

# Dall'asparago di Altedo alla Ciliegia di Vignola: 8 simboli di stagione dell'Emilia Romagna

written by Redazione | 10/05/2021



**La storica via Emilia, che attraversa l'intera regione, non è solo un concentrato di storia ma rivela anche la biodiversità di un paesaggio ricco di sfaccettature e varietà agroalimentari. Ecco alcuni esempi di frutta e verdura emiliano-romagnoli**



L'**Emilia Romagna** è una terra generosa sotto molti punti di vista e il settore enogastronomico non fa eccezione. La regione, che vanta ben **44 prodotti DOP e IGP**, ha "inventato" ricette che sono diventate una bandiera nazionale nel mondo: si pensi ai tortellini, alla lasagna, alle tagliatelle, alla piadina o ai passatelli, solo per citarne alcuni, ma altrettanto famosi sono i suoi prodotti tipici, fortemente legati all'ambiente pedoclimatico specifico e alle tradizioni locali.

## **Frutta e verdura Emilia-Romagna: 8 tipicità della stagione calda**

Nel settore ortofrutticolo la regione offre prodotti molto apprezzati dai consumatori. **Frutta e verdura dell'Emilia-Romagna** provengono da una filiera sicura che ne garantisce tutte le fasi; da oltre trent'anni, infatti, la cosiddetta "Cerniera d'Italia" pratica un'**agricoltura integrata**, servendosi di sistemi di produzione a basso impatto ambientale e tutelando la salute dei consumatori.

Dalla primavera e per tutta l'estate, la campagna emiliano-romagnola si risveglia dal grigiore invernale con una proposta di frutta, verdura e ortaggi dalla felice composizione cromatica, dal gusto inconfondibile e dalle importanti virtù nutrizionali. Scopriamo **8 tipicità da portare in tavola**.

### **Asparago Verde di Altedo IGP**

Iniziamo con l'**Asparago Verde di Altedo IGP**, un ortaggio coltivato unicamente in provincia di

Ferrara e parte della provincia di Bologna, da consumare nel periodo che va da aprile a giugno. È proprio il clima umido della bassa padana a determinare le caratteristiche organolettiche uniche di un asparago dal **gusto tenero**, delicato, leggermente amarognolo e privo di fibrosità.

Dal punto di vista nutrizionale, gli **asparagi sono diuretici e ricchi di sali minerali** che vengono preservati con la cottura al vapore. Gli usi in cucina sono pari alla fantasia e ai gusti dei consumatori: gli [asparagi di Altedo](#) sono buonissimi da mangiare da soli, conditi con sale e olio evo, oppure in frittate, risotti e minestre ma anche gratinati e con le uova (nella nota ricetta "[alla milanese](#)").

## **Carciofo Moretto di Brisighella**

Nel nostro viaggio nella **frutta e verdura dell'Emilia-Romagna** ci spostiamo in provincia di Ravenna, nel suggestivo borgo medievale di Brisighella. Qui, e anche nel faentino, il "**Moretto**" è una **varietà rustica di carciofo** che veniva coltivata già negli anni '40 e '50 del Novecento. Ancora oggi, il prodotto nasce spontaneamente nei calanchi dell'Appennino brisighellese, dove si raccoglie **da fine aprile ai primi di giugno**, e conserva tutte le originarie caratteristiche organolettiche perchè non è stato mai sottoposto a interventi genetici che ne abbiano modificato aromi e sapore.

Il suo contenuto di ferro lo rende **ottimo per la dieta degli anemici** mentre la cellulosa favorisce il transito intestinale. Per la povertà di zuccheri è un alimento consigliato in caso di [diabete](#) e le sue foglie sono utilizzate per decotti, tinture o per produrre amari.

In cucina, il **Carciofo Moretto di Brisighella** ha tante modalità di utilizzo che ne esaltano il sapore amarognolo ma fresco: può essere mangiato crudo oppure lessato, condito con il rinomato [Olio Brisighella DOP](#).

## **Ciliegia di Vignola IGP**

Coltivata in alcuni comuni delle province di Modena e Bologna, a un'altitudine compresa tra i 30 e i 950 metri s.l.m., la **Ciliegia di Vignola IGP** ha la polpa dolce e croccante ed è tra le più saporite d'Italia, al punto da essere una delle tipicità ortofrutticole emiliane più richieste nel mondo.

Esistono diverse varietà, dalla più pregiata **Mora di Vignola** (disponibile a maggio) ai classici **Duroni di Vignola**, colti nel mese di giugno e caratterizzati da un colore nero più intenso. Estremamente ricche di sostanze nutritive, le [Ciliegie di Vignola IGP](#) vengono meticolosamente raccolte a mano per non intaccare le proprietà nutritive e per preservarne la qualità eccezionale.

## **Amarene Brusche di Modena IGP**

Qui siamo in presenza di un prodotto derivato dalla frutta e fortemente legato al terroir. Parliamo della Confettura **Amarene Brusche di Modena IGP** ottenuta dai frutti del cosiddetto "ciliegio acido", raccolti nel periodo che va dal 20 maggio al 31 luglio. La zona di produzione comprende la provincia di Modena e alcuni comuni della pianura e media collina della provincia di Bologna che hanno un certo clima e un terreno fresco, ben drenato e permeabile .

Il processo di lavorazione deve seguire una ricetta rigorosa che va dalla raccolta di soli frutti al giusto grado di maturazione all'aggiunta di zucchero; non sono ammessi altri ingredienti nè coloranti, conservanti o addensanti. La confettura è caratterizzata dal tipico sapore acidulo dell'amarena ed è perfetta sia spalmata su una fetta di pane che insieme al gelato oppure come componente di torte e crostate a base di pasta frolla. Altre informazioni e ricette si possono trovare sul [sito del Consorzio di tutela](#).

## Pesca e Nettarina di Romagna IGP

L'Emilia Romagna ha conquistato il primato nazionale della produzione frutticola tra la fine dell'800 e gli inizi del '900 e, in particolare, nell'ambito della coltivazione del pesco; il primo impianto fu realizzato nel 1898 a Massa Lombarda, in provincia di Ravenna. Nonostante quest'alta produttività e l'apprezzamento dei mercati, si dovrà attendere solo il dicembre 1997 per ottenere il riconoscimento europeo dell'Indicazione Geografica Protetta per la [Pesca e Nettarina di Romagna](#) la cui zona di produzione si estende a diversi comuni, dalla provincia di Bologna fino a quella di Ravenna.

Succose, saporite e dolci, le pesche romagnole sono ottenute dall'incrocio di diverse varietà a polpa bianca o gialla della specie *Prunus persica L.*, arrivano sul mercato verso la fine della primavera e sono vendute fino al 20 settembre. Se la **pesca** ha una superficie vellutata, la **nettarina** è liscia ed entrambe possono essere a polpa gialla o bianca.

Oltre alla loro godibilità alimentare, la Pesca e Nettarina di Romagna IGP sono alimenti fortemente consigliati per le loro virtù nutrizionali: sono ricche di vitamina C, B carotene e provitamina A e potassio; hanno poteri antiossidanti e di contrasto ai radicali liberi senza trascurare il contenuto di acqua che favorisce l'idratazione del corpo.

## Pera dell'Emilia Romagna IGP

Che sia per un fine pasto, per preparare un dessert o per uno spuntino, la **Pera dell'Emilia Romagna IGP** è un frutto gustoso e ricco di virtù. Favorisce il funzionamento dell'apparato digerente e contiene fibre che riducono il livello di zucchero nel sangue, aumentandone il flusso verso tutti gli organi del corpo e favorendone l'apporto di ossigeno.

Disponibili dalla metà di settembre, per tutto il periodo invernale, le **pere dell'Emilia Romagna** arrivano fino alla tarda primavera. Tra le varietà riconosciute nel disciplinare IGP, le più comuni sono:

- la **pera William**, succosa e zuccherina;
- la **Max Red Barlett**: succosa, dolce e rinfrescante;
- la **Decana del Comizio**: compatta, dolce-aromatica ma acidula;
- la **Kaiser**: fine, dolce-acidula e granulosa al palato;
- la **Conference**: soda, succosa, dolce e delicata;
- l'**Abate Fetel**: dalla bella consistenza, succosa e dolce.

## Anguria Reggiana IGP

Eccellente e dal gusto inconfondibile, l'**Anguria Reggiana IGP** è coltivata in un'ampia zona della pianura reggiana. Di questo prodotto emblematico della stagione estiva, esistono tre varietà come spiega il sito del [Consorzio di tutela dell'Anguria Reggiana](#):

- **Tonda** (tipo Ashai Miyako), dal colore verde-grigio e dalla polpa dolce, croccante e profumata;
- **Ovale** (tipo Crimson), dalla buccia verde medio brillante con striature verde scuro. La polpa è rossa, soda e croccante;
- **Allungata** (tipo Sentinel), ha una buccia verde medio-brillante e striature tra il verde scuro e il giallognolo. La polpa è rosso intenso, saporita, croccante e soda.

## **Melone Mantovano IGP**

Seminato nella prima decade di aprile e raccolto a luglio, il **Melone Mantovano IGP** è così chiamato perché viene coltivato in Lombardia (41 comuni nelle province di Mantova e Cremona) ed Emilia Romagna (a Modena, Bologna e Ferrara). Secondo il disciplinare, può essere liscio o retato con diverse forme e colorie, la pezzatura minima deve essere di 800 grammi, il diametro di 10 cm e gli esemplari in vendita devono recare il bollino del [Consorzio](#). La **tipologia liscia** si presenta di forma sferica o sub-sferica con una buccia color crema-paglierino e la polpa giallo-arancio; la variante retata, invece, ha forma ovale o tonda, buccia color crema-paglierino o verde e polpa arancio-salmone.

Particolarmente dolce ma non stucchevole, il **melone mantovano è ricco di sostanze nutrienti**, rallenta l'invecchiamento della pelle e rinforza il sistema immunitario.