

MODENA TERRA DI SAPORI

UNA ENOGATRONOMIA FAMOSA IN TUTTO IL MONDO



I prodotti tipici e la cucina tradizionale modenese sono universalmente conosciuti e rinomati. Il territorio della provincia è zona di produzione del celebre **Parmigiano Reggiano** e del **Prosciutto di Modena**, ma anche **dell'Aceto Balsamico tradizionale di Modena** e del **Lambrusco**, un vino rosso gustoso e frizzante, distinto in tre varietà: il **Lambrusco di Sorbara**, dall'aroma più delicato, il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro**, dalla caratteristica schiuma rossa, il **Salamino di Santacroce**, dal sapore armonioso. Nell'estate 2009 ai tre lambruschi si sono aggiunte altre due denominazioni: "**Lambrusco di Modena doc**" e "**Pignoletto modenese doc**".

Fin dai tempi più antichi l'alimentazione di questa zona della Pianura Padana si è fondata sul formaggio e sulla carne di suino, dal quale, ancora oggi, deriva una fornita varietà di gustosi salumi, come la **mortadella**, **i salami**, **la coppa di testa** ed i **ciccioli**.

Tra i piatti tipici, troviamo lo **zampone**, carne macinata di maiale insaccata nella cotica della zampa anteriore, il **cotechino**, di lavorazione simile, ma diverso per aspetto e spessore della cotenna.

Entrambi si gustano con i fagioli o con il purè.

Dal maiale si ottiene anche lo strutto, indispensabile per ottenere lo **gnocco**, triangoli di pasta fritti, da gustare imbottiti con i salumi.

Originaria della zona montana, **la tigella o crescentina** è di forma tonda e viene cotta sulla pietra. Si gusta ripiena di salumi, formaggi molli e con il caratteristico **pesto modenese**, una battuta di lardo, aglio e rosmarino.

Assai singolare per preparazione e forma è il **borlengo**, una sottilissima sfoglia ottenuta cocendo su un'apposita piastra un impasto di acqua e sale, condito, una volta cotto, con la **cunza**, il **pesto di lardo**, e gustato con salumi e formaggi.

Tradizionalmente conteso con la vicina Bologna, il **tortellino**, è un quadretto di pasta sfoglia ripiegata e ripiena di un trito di carne di maiale, prosciutto e Parmigiano Reggiano, **da gustare in brodo di cappone**.

A Carpi si produce un'apprezzata varietà di mostarda, la "**Mostarda fine carpigiana**".

Tra i dolci, nel modenese si gusta il **bensone**, un pane dolce cotto al forno e decorato con grani di zucchero, da gustare tagliato a fette e intinto nel vino. Gli amaretti, sono invece dolcetti morbidi, ottenuti da una pasta di mandorle e zucchero. Infine, la celebre **torta Barozzi**, inventata nel XIX secolo da Eugenio Gollini, pasticcere di Vignola, che la dedicò al suo famoso concittadino, l'architetto Jacopo Barozzi. Una curiosità: la torta è prodotta, tutt'ora, dagli eredi di Gollini, secondo una ricetta segreta e tutelata da un marchio brevettato. Tra i liquori, ricordiamo il **sassolino**, tipico della zona di Sassuolo, da

cui prende il nome, e dall'intenso sapore di anice, ed il **nocino**, un infuso di alcol e mali verdi delle noci. Dotato di un marchio di tutela, viene suggerito come digestivo alla fine di un pasto abbondante.

