in carboidrati (amido). Oltre ai carboidrati contiene proteine, pochissimi grassi, sali minerali, vitamine B1, PP e soprattutto C.

Grazie alla sua alta digeribilità è indicata per l'alimentazione dei bambini e degli anziani. La patata accompagna in modo equilibrato un alimento proteico, come ad esempio la carne e il formaggio.

Zone di produzione
Le aree più interessate alla coltivazione della patata sono quelle pedecollinari e di pianura comprese trai fiumi Sillaro e Reno, ubicate nei comuni di Budrio, Castenaso, Ozzano dell'Emilia, S.Lazzaro di Savena, Castel S.Pietro Terme, Castelguelfo, Medicina, Molinella, Baricella, Minerbio, Granarolo Emilia, S.Giovanni in Persiceto e Crevalcore, oltre che in alcune zone di montagna fino ad altitudini di 700-800 m s.l.m. negli altipiani di Castel d'Aiano, Vergato e Tolè.

Tutela e promozione
Consorzio per la Patata di Bologna Dop - Via Tosarelli, 155 - 40050 Villanova di Castenaso (BO) - tel. 051/781802
Fax 051/6062998 info@selenellaweb.it

English Version
Potatoes originated in the Andean territory between Peru and Bolivia. They were introduced into Europe in the sixteenth century, but their nutritional value was only understood later and it was only in the eighteenth century that they became widespread in various European countries. In the second half of the eighteenth century, Pietro Maria Bignami published a work which contributed to the promotion of potato cultivation in the Bolognese area.
Potatoes have become widespread on the Bolognese plains, where the soil and climatic conditions, together with the attentive expertise of those involved in the sector, guarantee the quality and value of the product.
Potatoes have a high carbohydrate content (starch). They also contain protein, mineral salts, vitamins B1, PP (niacin) and in particular C, and are extremely low in fat.
Thanks to their easy digestibility, they are recommended for children and old people's diets. Potatoes go well in a balanced way with high-protein foods such as meat and cheese.
Production area
The main areas involved in potato cultivation are in the foothills and on the plain between the Sillaro and Reno rivers, in the municipalities of Budrio, Castenaso, Ozzano dell'Emilia, S.Lazzaro di Savena, Castel S.Pietro Terme, Castelguelfo, Medicina, Molinella, Baricella, Minerbio, Granarolo Emilia, S.Giovanni in Persiceto and Crevalcore, as well as in some mountain areas up to 700-800 metres a.s.l. on the tablelands of Castel d'Aiano, Vergato and Tolè.

Gnocchi di patate

Categoria: Primi piatti
Lessare le patate di qualità farinosa, sbucciarle e schiacciarle: preparare un impasto aggiungendo la quantità di farina necessaria a renderlo uniforme e morbido, dividerlo in bastoncini del diametro di 2 centimetri, tagliarli a pezzi di 2 centimetri e passarli sul rovescio della grattugia.
Lessare gli gnocchi in acqua bollente salata e scolarli delicatamente non appena affiorano in superficie
Condirli "Burro e oro" (salsa di pomodoro al burro fuso e Parmigiano Reggiano)

Traditional pasta and rice dishes
A mixture of floury potatoes and flour, divided into 2-cm-long sticks and passed over the back of a grater. Serve with Parmesan and melted butter or tomato sauce.

Parmigiano Reggiano DOP

La sua origine risale al periodo medioevale e in particolare, come numerose fonti riportano, ai monaci benedettini che collaborarono per la bonifica delle zone d'origine e favorirono contemporaneamente la diffusione dell'arte casearia.
Il clima e i terreni che vanno dall'Appennino al Po incidono positivamente sulla produzione dei foraggi destinati all'alimentazione degli animali e, insieme alla tecnica di lavorazione del latte che si tramanda nei secoli, conferiscono l'inimitabilità di questo nobile prodotto.
Il prodotto presenta una pasta di colore paglierino, con struttura finemente granulosa e un sapore fragrante e delicato. Dal punto di vista dell'alimentazione è un concentrato di sostanze nutritive di alto valore biologico e nutrizionale, privo di lattosio e con un contenuto in colesterolo tra i più bassi fra i prodotti caseari. Per queste sue caratteristiche è consigliato nell'alimentazione di bambini, anziani e sportivi. In cucina, oltre a rappresentare il condimento insostituibile per pastasciutte e minestre, il Parmigiano costituisce un ingrediente importante di numerose preparazioni gastronomiche. Ottimo per accompagnare alcuni frutti tipici della pianura emiliana, come le pere, oppure mele, pesche, fichi, uva e noci.

Zona di produzione
La provincia di Bologna rappresenta la zona più orientale di produzione del Parmigiano Reggiano, l'area interessata alla produzione è alla sinistra del fiume Reno.

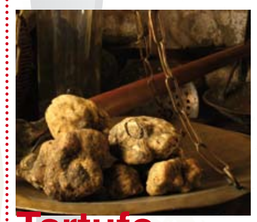
Tutela e promozione
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
Via J.F.Kennedy, 18 - 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522/307741 Fax 0522/307748
staff@parmigiano-reggiano.it

English Version
Its origins date back to the Middle Ages and in particular, as numerous sources report, to the Benedictine monks who collaborated in land reclamation projects in the area and at the same time encouraged the art of cheese-making.
The climate and the land extending from the Apennine mountains to the river Po have a positive effect on the production of animal fodder which, together with milk processing techniques handed down for centuries, make this noble product inimitable.
It has a buttery yellow colour, fine grainy texture and a delicate, fragrant taste. From a nutritional point of view, it is a concentrate of nutritive substances, with high biological and nutritional values. It is lactose-free, and has the one of the lowest cholesterol contents among dairy products. Due to these characteristics, it is recommended for the diets of children, the elderly and sportspeople.
Apart from being the irreplaceable seasoning for soups and pasta, Parmesan is an important ingredient in numerous dishes. It also goes excellently with some of the typical fruits from the Emilian plains, such as pears, apples, peaches, figs, grapes and walnuts.
Production area
The province of Bologna is the easternmost area of Parmesan production – the area involved is on the left-hand side of the river Reno.

Zuppa bolognese
(*Bolognese Soup*)

Categoria: Primi piatti
Tagliare a dadini un impasto di tuorli d'uovo, albumi montati a neve, mortadella tritata, semolino, Parmigiano Reggiano e burro fuso, cotto a fuoco dolce in forno. Tuffarli in brodo di carne e lasciarli sobbollire per qualche minuto prima di servire la zuppa con un spolveratа di Parmigiano Reggiano.

Traditional pasta and rice dishes
Small cubes of egg-yolk, beaten egg-white, minced mortadella, semolina, Parmesan and melted butter.
Cooked in the oven and served in meat broth.



Tartufo bianco
dei Colli bolognesi (*White Truffle from the Bolognese Hills*)

In dall'antichità il tartufo ha sempre avuto estimatori; negli ultimi anni il mercato del tartufo ha registrato una notevole espansione, inoltre i consumatori hanno dimostrato un crescente interesse non solo per il prodotto ma anche per i luoghi tipici di produzione.
Il tartufo predilige l'umidità e si sviluppa spontaneamente sotto terra nelle vicinanze di alcune specie arboree, con le quali instaura un rapporto di simbiosi. Sono piante tartufigene le latifoglie come il pioppo, il salice,il tiglio. Il nocciolo e il carpino, alla cui ombra matura da settembre a dicembre il prezioso tartufo bianco.
Il prodotto è apprezzato per gli aromi intensi e la capacità di insaporire i piatti conferendo un gusto pieno e inconfondibile anche in piccolissime dosi. Inoltre le sostanze aromatiche del tartufo hanno un effetto stimolante sulla digestione.
Il tartufo è l'ingrediente più pregiato della

continua nel retro

Non ci sono ricette perfette per momenti indimenticabili. Il piacere di prendere una tazza di Tè è come prendersi una vacanza dal tempo!

mondodieutèpia
erboristeria | tè e tisane | sala da tè
via A. Testoni 5/d-e 40123 Bologna | Tel. 051 0935590
www.mondodieutepia.com | info@mondodieutepia.com
Siamo su Facebook
orari
lunedì | 12,30_19,30
da martedì a sabato | 09,30_19,30
domenica aperti solo d'inverno | 10,30_19,30

Il Pirata del Porto
Ristorante - Pizzeria
Specialità Pesce
Via Del Porto 42 - Bologna Tel. 051 552750
Orario apertura: 12.00-14.45; 18.30-0045
A pochi passi dal cinema Lumière e dal cinema Arlecchino
Vi aspettiamo al Pirata del Porto
Accesso senza telecamere

Trattoria delle Belle Arti
Atmosfera calda e accogliente.
Da provare la cucina mediterranea con specialità lucane.
All'interno del ristorante trovate un negozio specializzato in vendita di prodotti alimentari.
Aperto pranzo e cena - Via delle Belle Arti 6/f - tel. 051 267648

Erboristeria
LA MADIA
Alimenti biologici certificati sia freschi che confezionati
ALIMENTI FRESCHI SENZA GLUTINE SU ORDINAZIONE
Cosmetica Naturale - Intolleranze
Integratori alimentari
Trattamenti rilassanti
Si accettano buoni pasto e possibilità di avere la Tessera Fedeltà
Orario continuato tutti i giorni 8,30 - 19,30
Via Fusari 6 - Bologna - Tel 051 238635