

Ad aprile il mensile tedesco “Der Feinschmecker” dedica 16 pagine alle eccellenze enogastronomiche dell’Emilia-Romagna

Il numero di aprile della rivista tedesca Der Feinschmecker (tiratura di quasi 59mila copie, mezzo milione di lettori) celebra la Food Valley dell’Emilia-Romagna in un servizio di 16 pagine – Un percorso immersivo lungo la Via Emilia, dalla bassa parmense fino ai dolci declivi dell’entroterra riminese, alla scoperta dei sapori autentici e distintivi dell’Emilia-Romagna - L’articolo è frutto di un Educational Tour del giornalista Stefan Maiwald tra il 19 e il 24 settembre scorso, nei territori di Parma, Reggio Emilia, Bologna e Rimini, realizzato da Apt Servizi Emilia-Romagna in collaborazione con Bologna Welcome e Visit Rimini

Il “buongustaio” tedesco esalta la Food Valley emiliano romagnola. Sul numero di aprile di “Der Feinschmecker” (“Il Buongustaio” appunto), raffinato mensile tedesco di enogastronomia e viaggi -che vanta circa 500mila lettori al mese fra Germania, Austria e Svizzera tedesca e una tiratura mensile di 58.999 copie- è comparso un servizio di 16 pagine dedicato alle eccellenze culinarie della Regione Emilia-Romagna

Un reportage che celebra dalle paste ripiene ai prodotti tipici della Regione, sintetizzato nel titolo *“Semplicemente paradisiaca. Opulenza e raffinatezza, amore per la tradizione e varietà di sapori: in Emilia Romagna tutto ciò trova la sua perfetta sintesi. Un viaggio attraverso la cucina italiana locale, che con il tempo ha guadagnato in raffinatezza come per la pasta e il leggendario Lambrusco.”*

L’articolo, a firma del giornalista Stefan Maiwald, ripreso anche in copertina col titolo *“Emilia Romagna - prosciutto, Parmigiano, pasta, vino: tour primaverile nella più bella regione italiana del gusto”*, è il frutto dell’educational tour a cura di Apt Servizi Emilia-Romagna, con la collaborazione di Bologna Welcome e Visit Rimini, che Maiwald ha svolto dal 19 al 24 settembre scorso nei territori di Parma, Reggio Emilia, Bologna e Rimini. Un’esperienza che lui stesso ha definito: “un viaggio lungo la Via Emilia, dai grandi orizzonti della bassa parmense fino ai dolci declivi dell’entroterra riminese, alla scoperta dei sapori autentici dell’Emilia Romagna.”

Va ricordato che la regione con i suoi 19 prodotti Dop e 26 Igp vanta il maggior numero di prodotti certificati d’Europa e al mondo.

L’articolo è un percorso immersivo nei sapori distintivi dell’Emilia-Romagna, attraverso la conoscenza di produttori e chef che portano avanti la tradizione culinaria emiliano-romagnola in maniera ecologica e sostenibile. Il risultato è un articolo celebrativo del territorio regionale e dei suoi frutti, il cui titolo anticipa il tono entusiasta dell’intero testo.

Dagli anolini ai tortellini, ognuno con il suo ripieno diverso, dal Lambrusco al Sangiovese, dal Prosciutto di Parma all’aceto balsamico, dal Parmigiano Reggiano all’olio extra-vergine d’oliva, Maiwald e il fotografo Andrea di Lorenzo restituiscono in parole e immagini l’essenza dell’enogastronomia regionale: qualità, gusto, unicità.

Partendo dai diversi tipi di ripieno utilizzati per i tortellini a seconda del territorio o persino del paese di provenienza (a Parma pesto di carne di maiale, a Modena prosciutto o vitello, a Bologna manzo e così via), l'articolo si sofferma sui panorami boschivi del territorio di Reggio Emilia, in cui giovani viticoltori hanno intrapreso un percorso di riqualificazione dell'immagine del Lambrusco grazie a colture biologiche, vendemmia manuale e tempi di riposo più lunghi.

Di lenti e prolungati tempi di maturazione ne sanno qualcosa i produttori di Aceto Balsamico Tradizionale, che possono attendere fino a 25 anni prima di estrarre dalle botti di legno collocate nei sottotetti le varietà più pregiate del cosiddetto "oro nero".

Il racconto prosegue con la descrizione dell'allevamento delle mucche da latte per la produzione del pregiato Parmigiano Reggiano, lasciate libere di scegliere se stare in stalla o all'aperto, per una produzione più sostenibile e rispettosa del benessere animale.

Passando per meravigliose tenute vinicole sulle colline a ridosso del capoluogo emiliano, il racconto di viaggio approda infine all'entroterra riminese, dove a poderi e vigneti biologici di Sangiovese si alternano trattorie autentiche, dove gustare l'essenza dell'inimitabile cucina romagnola.