

STAR GASTRONOMICHE SONO LA PIADINA,
LA SPOJA LORDA, I CURZUL E IL BUON VINO

IL DIVINO VIAGGIO SI RACCONTA ANCHE A TAVOLA

L'itinerario di Dante in Romagna si percorre anche a tavola, tra piatti della tradizione, prodotti tipici e antichi vitigni. La piadina, il più famoso *street food* romagnolo, è regina tra cappelletti, lasagne, strozzapreti, tagliatelle al ragù, carni di razze autoctone e pesce azzurro dell'Adriatico. A Ravenna da non perdere è la Spoja lorda, tipica pasta quadrata, ripiena di formaggio Raviggiolo o ricotta, uova e Parmigiano Reggiano e servita in brodo. Non può mancare in tavola un buon Sangiovese, di colore rosso rubino e dal sapore secco e pieno, oppure un'Albana Docg, prima Docg bianca d'Italia nel 1987, da assaporare nelle tante varianti, da quella secca a quella passita. Bisogna passare da Faenza invece per scoprire i tipici Curzul. Il termine significa laccetti di scarpe, per via della forma (sono stringhe a sezione quadrata, più spesse e corte dei tagliolini). Ottimi conditi con sugo di Scalogno di Romagna. Il Brisighello è invece il principe degli olii, frutto di una selezione dei "crus" della D.O.P. Brisighella. Colore verde smeraldo, sentore di frutta e di mandorla, profumi di carciofo e di oliva. Altra rarità autoctona è il carciofo Moretto, piccolo e rustico, e che cresce solo nei versanti più esposti al sole dei calanchi gessosi. Qui nei calici scorrono il Pagadebit Doc, bianco, secco, dal sentore floreale, e il Famoso Igt, vitigno autoctono a bacca bianca, coltivato in collina in piccolissime quantità e riscoperto nell'ultimo decennio dopo un periodo di abbandono.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

