

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Percorsi di-vini in Emilia Romagna

VENERDÌ scorso abbiamo visto come e quanto bere per avere il piacere del palato e la sicurezza nella guida, vediamo oggi cosa bere, parlando dei vini prodotti vicino a casa nostra. Partiamo dai bianchi, tra cui il noto **Sauvignon**, con uve che per circa l'85 % derivano dall'omonimo vitigno, di colore giallo e di sapore asciutto e corposo, con gradazione alcolica del 12%: se ne consiglia il consumo a 8/10 gradi ed è ottimo anche come aperitivo. Il **Pinot bianco**, giallo paglierino, con retrogusto amarognolo ed una gradazione di 12 gradi, è indicato per accompagnare antipasti freddi, pesce lesso o alla griglia e formaggi delicati. Il **Pignoletto**, detto anche 'Riesling Italico', è diventato il bianco frizzante tipico dei colli bolognesi, si serve sempre fresco come aperitivo o con pesce, e accompagna molto bene minestre e riso alla pescatora. Il **Bianco** è un ottimo taglio fra Albana e Trebbiano, con una gradazione alcolica media attorno a 11 % e di colore giallo dorato chiaro.

Già sulle colline imolesi troviamo la famosa **Albana di Romagna**, sia di gusto amabile (12,5 gradi alcolici) che secco (12,0 gradi): il primo tipo va bevuto molto freddo a temperature di 5/7 gradi, mentre il secondo si beve volentieri a 10 gradi di temperatura. Non possiamo dimenticare il **Trebbiano di Romagna**, prodotto con uve provenienti da vitigni che si ambientano bene sia ai

colli che alla pianura: ha sapore asciutto e non sopporta un lungo invecchiamento, si beve bene se servito a 10 gradi. Citiamo senza alcun commento anche gli ottimi **Montuni del Reno**, **Malvasia** e **Pagadebit**. Fra i rossi primeggia il **Barbera**, che deriva dall'omonimo vitigno con un eventuale 15% di Sangiovese; può essere invecchiato per diversi anni e si beve bene servito fresco e frizzante con carni rosse e cacciagione. In Romagna non si beve se non è **Sangiovese**, che si conserva normalmente da due a quattro anni e in alcuni casi anche di più. Per questo vino è consentita la qualifica di 'superiore' ed è alla

base dei più famosi vini toscani e piemontesi. Il **Lambrusco**, con gradazione alcolica fra 10,5 e 11,5, di colore rubino e rosato, frizzante, si beve fresco a 12/16 gradi e si sposa bene con i salumi dell'Emilia. Il **Gutturnio**, di 12 gradi, si ottiene dai vitigni di Barbera e Bonarda, si conserva per circa 4 anni e si serve a 18 gradi. Il **Bosco Eliceo** è a bassa gradazione, fresco si associa all'anguilla e al pesce in genere, mentre la **Cagnina**, di colore rosso violaceo si accompagna bene alle piadine romagnole e ai crescioni di erbe. Abbiamo infine il **Merlot** che si abbina con i bolliti e con le carni rosse ai ferri. Questa è solo una parte della formidabile ricchezza della nostra terra.

*Associazione
commercianti
Mercato Ortofrutticolo

I prodotti del venerdì

*ECCO i 'Prodotti del venerdì'
(prezzi al dettaglio in euro al chilo).*

CAROTE 0.60/0.80

FAGIOLINI 2.00/2.30

PATATE 0.70/0.90

POMODORO rosso da conserva 0.60/0.70

POMODORO CILIEGINO

gr. 500 1.20/1.40

RADICCHIO CHIOGGIA

1.40/1.60

SCAROLA IMBIANCATA

1.70/1.80

COCOMERI 0.80/0.90

MELONI RETATI 1.40/1.60

NETTARINE Cal. medio

1.60/1.80

PERE Abate cal. medio

1.30/1.50

SUSINE O PRUGNE

1.70/2.00

STORIA DEL FRUTTO DELL'EQUILIBRIO

La pera, perfetta consorte del formaggio

LA PERA è il frutto dell'equilibrio: dolce e saporito, contiene vitamine, sali minerali e oligoelementi, ma soprattutto è ricca in fruttosio, zucchero semplice che viene assorbito pienamente e con lentezza. Queste caratteristiche la rendono indicata anche nello svezzamento dei neonati, utile per i regimi alimentari poveri di sale, grazie al suo buon contenuto di potassio, e preziosa per la salute della nostra pelle. Varie sono le curiosità relative a questo frutto, che viene consumato fin dalla preistoria. I medici della Scuola Salernitana, la prima istituzione medica d'Europa nel Medioevo, la consideravano inadatta all'alimentazione dei malati, ritenendola fonte di malinconia, mentre nel Settecento era diventata cibo da passeggio e veniva offerta lungo le strade dai 'peracottari', che preparavano pere cotte, ricoperte di caramello e in-

filzate in un bastoncino per farle mordere comodamente. In epoca moderna il termine 'peracottaro' ha assunto il significato di persona ingenua, tanto che si è soliti dire «hai fatto la figura da peracottaro». In letteratura troviamo le tre pere di Pinocchio, che prima le sbucciò e poi per la fame tornò a mangiarne torsoli e bucce, metafora sugli sprechi che ci deve fare riflettere sempre più. Tra i proverbi dedicati alla pera il più noto è senz'altro il detto «al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere», simbolo del conflitto di classe del periodo medioevale, quando i palati esigenti e gli stomaci delicati della nobiltà si innamorarono di questo abbinamento di due cibi consumati tipicamente dai contadini.

*A cura del Centro
Divulgazione Agricola*

The inset image shows a page from a publication titled "Percorsi di-vini in Emilia Romagna". At the top right, there is a logo for "Senza Sodio". The page contains several columns of text, likely a wine guide or travel itinerary. At the bottom left of the inset, there is a logo for "La Mendiana" featuring a green apple and the text "La Mendiana". Below the logo, there is a list of wine products with prices, such as "Pera Williams" for € 9,75 and "L'altro Grembi" for € 9,75. The text is small and difficult to read in detail.