

Giro Goloso



Le eccellenze enogastronomiche di questa tappa

In Romagna un trionfo di sapori

Squacquerone per riempire la piadina, il Bustrengo per addolcirci

di **Andrea Grignaffini**

Si cadrebbe in errore se si pensasse che questa tappa si svolge tutta nell'amenità della cittadina dove inizia e dove finisce. Classificata con 4 asterischi per difficoltà, nel corso di questi 204 km si zigzagherà tra le province di Forlì-Cesena, Rimini, Pesaro-Urbino, ancora Rimini e, dunque, di nuovo Forlì-Cesena, in un saliscendi di colline che si fanno pedemontane in quel di Madonna di Pugliano (789 s.l.m.), e con pendenze anche del 17% nei pressi di Barbotto. Per questa ragione, ricominciamo dove abbiamo abbandonato la tappa precedente, con la piadina, IGP dal 2014, che contempla il km 0 per gli ingredienti della sua produzione e manifattura: farina di grano tenero, acqua, sale (pari o inferiore a 25 grammi ogni kg di farina) e, quanto ai grassi, scelta libera tra strutto e/o olio extravergine d'oliva, purché non si superino i 250 grammi ogni kg di farina. E altro olio, quello di gomito, per amalgamarne tanto le componenti quanto le faide, visto che due sono, al momento, le Piadine IGP. Quella delle Terre di Romagna (la cui capitale morale,

in questo caso, è Cesena), in cui lo spessore può andare da 4 a 10 mm. con un diametro di 15/30 cm., e quella riminese dove lo spessore non deve superare i 3 mm. e il diametro può andare da 23 a 30 cm. Come la si riempie? Con lo Squacquerone di Romagna DOP, ovviamente, che dal Medioevo arriva ai giorni nostri con la versatilità e la leggerezza, da leggersi in senso calviniano, che lo caratterizzano quale indefesso compagno di

merende emiliano-romagnole.

Benedetto scalogno

E, a proposito del già menzionato olio extravergine d'oliva, esso segue tra queste colline la storia dei primi insediamenti, dagli Etruschi passando per tutto il Medioevo e fino al 2014, con il riconoscimento della DOP e la selezione delle cultivar Correggiolo, Leccino, Pendolino, Moraiolo e Rossina. Famoso è poi anche lo scalogno di Romagna,

ottimo alleato di soffritti, magari nel sugo di salsiccia e verdure con cui condire gli strozzapreti romagnoli, ma piacevolissimo anche in purezza, sott'olio. Quanto al versante dolce di questa tappa citiamo la Pesca nettarina di Romagna e la saba (o sapa, come la chiamano nel cesenate e nel riminese): uno sciroppo d'uva ottenuto dal mosto cotto, famoso per le origini antiche e l'utilizzo come dolcificante locale, se non come ingrediente di ricette tipiche locali, il ché ci porta dritti dritti al capolinea col Bustrengo: dolce della tradizione natalizia sammarinese dove si usava realizzarlo con tutte le eccedenze della dispensa come diversi tipi di farina, pangrattato, miele, uva passa, fichi secchi e scorze di agrumi. Per saggiare la cucina romagnola - benché combinata con la visione internazionale di uno chef cosmopolita e curioso - recatevi da *Marè*; per un affondo nella tradizione ittica più verace, invece, vi consigliamo *Da Beppe* per l'accoglienza intima e familiare e il menu.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 2'10"

Sciropo d'uva
La saba si ottiene dal mosto cotto ed è nota per le origini antiche



I VINI

● **Enio Ottaviani, Caciara 2018**

Un sangiovese riminese e, come tale, salato e profumato di mare e di amarene. Un sorso caldo ma dotato di una misteriosa freschezza che ne rinfresca il tannino e ne incalza la beva.

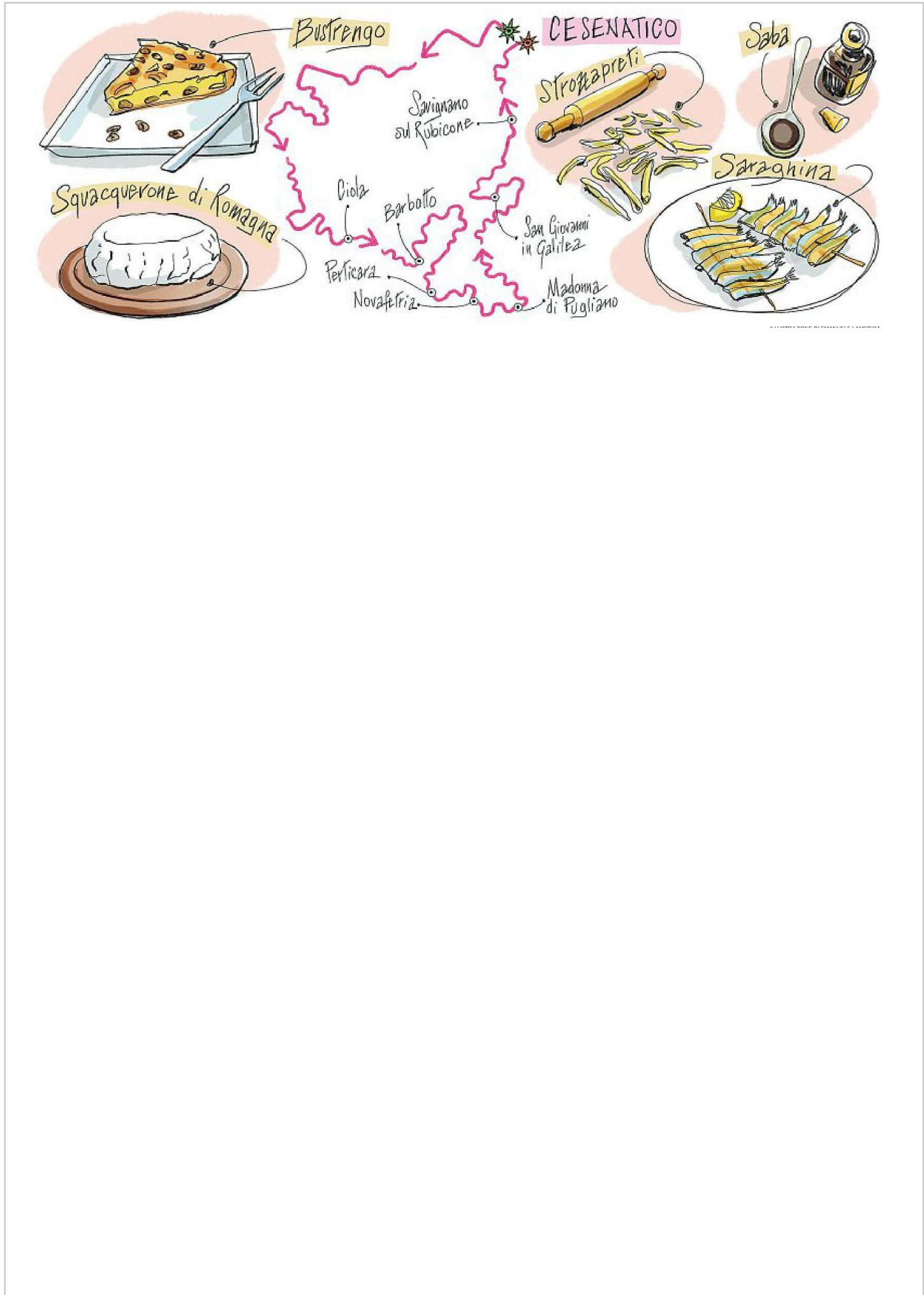
● **Il Pratello, Le Campore 2016**

Una grandissima esecuzione quella di questo taglio bordolese, in bianco, nel contesto quasi montano di Modigliana. Un vino tagliente e vibrante, ingentilito da aromi rassicuranti, capace di invecchiare egregiamente.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato