

Allegato 2

“Elenco delle produzioni tipiche agro-alimentari e delle ricette idonee al Progetto Degustibo”

1. Elenco delle produzioni tipiche agro-alimentari che costituiscono il “paniere” della Provincia di Bologna;
2. Riepilogo dei prodotti agro-alimentari DOP, IGP e dei prodotti agro-alimentari tradizionali della Provincia di Bologna;
3. Elenco dei prodotti agro-alimentari tradizionali della Provincia di Bologna;
4. Altri prodotti da considerarsi tipici ai sensi della Delibera di Giunta n. 517 del 11/11/2003;
5. Principali ricette della tradizione bolognese idonee ai fini del progetto;
6. Piatti ritenuti ammissibili ai fini del progetto.

1. Elenco delle produzioni tipiche agroalimentari che costituiscono il “paniere” della Provincia di Bologna

- Pesca e Nettarina di Romagna
- Albicocca Val Santerno di Imola
- Pera dell'Emilia Romagna
- Melone Tipico di San Matteo della Decima
- Marrone di Castel del Rio
- Tartufo Bianco dei Colli bolognesi
- Asparago Verde di Altedo
- Patata di Bologna
- Cipolla Tipica di Medicina
- Scalogno di Romagna
- Mortadella Bologna
- Parmigiano Reggiano
- Squacquerone di Romagna
- Prosciutto di Modena
- Zampone Modena
- Cotechino Modena
- Salamini Italiani alla Cacciatora
- Pane Montanaro
- Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo e di erba medica della pianura
- Vitellone bianco dell'Appennino centrale
- Albana di Romagna
- Romagna Albana Spumante
- Trebbiano di Romagna
- Sangiovese di Romagna
- Colli d'Imola
- Colli Bolognesi
- Colli Bolognesi Classico Pignoletto
- Reno
- Ripieno del tortellino di Bologna secondo la ricetta depositata presso la Camera di Commercio di Bologna

2. Riepilogo dei prodotti agro-alimentari DOP, IGP e dei prodotti agro-alimentari tradizionali della Provincia di Bologna

Fonte Mipaf – aggiornato al 1/12/2010

Prodotti DOP

Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Patata di Bologna
Prosciutto di Modena
Salamini Italiani alla Cacciatora

Prodotti IGP

Amarene Brusche di Modena
Asparago Verde di Altedo
Cotechino Modena
Marrone di Castel del Rio
Mortadella Bologna
Pera dell'Emilia-Romagna
Pesca e Nettarina di Romagna
Scalogni di Romagna
Vitellone Bianco dell'Appennino centrale
Zampone Modena

Denominazioni in protezione transitoria

Cipolla di Medicina IGP
Agnello del Centro-Italia IGP

Prodotti con richieste in corso di esame

Squacquerone di Romagna DOP
Ciliegia di Vignola IGP

3. Elenco dei prodotti agro-alimentari tradizionali della Provincia di Bologna (Decima revisione - Fonte Regione Emilia Romagna)

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

Castrato di Romagna, castrè, castròn
Suino di razza mora o mora romagnola
Suino pesante

Formaggi

Pecorino del pastore
Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia Romagna, puina, puvina
Squacquerone di Romagna, squaquaron

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Africanetti, biscotti Margherita, africanèt
Garganello, garganel
Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berlung, migliaccio e miazz
Piadina Romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
Pinza bolognese, penza bolognese
Savoardi di Persiceto, ciabattine di San Antonio, saviuèrd
Tagliatella alla bolognese
Tortellini di Bologna
Zuccherino montanaro Bolognese, zucarein montanaro bolognese

Prodotti di origine animale

Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo
Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Albicocca Val Santerno di Imola
Castagna fresca e secca di Granaglione
Ciliegia di Vignola
Cocomero tipico di San Matteo della Decima
Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne
Fragola di Romagna
Loto di Romagna
Melone Tipico di San Matteo della Decima
Saba dell'Emilia Romagna, sapa
Susina di Vignola
Tartufo bianco pregiato

Piatti composti

Ragù classico alla bolognese

4. Altri prodotti da considerarsi tipici ai sensi della Delibera di Giunta n. 517 dell'11/11/2003

Carni fresche

Ovini

Ovini di razza massese e appenninica

Animali di bassa corte

Anatra

Cappone allevato a terra all'aperto

Coniglio

Faraona allevata a terra all'aperto

Galletto allevato a terra all'aperto

Gallina allevata a terra all'aperto

Oca allevata a terra all'aperto

Piccione

Tacchino allevato a terra all'aperto

Gasteropodi, Pesci e Anfibi

Acquadella

Carpa

Cavedano

Chiocciola

Pesce gatto

Rana

Salmerino

Scardola

Straia (dial)

Temolo

Tinca

Triotto

Trota

Carni di suino trasformate

Ciccioli morbidi Parti grasse bianche e resti di lavorazione fritti nello strutto, conciati e pressati al torchio.

Ciccioli secchi Come sopra con tempi di cottura più lunghi.

Ciccioli verdi Ciccioli pressati, ottenuti esclusivamente da lardo di maiale fuso.

Coppa d'estate Capocollo stagionato, conciato e insaccato nella bondiana.

Coppa di testa Testa bollita, sminuzzata, conciata e insaccata nella iuta.

Lombo stagionato Lombo stagionato, conciato e insaccato con il diaframma.

Pancetta arrotolata Pancia rifulata, con cotenna o senza, conciata, stesa nel sale e poi arrotolata.

Salame Tritto di banco, traculo e pancia, conciati, bagnati con vino e insaccati nel budello gentile.

Salame Rosa: è un insaccato dal caratteristico colore rosa realizzato con carne magra di maiale, guancia e muscolo tritato finemente.

Salsiccia Rifilature di spalla e pancetta tritate, conciate, bagnate con vino e insaccate.
Salsiccia stagionata Come sopra, stagionata un mese.

Formaggi

Casatella
Caciotta tenera
Formaggio di Castel San Pietro

Grassi

Burro
Strutto

Prodotti vegetali allo stato naturale

Carciofo violetto di San Luca
Castagna fresca e secca dell'Appennino
Funghi spontanei
Marrone dell'Appennino
Patata di Tolè
Piccoli frutti spontanei o coltivati
Tartufo bianchetto o marzuolo
Tartufo scorzone o nero estivo
Zucchini di Bologna

Prodotti vegetali trasformati

E Savor: mosto di vino nero con mele, pere, barbabietole, mele e pere cotogne, cocomero bianco,
bucce d'arance e melone, limone e zucchero.

Farina dolce di castagne dell'Appennino Bolognese
Sughi d'uva: budino a base di mosto d'uva e farina

Prodotti della panetteria e della pasticceria

Crescenta: impasto di farina, acqua, lievito di birra, strutto e sale, lievitato e cotto in forno.
Crescenta con i ciccioli: impasto di farina, acqua, lievito di birra, prosciutto crudo (o lardo) a pezzetti, strutto, sale e zucchero. Lievitato e cotto in forno.
Meringa: dolce di albumi montati e zucchero, cotto al forno.
Pane Comune (o casereccio): impasto di farina, acqua, lievito di birra, strutto, olio e sale. Quando si è ottenuto un impasto duro batterlo con il matterello fino a ottenere una superficie liscia. Dopo lievitazione, cotto in forno.
Panone: tipico della campagna. Simile al Certosino, dal quale si differenzia per la povertà degli ingredienti aggiuntivi: minore quantità di miele e mostarda, aggiunta di fichi secchi.
Panspeziale (Certosino): base di farina mescolata con mostarda bolognese, miele, cacao, cioccolato fondente, uvetta, pinoli, mandorle, frutta candita e spezie messe a bagno in vino rosso. Lasciato riposare per una settimana, cotto in forno. Si consuma dopo almeno una settimana.

Raviola di San Giuseppe: impasto di farina, rossi d'uovo, burro, scorza di limone, sale e latte, tagliato in dischi spessi cm 1-2, ripieni di marmellata (o crema pasticcera) e piegati a mezzaluna. Cotti al forno e spolverizzati di zucchero a velo.

Stregchette di Imola: (Al Streggh) impasto di farina tipo 00, strutto, olio extravergine di oliva, sale, lievito e acqua. La stregghetta si presenta liscia, sottile, a forma rettangolare o romboidale, croccante.

Zuccherini: impasto di farina, uova, zucchero, burro e lievito, diviso in serpentelli spessi circa mezzo centimetro, rigirati attorno al dito indice, cotti al forno e spolverizzati di zucchero vanigliato.

Miele

Miele di castagno dell'Appennino Bolognese.

Bevande, distillati e liquori

Laurino Liquore a base di bacche di alloro.

Liquore alle erbe Foglie di menta, alloro, cedrina, limone, rosmarino, salvia, basilico, fiori di camomilla, bacche di ginepro, chiodi di garofano, cannella, macerati in alcol per 5 giorni, aggiunti a sciroppo di acqua e zucchero.

Marsala all'uovo Liquore all'uovo.

Nocino Liquore a base di mallo di noci.

5. Principali ricette della tradizione bolognese idonee ai fini del progetto

Elenco dei principali piatti che compongono i menu classici della tradizione enogastronomica bolognese

L'elenco è ordinato secondo la seguente classificazione:

- Antipasti tradizionali (costituito da 6 voci)
- Primi piatti tradizionali (costituito da 30 voci)
- Secondi piatti tradizionali (costituito da 43 voci)
- Contorni tradizionali (costituito da 22 voci)
- Dolci tradizionali (costituito da 16 voci)

Antipasti

Galatina di cappone

Cappone, prosciutto crudo, prosciutto cotto, lingua salmistrata, pistacchi, tartufi neri, pancetta o lardo, polpa di vitello e maiale, mortadella, zampetti di vitello, marinati in Marsala e cotti in casseruola avvolti in un tovagliolo.

Spuma di mortadella

Mortadella di Bologna pestata al mortaio, setacciata o frullata, mescolata con panna fresca e Parmigiano Reggiano.

Polpettone di tonno

Tonno sott'olio di prima qualità tritato, amalgamato con Parmigiano Reggiano e uova, unito a latte e pangrattato inumidito nell'acqua. Arrotolato in canovaccio e cotto nella pesciera.

Rifreddo di maiale e ricotta

Impasto di ricotta freschissima, lombo di maiale, uova e Parmigiano Reggiano, a forma di cilindro, arrotolato in fette di prosciutto crudo dolce, lessato avvolto in un fazzoletto. Servito con salsa a base di pomodori freschi e aceto balsamico.

Rifreddo principessa

Strati di fettine marinate in marsala, di noce di vitello, lombo di maiale, petto di tacchino, alternati a strati di mortadella, prosciutto crudo dolce e Parmigiano Reggiano. Aggiunta di uova sbattute e pistacchi. Cottura a bagnomaria in forno.

Stecchini alla petroniana o stecchi fritti alla bolognese

Stuzzicadenti fritti in padella, composti da dadi rosolati nel burro di: noce di vitello o lombo di maiale, animelle di vitello e fegatini di pollo, mortadella, lingua salmistrata, gruviera. Passati in salsa Mornay (besciamella arricchita), uova sbattute e pan grattato.

Primi piatti

Bomba di riso alla bolognese

Riso lessato in latte bollente e salato, amalgamato con uova e Parmigiano Reggiano. Cottura al forno in stampo con foro centrale. Servita con ragù e pezzetti di bietola lessata.

Calpatez, calpataz

Tirate una sfoglia sottile e tagliate dei quadrati di circa 5 cm di lato o dei tondi di circa 10 cm di diametro. Preparate poi l'impasto per il ripieno: lessate i marroni, sbucciateli e passateli al passaverdure; aggiungete rhum, zucchero a velo, noci tritate molto finemente e cacao. Chiudete la sfoglia alla maniera dei cappelletti. Condite con una salsa al burro o con olio e pepe macinato.

Cappelletti di magro

Impastare del formaggio tenero dolce, ricotta, Parmigiano Reggiano, noce moscata, uova e sale in una terrina fino ad ottenere un impasto omogeneo. Preparare la sfoglia e tagliarla in quadri di circa 2 cm di lato. Mettere poco ripieno al centro di ogni quadrato e ripiegarlo a triangolo. Girare le punte del triangolo attorno al dito indice e unirle voltandole verso l'alto. Cuocere in brodo di carne.

Garganelli con salsa allo scalogno, piselli, lattuga e prosciutto

Garganelli di sfoglia sottile di farina impastata con uova, Parmigiano Reggiano e noce moscata, tagliata a quadratini di cm 4 di lato, arrotolati sul "pettine". Conditi con salsa di scalogno tritato soffritto, pomodoro, piselli di prima qualità, lattuga a listarelle e prosciutto crudo.

Gnocchi di patate

Impasto a base di patate di qualità farinosa e farina, diviso in bastoncini tagliati a pezzi di cm 2 e passati sul rovescio della grattugia. Conditi con Parmigiano Reggiano e burro fuso o pomodoro.

Gramigna con la salsiccia

Gramigna di pasta fresca all'uovo (passata attraverso un torchietto), lessata e saltata in padella con un intingolo a base di salsiccia spellata e rosolata con cipolla, burro e olio, bagnata con vino bianco, latte e pomodoro concentrato.

Jeda

Condimento di noci, aglio e patate lessate per gnocchi di patate e per gli stianconi o straccioni di sfoglia di uova e farina di frumento.

Lasagne verdi alla bolognese

Sfoglia di farina, uova, olio e spinaci tritati, tagliata in rettangoli di cm 10 x 15 o quadrati di lato di cm 15, lessati in acqua con olio e posti in pirofila a 4-6 strati alternati con besciamella calda, ragù e Parmigiano Reggiano. Cottura al forno.

Maccheroni al ragù di lombo di maiale e piselli

Maccheroni, o mezze maniche, rigatoni o gobbetti, conditi con ragù di lombo di maiale a cubettini, rosolato con cipolla e bagnato con vino bianco, con aggiunta di piselli, trito d'aglio, concentrato di pomodoro, salvia e rosmarino.

Maltagliati o minestra di pasta e fagioli

Fagioli borlotti cotti con cotica di prosciutto, carota, sedano, cipolla, chiodi di garofano e alloro. Losanghe, di cm 2 di lato, di pasta sfoglia preparata con farina, uova ed olio, cotti brevemente in casseruola di coccio insieme al passato di fagioli, aglio rosolato con pancetta e pomodori pelati. Si serve calda, tiepida o fredda.

Minestra del paradiso

Composto di uova, parmigiano, sale e noce moscata, rappreso nel brodo bollente e servito con Parmigiano grattugiato.

Minestra Mariconda dell'Ottocento alla bolognese

Gnocchetti fatti con impasto di mollica di pane bianco, inzuppata con latte, addensata a fuoco medio con burro, Parmigiano Reggiano, uova e mortadella tritata. Cotti in brodo di carne.

Minestra nel sacchetto

Cubetti ottenuti da un impasto di farina, Parmigiano Reggiano, uova e burro, avvolto in canovaccio, cotto nel brodo di carne per circa 2 ore.

Pancotto

Pane raffermo cotto nell'acqua con aglio, condito con olio d'oliva, sale e pepe.

Parpadellini in brodo (parpadlein)

Pasta fatta con lo stesso impasto delle tagliatelle, cotta in brodo di carne.

Passatelli di carne

Impasto di uova, Parmigiano Reggiano, pane comune raffermo grattugiato, carni macinate finemente (petto di pollo e filetto di manzo), midollo di bue, passato in un disco a fori larghi. Cottura nel brodo di carne.

Passatelli in brodo

Impasto di uova, Parmigiano Reggiano, pane comune raffermo grattugiato, midollo di bue, passato in un disco a fori larghi. Cottura nel brodo di carne.

Pasticcio di tortellini

Foderare il fondo e i bordi di uno stampo imburrato con della pasta frolla, quindi riempire la teglia a strati alternando tortellini (già cotti) conditi con un ragù arricchito di funghi e rigaglie di pollo, e ragù e Parmigiano. A piacimento si possono aggiungere fettine di tartufo. Ricoprire la superficie con un disco di pasta frolla e infornare lo stampo in forno caldo per circa mezz'ora.

Quadretti, quadrettini, quadrettoni in brodo

Brodo di carne con pasta all'uovo tagliata in quadri di diverse misure.

Riso con rognone alla bolognese

Cipolle tritate e riso semifino Vialone Nano o superfino Carnaroli, rosolati e cotti al forno nel brodo di carne. Condito con fette di rognoni di vitello da latte, cotti con cipolla, aglio e burro.

Risotto con le rane

Riso semifino Vialone Nano o superfino Carnaroli tostato con sedano, carota, cipolla e aglio, cotto con brodo vegetale e condito con rane tagliate a pezzi rosolate con pomodori pelati.

Spaghetti al tonno

Spaghetti conditi con tonno sott'olio di prima qualità, rosolato in cipolla, aglio e pomodori pelati tritati grossolanamente.

Strichetti o panierine

Pasta all'uovo fresca a forma di farfallina o di anellini. Se verdi, all'impasto si aggiungono spinaci, bietola o giovani ortiche. Per minestre in brodo di carne, o zuppa di fagioli o di verdure, o conditi con ragù alla bolognese, prosciutto e piselli, ragù di salsiccia, sugo di pomodoro, intingolo di fagioli e fegatini di pollo.

Tagliatelle al ragù

Sfoglia sottile di uova e farina 00, tagliata in listarelle di mm 6 di larghezza. Cotte in acqua bollente e condite con ragù alla bolognese. Il ragù alla bolognese è fatto con 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, aggiunta di passata di pomodoro. Verso fine cottura (dopo almeno tre ore) si può aggiungere latte fresco intero.

Tagliatelle di castagne con pancetta e pecorino

Sfoglia di uova e farina bianca e di castagne, tagliata in strisce larghe 1 cm. Cotte in acqua bollente e saltate in padella in un soffritto a base di porro e pancetta, cui si uniscono in seguito pepe e pecorino grattugiato. Si serve disponendo sul piatto ulteriori listarelle di pancetta croccante.

Tortellini in brodo

Pasta all'uovo con ripieno di carne di lombo cotta a fuoco lento con burro e tritata finemente insieme a prosciutto crudo e vera mortadella di Bologna. Il ripieno è impastato con Parmigiano Reggiano, uovo e noce moscata. Serviti con brodo di cappone ruspante e manzo.

Tortelloni

Pasta di farina e uova, tagliata a quadri di cm 6 di lato con ripieno di ricotta e spinaci, chiusi come i tortellini. Conditi con ragù e burro e oro.

Tortelloni della vigilia

Impasto sottile di uova e farina, tagliata a quadri di cm 6 di lato, riempiti con impasto di ricotta, Parmigiano Reggiano, uova e prezzemolo, chiusi come i tortellini. Conditi con sugo di pomodoro e salvia oppure con burro fuso e salvia.

Zuppa bolognese

Dadini di tuorli, albumi montati, mortadella tritata, semolino, Parmigiano Reggiano e burro fuso. Cotti al forno e serviti in brodo di carne.

Zuppa imperiale

Pastella soffice e spumosa, preparata con uova, semolino, noce moscata e burro fuso, dorata al forno e tagliata a cubettini. Servita in brodo di carne.

Secondi piatti

Anguilla alla cacciatora

Anguilla spellata e tagliata a rocchi di cm 2-3, infarinata, rosolata con olio d'oliva, aceto, aglio, salvia, rosmarino, vino e pomodori. Si serve con polenta.

Arrosto morto

Polpa di vitello magra e tenera, bardata con fette sottili di prosciutto, aromatizzata con chiodi di garofano. Si serve accompagnato a fave stufate, fagioli bolliti o verdure miste alla griglia.

Baccalà alla bolognese

Baccalà salato di prima qualità, a pezzi quadrati di cm 7-8 di lato, infarinati e fritti in olio, cosparsi di trito d'aglio e prezzemolo, aromatizzati con succo di limone.

Bocconotti

Pasticcini di pasta sfoglia riempiti di rigaglie di pollo ed animelle, con tartufi.

Bollito di carne

Carne bollita per ottenere il brodo, servita con varie salse, mostarde e contorni (es. salsa verde, salsa verde con cipolla, salsa rossa con peperone, mostarda di mele cotogne, mostarda di frutta alla senape, fagioloni bianchi in umido, cipolline in agrodolce, purè di patate, spinaci al burro, carote e patate bollite, friggione)

Bracirole di castrato

Battere un poco le bracirole, disporle sul piatto fondo, condirle da entrambe le parti col rosmarino, l'olio, il sale e il pepe. Lasciar insaporire per circa 1 ora, dopodiché cuocerle sulla graticola posta su brace viva.

Castrato alla cacciatora

Pezzi di cosciotto di castrato d'agnello, cotti in tegame di coccio, con vino, lardo, odori e passato di pomodoro. Si accompagna con fette di polenta arrostita o fritte.

Ciacci

Pastella di farina, sale, acqua o latte, cotta tra due piastre di ferro. Si servono con un pesto di pancetta (o lardo), rosmarino, aglio e forma grattugiata.

Ciacci di farina di castagne

Pastella di farina di castagne, vino bianco secco, acqua, uova, olio. Cotta sopra piastre ben calde

Coniglio con verdure

Pezzi di coniglio cotti in tegame con burro, lardo, odori, pomodoro e vino.

Coppone fresco con verdure

Carne di coppone di maiale tagliata a pezzi irregolari e marinata con timo, maggiorana, noce moscata, vino e pepe. Cotto in casseruola insieme a pancetta, fettine di cipolla e carota. Si accompagna con purè di patate.

Costine

Taglio di maiale (braciola) cucinate alla griglia, o in padella, o impanate e fritte o al forno.

Costolette al prosciutto

Carne di vitello impanata, cui si applica una fetta di prosciutto dolce, fettine di formaggio e tartufi. Cotte in umido.

Costoline, costolette, bricioline

Ottenute dal carrè di maiale (lombo o lombata), dalla settima costola alla coda. Cucinate in umido, alla griglia, in padella o arrosto.

Cotechino fasciato

Spellare il cotechino e metterlo su una fetta di manzo, arrotolare e chiudere con spago da cucina. Tritare carota, sedano e cipolla e farli stufare nel burro, unire il cotechino e farlo rosolare. Bagnare con vino rosso e unire funghi, acqua, salsa di pomodoro e chiodo di garofano. Dopo la cottura affettare il cotechino e servirlo con il suo fondo di cottura passato al setaccio.

Cotoletta alla bolognese

Fette di fesa di vitello marinate con sale, pepe e succo di limone. Immerse in uovo sbattuto con Parmigiano Reggiano, impanate e fritte nel burro e cipolla. Ammorbidite in padella con brodo e ricoperte con prosciutto crudo e Grana fuso. Si serve con salsa di pomodoro.

Cotolette semplici passate in sugo di pomodori e piselli

Fette di fesa di vitello marinate con sale, pepe e succo di limone, immerse in uovo sbattuto con Parmigiano Reggiano, impanate e fritte nel burro e cipolla. Passate in padella con sugo di pomodoro e piselli.

Crescentine fritte e tigelle montanare

Pasta di farina, acqua, latte e strutto (o olio) lievitata e fritta con strutto o olio. La tigella è costituita da un impasto di farina, lievito, sale e acqua. È cotta in forno e ha una forma rotonda di diametro pari a circa 8-10 cm. Accompagnano salumi e formaggi tipici, sottaceti e giardiniera.

Faraona alla contadina

Pezzi di faraona avvolti con fettine di pancetta e puntate con stecchini. Soffritti in strutto, olio di oliva e cipolla con aggiunta di salvia, alloro, spicchi di aglio, rosmarino, brodo e pomodoro.

Fegatelli di maiale

Stecchini lunghi guarniti con: fettine di pane in cassetta spesse cm 1, foglie di salvia e alloro, tocchetti di fegato di maiale (conditi con sale, pepe, salvia, rosmarino e succo di limone, avvolti in rete). Passati al forno dentro una teglia con olio d'oliva e vino bianco. Si servono con rettangolini o rombi di polenta fritta.

Filetto di tacchino alla bolognese

Petti di tacchino a pezzetti, passati all'uovo, impanati e fritti, coperti prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano e tartufo.

Frittata alla bolognese

Frittata di uova, farina bianca, Parmigiano Reggiano, pepe e prezzemolo, in strato sottile, tagliata a mandorla o a quadretti.

Fritto alla bolognese

Due fette di pane dorate ed impanate, contenenti fettine di prosciutto e formaggio, bagnate in latte.

Fritto misto alla bolognese

Carni miste (pollo, agnello, cervella, animelle, mortadella, fegato), verdure fritte (zucchine, pomodori, cavolfiore, fiori di zucca, melanzane, carciofi, carote, funghi, finocchi, patate, crema di patate o purè), fiori d'acacia fritti, mele fritte, crema frita, frittelle di mele, semolino, banana, prugne, fichi, arancia, limone, riso e ricotta, dorati all'uovo, impanati e fritti.

Girello alla brace (garetto)

Girello di manzo cucinato in casseruola, condito soltanto con sale e pepe.

Imprigionata alla petroniana

Fette di fesa di vitello stratificate con fettine di prosciutto e Parmigiano, immerse nell'uovo sbattuto e pangrattato, fritte in burro fuso, cotte in latte e passato di pomodoro.

Involtini alla bolognese

Fettine di vitello cotte in umido, arrotolate con una fetta di prosciutto, salvia e Parmigiano Reggiano. Si serve con purè di patate o verdure cotte nel burro.

Ossa di cane

Bollire i piedini del maiale. In un'altra pentola mettere sale, cipolla, sedano e carota e buttare le costoline di maiale quando l'acqua bolle. Servire caldissimo in un piatto assieme ai piedini tagliati per la lunghezza, aggiungendo sale grosso e pepe macinato al momento.

Pane di San Petronio

Impasto di farina 00, sale, burro, latte o panna, olio e lievito di birra su cui viene inciso un taglio profondo a croce. Dopo averlo fatto riposare e lievitare, la pasta viene stesa in forma di disco ovale su cui si mettono a strati scaglie di Parmigiano, fette di prosciutto crudo, Parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Il disco di pasta deve essere arrotolato e chiuso a anello, quindi nuovamente inciso due – tre volte. Cuocere in forno.

Polenta condita

Polenta condita con ragù di carne e salsiccia, oppure con burro fuso e Parmigiano.

Polenta di castagne

Polenta a base di farina di castagne e acqua condita con salsiccia o ricotta

Polenta pasticciata

Strati di fette di polenta, fatta con farina gialla, alternati a ragù di funghi e salsiccia. Cotta al forno.

Polpettone di carne

Manzo macinato e amalgamato con mollica di pane, prosciutto crudo tritato, parmigiano, uova, sale e pepe. L'impasto, di forma allungata, è passato nel pangrattato, rosolato nell'olio e cotto nel burro a fiamma bassa.

Porchetta

Giovane porco cotto arrosto con spezie.

Punta di petto di vitello arrosto

Petto di vitello disossato, farcito con pesto di: carne di vitello, testina, animella, Parmigiano, uova, piselli, mollica di pane e trito di tartufo nero. Rosolato in casseruola con burro, alloro e timo. La cottura si completa al forno.

Rotolo con frittata

Fetta di fesa di manzo, arrotolata con frittatina d'uovo, spinaci o bietola lessati e pancetta. Cottura in casseruola. Si serve a fette con pisellini e dischetti di carota al burro.

Salmerino del Corno alle Scale alle erbe locali

Preparare una marinata con scalogno, vino bianco, aceto, sale e bacche di ginepro. Diliscare il pesce e farlo marinare, aggiungendo il timo da entrambe le parti. Scaldare una padella e far

rosolare i filetti di pesce, aggiungendo poi la marinata. Servire su piatto aggiungendo il sugo rimasto e un filo di olio extra vergine.

Salsiccia con i fagioli

Fagioli cotti in tegame di coccio, con pancetta, alloro, salvia e pomodori a tocchetti.

Scaloppine alla bolognese

Carne di vitello tritata, alternata con strati di prosciutto e patate lessate, condite con succo di carne, Parmigiano Reggiano e burro. Spezzatino di vitello con patate Polpa di vitello a pezzetti, passata in farina e rosolata in tegame di coccio, con pomodori e patate a pezzetti.

Tonno alla bolognese

Fette di ventresca di tonno, cotte in salsa di cipolle, aglio, sedano, carote e prezzemolo.

Trippa alla bolognese

Far soffriggere in poco olio pancetta tritata, cipolla a fette e aglio. Unire la trippa, già lessata, sale, pepe e prezzemolo tritato. Se necessario bagnare la trippa con brodo caldo. Al momento di servire, aggiungere fuori dal fuoco, uova sbattute e parmigiano grattugiato, mescolare bene e rimettere sui fornelli per pochissimi minuti a fiamma bassa. Servire la trippa molto calda e con abbondante Parmigiano.

Umido incassato

Rigaglie di pollo, animelle, bricioline di vitello, rossi d'uovo duri, tartufi, funghi e besciamella.

Vitello trifolato alla bolognese

In un contenitore condire fettine di vitello con olio, burro fuso, sale e pepe. Lessare le patate, affettarle a rondelle e condirle come la carne. In una teglia da forno imburrata mettere a strati le patate, prosciutto crudo a listarelle, fettine di vitello e un ultimo strato di patate. Ricoprire con fiocchetti di burro e lamelle di Parmigiano Reggiano. Cuocere in forno e servire aggiungendo sottili lamelle di tartufo bianco sul piatto.

Contorni

Asparagi alla parmigiana

Asparagi verdi di Altedo, lessati e posti in pirofila a strati alternati con Parmigiano Reggiano e burro fuso. Gratinati al forno.

Carciofi casalinghi

Pulire i carciofi e metterli a bagno in acqua e limone. Metterli in una casseruola con il burro con le punte verso l'alto e condire con olio, sale e pepe e cuocere coperti. Girarli poi con le punte in basso e continuare a cuocere, aggiungendo acqua.

Carciofini sott'olio

Carciofini in vino bianco e aceto, granelli di pepe, alloro e chiodi di garofano. Sistemati in strati dentro vasi, ricoperti d'olio d'oliva.

Cardi alla parmigiana

Giovani cardi lessati e posti in pirofila a strati alternati con Parmigiano Reggiano e burro fuso. Gratinati al forno.

Cavolfiore in besciamella

Cavolfiore bollito e posto in pirofila ricoperto da besciamella, Parmigiano Reggiano, poco burro e pangrattato. Gratinato al forno.

Cavolo verza ripieno

Involtini di foglie di cavolo con ripieno di cavolo, salsiccia fresca, lardo, Parmigiano Reggiano, uova, pangrattato e spezie, rosolati in padella con passato di pomodoro.

Cipolline in agrodolce

Cipolline marinate in acqua e aceto, soffritte in padella con lardo di prosciutto e burro, con aggiunta di zucchero, aceto e vino bianco.

Cipolline in agrodolce caramellate

Cipolline in agrodolce unite in padella con uvetta ammorbidita nel liquore e caramello. Si servono guarnite con pinoli tostati.

Finocchi gratinati con mortadella

Finocchi grossi parzialmente lessati avvolti nella mortadella e posti in pirofila, coperti da besciamella, mortadella tritata, Parmigiano Reggiano e pangrattato. Gratinati al forno.

Friggione (frizòn)

Fettine di cipolle bianche di ottima qualità, rosolate in padella con olio d'oliva, con aggiunta di pomodori maturi tagliati grossolanamente.

Frittata alla bolognese con le cipolle

Tuorli d'uovo montati con farina, Parmigiano Reggiano, aceto e noce moscata, albumi montati a neve e cipolle rosolate in burro. Cotta in padella.

Giardiniera

Verdure (cipolla, fagiolini, carote, sedano, cavolfiore) a dadini, lessate in vino bianco e aceto. Poste in vasetti e coperte con olio di oliva. Si consuma dopo qualche giorno.

Lenticchie in umido

Scalognò di Romagna rosolato nel burro con carota, sedano, rosmarino, prosciutto crudo a cubetti e cotica, lenticchie, farina, vino bianco, brodo e passato di pomodoro.

Peperonata

Peperoni gialli, rossi e verdi a fette, uniti a soffritto di cipolla, aglio, alloro, pomodori e zucchero.

Pesto

Lardo o pancetta con aglio e rosmarino.

Piselli al prosciutto

Piselli freschi uniti a cipolla e prosciutto a dadini soffritti nel burro.

Pomodori gratinati

Pomodori ricci maturi riempiti da un impasto di pangrattato, Parmigiano Reggiano, prezzemolo e aglio. Gratinati al forno.

Purè di patate

Crema ottenuta con patate a pasta bianca e farinosa, lessate, ridotte in purea, cotte in casseruola con latte, burro, noce moscata e Parmigiano Reggiano.

Radicchi di campo in insalata con dadini di pancetta frita

Radicchi conditi con pancetta, rosolata nell'olio, l'aceto e sale e pepe.

Salsa di peperoni

Peperoni gialli a dadini, in soffritto di cipolla, sedano e carota, con aggiunta di pomodori a pezzi, basilico e prezzemolo.

Salsa verde

Prezzemolo, capperi, aglio, cipolline sott'aceto, filetti di acciuga, tritati insieme a mollica di pane e uovo sodo, uniti a olio d'oliva e aceto.

Zucchine ripiene di carne

Zucchini (varietà "di Bologna") di forma regolare riempite con un composto per polpettine di carni bianche e polpa di zucchine tritata. Cotti con odori, prosciutto crudo e passato di pomodoro.

Dolci

Budino al cioccolato

Cioccolato a scaglie fuso a bagnomaria, mescolato con panna fresca di giornata e uova montate con rum e vanillina, cotto a bagnomaria in uno stampo con caramello. Si serve freddo.

Fior di latte

Latte mescolato con burro e farina, cotto possibilmente in casseruola di rame stagnato e unito a tuorli montati con lo zucchero, albumi e vaniglia. La cottura si termina al forno a bagnomaria in stampo caramellato. Si consuma il giorno successivo.

Castagnaccio

Dolce a base di farina di castagne, uvetta, pinoli, rosmarino e olio.

Ciambella

Torta a base di uova fresche, farina di grano tenero, burro e lievito. Si consuma a colazione con tè o latte o dopo pranzo inzuppata in un bicchiere di vino.

Ciambella marmorizzata

Burro montato con zucchero, uova, farina setacciata, latte e lievito. Metà dell'impasto è unito a cacao amaro setacciato. Cottura in forno in stampo cosparso di pangrattato.

Frittelle di castagne

Pastella di farina di castagne, latte, acqua e sale, frita in piccole dosi.

Mistocchine

Impasto di farina di castagne, acqua calda e sale, cotto nel forno già caldo.

Mostarda bolognese

Preparato a base di mele cotogne.

Sabadoni

Dolci a forma di tortello ripieni di mostarda, bagnati con la saba, tipici del periodo di carnevale

Sfrappole

Sfoglia sottile di farina, tuorli, albume, zucchero e acqua cedrata, tagliata in nastri larghi circa 2,5-3 cm e lunghi 20-25 cm, e annodati. Cotte in strutto bollente e spolverizzate di zucchero a velo.

Torta di cioccolato

Impasto di burro, cacao, zucchero, farina e uova cotto al forno, spolverizzato di zucchero vanigliato.

Torta di riso o torta degli addobbi

Riso cotto nel latte, con zucchero vanigliato, semolato e scorza di limone, unito a zucchero caramellato, mandorle pestate, amaretti ammorbiditi in liquore di mandorla amara, cedro candito tritato e uova. Cotta in forno, servita tagliata a losanghine.

Torta di tagliatelle o torta ricciolina

Preparare una sfoglia e ricavarne tagliatelline molto sottili. Preparare quindi la pasta frolla, mescolando farina, lievito, sale, uovo, burro e zucchero e lasciarlo riposare. Per la farcia, tritare canditi, mandorle, amaretti e aggiungere zucchero, burro e liquore. Stendere la pasta frolla e foderare una teglia imburrata. Versare la farcia e coprire il tutto con le tagliatelline cospargendo di burro e zucchero vanigliato. Coprire la torta e infornare, a metà cottura scoprire la torta affinché le tagliatelle si dorino e spolverizzare di zucchero a velo.

Zaletti (Gialletti)

Impasto di farina gialla (di granoturco) e bianca, burro, lardo, uova e uva passa di zibibbo, confezionato in palline leggermente schiacciate, cotte al forno. Si servono tiepidi o freddi spolverati di zucchero a velo.

Zuppa inglese

Ciambella bagnata nel rosolio alternata a strati di crema all'uovo e al cioccolato

Zuppa inglese con pan di Spagna

Fette di pan di Spagna imbevute di Alchermes, alternate con strati di crema di latte scaldato con scorza di limone, cotto al fuoco insieme tuorli d'uovo montati con lo zucchero e farina, e con strati della stessa crema al cioccolato fondente. Si serve fredda.

6. Piatti ritenuti ammissibili ai fini del progetto

(riferimento verbale della riunione della Commissione di Valutazione del 6 marzo 2009)

Antipasti

crostini al tartufo bianco
crostini di polenta ai funghi
focaccia di patate e zucchine
prosciutto e fichi
polenta frita con formaggio fuso
prosciutto e melone
ricotta miele e noci, formaggi locali con salse dolci
ricottina alla saba
sformato di mortadella su carpaccio di carciofi
tortino patate e prosciutto (oppure Parmigiano e asparagi grigliati)

Primi piatti

balanzoni
cappellacci di castagne con pepe e pecorino
maccheroni, mezze maniche (o tagliolini) all'ortolana
ravioletti di zucca e mortadella (oppure con fonduta di formaggi e tartufo bianco)
risotto con zucca (oppure con punte di asparago)
tagliolini, pasta al pettine con asparagi di Altedo e Parmigiano
tagliatelle paglia e fieno con prosciutto e asparagi di Altedo
tortelli di castagne e salsiccia con formaggio
tortelli di patate e salsiccia con funghi porcini
tortelli di zucca
tortelloni all'ortica con ricotta e mortadella con salsa di rapa
zuppa di funghi in crosta

Secondi piatti

arrosto con salsa di asparagi
arrosto di maiale alle prugne
cotoletta di agnello al timo e cipolla di medicina con radicchio
faraona alle pere
frittata alle zucchine e porri
millefoglie con porcini e patate di Tolè croccanti
ossobuco rosso
ossobuco con piselli
anatra arrosto con uva
scaloppine al tartufo fresco dell'Appennino
scrigno uovo e asparagi sulla loro vellutata
sformato di patate con prosciutto e parmigiano
spezzatino di vitello (o maiale) con polenta
stracotto di manzo con paparocci e ciacci

contorni

asparagi all'agro
carciofi trifolati
crema patate con tartufo bianco
fiori di zucca fritti
frittelle di acacia
insalata dell'orto
insalatina porcini e sedano
insalata di ovuli e Parmigiano
insalatina di sedano e funghi di bosco
verdure gratinate
zucchini fritti

Dolci

crostata con marmellata
crostata con ricotta e scaglie di cioccolato
millefoglie di zabaione
crostata pere e marmellata prugna (oppure ciliegie e fichi caramellati)
crostatina di duri di vignola e crema
frittelle di castagne
semifreddo al torroncino
torta di mele (oppure alle pere)
torta di ricotta
fragole zucchero e limone
fragole vino e zucchero
frutta sciroppata
ciliegie sotto spirito
crostata di frutta fresca.