

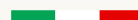


PRODOTTI TIPICI

*Bassa Modenese
Italy*

Per info sui prodotti:

Servizio Politiche Ambientali
politicheambientali@unioneareanord.mo.it
Tel. +39 0535 621521, 621520, 621522



*Andrea Malagola
Photography*

Il Parmigiano Reggiano

Quello vero è uno solo. E' prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova. Ogni stagionatura regala emozioni e sentori differenti che lo rendono unico nella sua versatilità e adatto ad ogni occasione. Non si taglia, si scaglia con il tradizionale coltellino a mandorla introducendo la punta dello strumento nella pasta e spingendo verso l'alto.



Ponte Rovere

La Mortadella Favola di San Prospero

Mortadella Favola L' Originale è la prima mortadella al mondo insaccata e cotta nella cotenna naturale, un vestito unico cucito su misura nella Sartoria Palmieri. Mortadella Favola è un prodotto 100% italiano, senza glutine, lattosio, glutammato monosodico e polifosfati aggiunti.

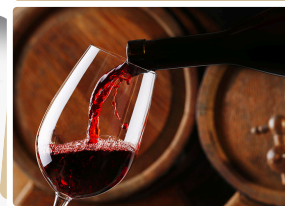


Via Mazzoni

azzione

Il Lambrusco

Il vino di riferimento dell'Emilia Romagna, dal profumo fruttato e moderatamente alcolico. Le varietà di Lambrusco più conosciute sono il Lambrusco di Sorbara, Grasparossa di Castelvetro e Salamino di Santacroce. Il Lambrusco è il vino ideale per accompagnare i classici piatti della tradizione Emiliano-Romagnola: paste fresche e tortellini, zampone e cotechino, e i classici salumi e formaggi, in primis Parmigiano Reggiano



Il Salame di San Felice

Il Salame di San Felice si lega alle caratteristiche del territorio della Bassa Modenese, terre di acqua, nebbie e umidità che contribuiscono alla corretta "maturazione" del prodotto, dove i componenti naturali reagiscono senza sopraffare l'uno sull'altro. Al di fuori della Pianura Padana, la corretta stagionatura necessita di maggiore quantità di sale, che rende i salumi più sapidi.



L'Aceto Balsamico di Modena

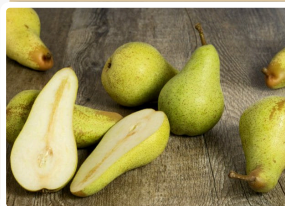
L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è frutto delle particolari caratteristiche pedoclimatiche e della varietà delle uve tipicamente coltivate nel Modenese, unitamente all'arte della cottura dei mosti e delle amorevoli procedure dei travasi annuali fra le botticelle in legno delle acetaie.



Cam

La pera Abate

Questo frutto oggi è coltivato quasi esclusivamente in Emilia Romagna e in particolare nelle provincie di Ferrara, Modena e Bologna. Ha la forma allungata a fiaschetto con un peso che arriva a superare i 250 grammi. La buccia è liscia e sottile, di colore giallo rugginoso e la polpa è succosa, bianca e fine, ha sapore dolce - acidulo, estremamente profumata e gradevole.



SP9

La Sfogliata

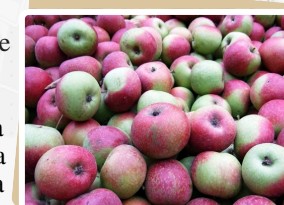
La torta degli ebrei, chiamata anche sfogliata, è una torta salata millefoglie tipica di Finale Emilia. Nonostante le origini e il nome, la pietanza non rientra nella cucina kasher per la presenza di strutto di maiale negli ingredienti (la religione ebraica vieta il consumo di carne di maiale e derivati)



Cavezzo

La Mela Campanina

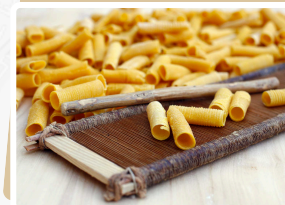
La mela campanina (in dialetto: póm campanèn), conosciuta anche come mela della nonna, è una varietà di mela domestica appartenente alla tradizione della bassa modenese. E' piccola, ha la buccia sottile e verde che diventa rossastra se stesa al sole dopo la raccolta, polpa bianca, fragrante dolce e profumata.



Via Provinciale

I Maccheroni al Pettine

I veri Maccheroni al Pettine si ottengono arrotolando la pasta lungo il lato, ottenendo così la forma di un maccherone cilindrico e senza punte. I garganelli e i maccheroni al pettine generici invece si presentano entrambi con le "punte" perchè realizzati arrotolando la pasta lungo la diagonale.



Rivara

Scopri la Bassa

La Bassa Modenese è un territorio da scoprire, ricco di natura, storia, tradizioni e buoni sapori. È un'area di passaggio racchiusa tra due importanti "rami" ciclabili dell'Eurovelo 7 e la Ciclovía del Sole. Sarà piacevole muoversi in bicicletta, senza fatica, per scoprire le tante aree naturali, i paesaggi rurali, i monumenti storici, gli straordinari tramonti e il buon vivere. Sarà bello prendersi una pausa, lontani dalle città, per dedicarsi tempo in mezzo alla quiete della campagna modenese, godere di una calorosa ospitalità e ottimi piatti.

