

ASSAPORARE

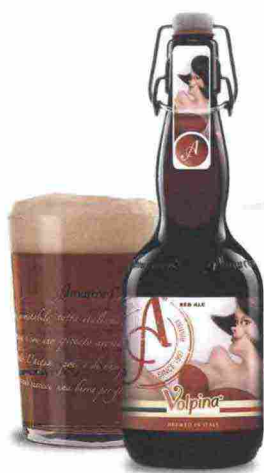
Adesso pasta

Emilia fa rima con pasta fresca. Sono le sfogline a mantenere viva la tradizione della pasta tirata a mano, fatta di sola farina e uova. Non esistono ricettari, ma esperienza e passione e Modena è una delle capitali di questa memoria: tortellini, tagliatelle, cannelloni che è anche possibile ordinare a casa (pastafrescadavanda.it). E per chi fosse curioso di imparare come si fa la vera sfoglia, l'Associazione sfogline di Bologna organizza corsi per apprendere l'arte (ascuoladigusto.it).



PIACERE NOSTRO!

Le piadine romagnole e i tortelloni.
Le birre artigianali e il regno delle tagliatelle.
La seduzione del palato comincia qui

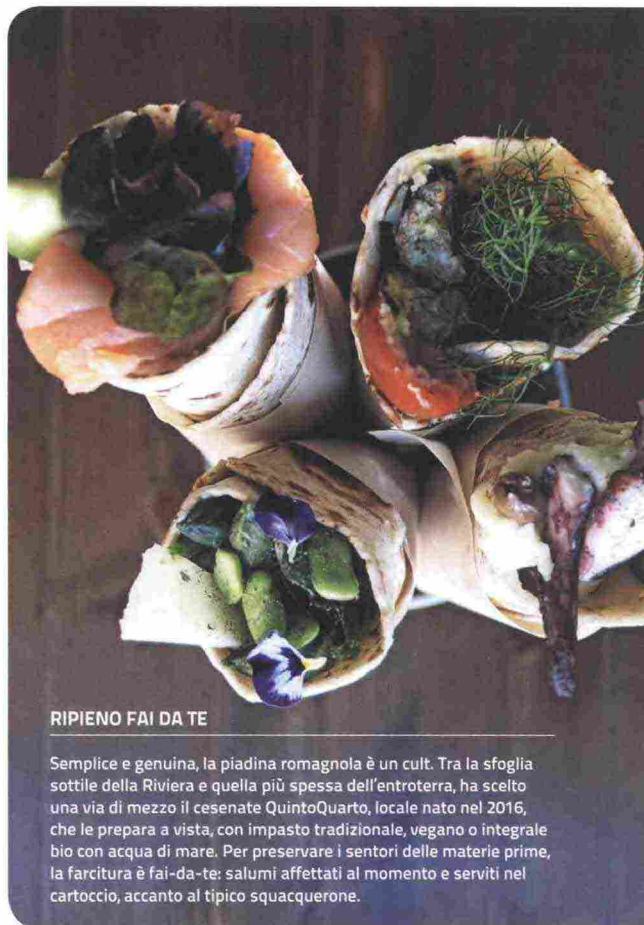


BIONDA O ROSSA? FELLINIANA

Ci sono volti e nomi di donne felliniane sulle etichette (13) della riminese Birra Amarcord, illustrate da Robert Niccoli. È la linea classica, nata nel 1997, che declina quattro specialità al luppolo: la chiara Gradisca, la dorata Midòna, la rossa Volpina e l'ambrata Tabachèra. Stili e caratteri diversi, per altrettante sfumature aromatiche. Si scoprono durante le degustazioni guidate nel giovane Amarcord Italian Gourmet Pub a Riccione, birraamarcord.it.

LA VOCE DELLA LUNA

L'antico frantoio, il profumo della natura e l'impagabile vista sulle colline. L'atmosfera è magica alla Locanda della Luna, ristorante e b&b con piscina, a Balignano di Longiano, tra Cesena e Rimini. È gestita dalla famiglia Turchi, che dal 1450 produce olio extravergine d'oliva con cultivar locali. A tavola, parla la tradizione: tagliatelle al ragù, galletto arrosto e verdure dell'orto, turchifarm.com.



RIPIENO FAI DA TE

Semplice e genuina, la piadina romagnola è un cult. Tra la sfoglia sottile della Riviera e quella più spessa dell'entroterra, ha scelto una via di mezzo il cesenate QuintoQuarto, locale nato nel 2016, che le prepara a vista, con impasto tradizionale, vegano o integrale bio con acqua di mare. Per preservare i sentori delle materie prime, la farcitura è fai-da-te: salumi affettati al momento e serviti nel cartoccio, accanto al tipico squacquerone.

RE DI SCAGLIA

Il **Parmigiano Reggiano** è riconosciuto come il re dei formaggi. Ma il fuoriclasse che sbaraglia i concorrenti in tutte le competizioni di assaggio è prodotto da Giorgio e Gianluca Bonati soltanto con latte aziendale. Meticolosa la scelta dell'erba che diventa foraggio e dà sapore al latte. Trascorsi almeno 24 mesi dalla produzione, scaglia dopo scaglia è difficile resistere all'equilibrio del gusto, che si perde lunghissimo in un piacevole erbaceo finale, ideale per aprire o concludere il pasto, bonat.it.



ISTOCK, MARCO ONOFRI