



Studio Notarile Associato
Stefano Mazzetti
M. Adelaide Amati Marchionni

San Lazzaro di Savena (Bo)
via Emilia, 251 - tel. 051450821
Anzola dell'Emilia (Bo)
via Baiesi, 18/B - tel. 051829390

Repertorio n.44555

Raccolta n.27773

VERBALE DI DEPOSITO REPUBBLICA ITALIANA

L'anno 2024 (duemilaventiquattro), questo giorno di mercoledì 20 (venti) del mese di novembre.

In San Lazzaro di Savena, via Emilia n.251.

Avanti a me **Dott. STEFANO MAZZETTI**, Notaio in San Lazzaro di Savena, iscritto nel Ruolo del Distretto Notarile di Bologna, alla presenza dei testimoni signori:

SIMONOVA MARIIA, nata a Troitsk (Federazione Russa) il 31 maggio 1990, residente a Bologna in via Zanardi n.61, e

NERI NAPOLEONE, nato a Minerbio (BO) il 27 agosto 1948, residente a Ozzano dell'Emilia (BO) in via Mazzini n.26,

si sono costituiti i signori:

- **Manfredi Luca**, nato a Bologna il 30 giugno 1971, domiciliato per la carica presso la sede della sottoindicata associazione, il quale interviene al presente atto nella sua qualità di Presidente del Consiglio Direttivo dell' "**ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER SEZIONE TERRITORIALE EMILIA**" (in sigla "**AIS EMILIA**"), con sede in Ferrara, via Foro Boario n.89, codice fiscale e partita IVA 02137720351, associazione iscritta al REA presso la C.C.I.A.A. di Ferrara e Ravenna col n.FE-216488, iscritta con riconoscimento della personalità giuridica, ai sensi del D.P.R. n.361/2000, presso il Registro delle Fondazioni e delle Associazioni della Regione Emilia Romagna con D.D. 26 marzo 2021 n.1234, autorizzato in forza di delibera del Consiglio Direttivo in data 30 ottobre 2024,

- **Luppi Stefano**, nato a Budrio (BO) il 14 marzo 1964, domiciliato per la carica presso la sede della sottoindicata associazione, il quale interviene al presente atto nella sua qualità di componente del Consiglio Direttivo della "**ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER SEZIONE TERRITORIALE ROMAGNA**" (in sigla "**AIS ROMAGNA**"), con sede in Cesena (FC), via delle Fragole n.305, codice fiscale e partita IVA 03469200400, iscritta con riconoscimento della personalità giuridica, ai sensi del D.P.R. n.361/2000, presso il Registro delle Fondazioni e delle Associazioni della Regione Emilia Romagna con D.D. 26 marzo 2021 n.5275, autorizzato in forza di delibera del Consiglio Direttivo in data 8 novembre 2024.

Comparenti, della cui identità personale io Notaio sono certo, i quali premettono:

- che l' "**ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER SEZIONE TERRITORIALE EMILIA**" (in sigla "**AIS EMILIA**") e l' "**ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER SEZIONE TERRITORIALE ROMAGNA**" (in sigla "**AIS ROMAGNA**"), si propongono lo scopo di ricordare alle future generazioni il valore degli abbinamenti di tradizione ove gli attori sono la cultura gastronomica e la cultura enologica bolognese nella sua eccezione più ampia di Città Metropolitana (che coinvolge l'intero territorio di Bologna e Imola comprendente 55 Comuni);

- che la cultura gastronomica bolognese è espressione di una agricoltura florida che si sposa ad una viticoltura ricca e diversificata;

- che, a garanzia della tradizione e nel rispetto del gusto popolare che si è tramandato ed evoluto nel tempo, i valori fondamentali dello stare a tavola trovano la massima espressione;

Registrato alla
Agenzia delle Entrate
Ufficio di Bologna

in data 21 novembre 2024
al n. 53082
serie 1T
esatti Euro 245,00

- che si intende pertanto valorizzare i magnifici abbinamenti dei vini bolognesi ed imolesi con i piatti della cultura gastronomica della Città Metropolitana di Bologna.

Tutto ciò premesso, col presente atto i comparenti, nelle indicate loro vesti, chiedono a me Notaio di ricevere in deposito nei miei atti la scrittura privata sottoscritta da essi comparenti in data odierna, allo scopo di ottenere l'iscrizione nel Registro DE.CO. Bologna istituito presso il Comune di Bologna

L'originale della citata scrittura privata si allega al presente verbale sotto la lettera "A", previa sottoscrizione a norma di legge, omessane la lettura per dispensa avuta dai comparenti.

Io Notaio ho letto, alla presenza dei testimoni, il presente atto ai comparenti stessi, i quali lo approvano e tutti con me lo sottoscrivono alle ore 18,05.

Consta di un foglio scritto col sistema meccanografico da persona di mia fiducia e completato di mia mano per due pagine intere e parte di questa terza.

F.to MANFREDI LUCA

F.to LUPPI STEFANO

F.to SIMONOVA MARIAIA teste

F.to NERI NAPOLEONE teste

F.to STEFANO MAZZETTI NOTAIO

I magnifici abbinamenti dei vini bolognesi ed imolesi con i piatti della Cultura Gastronomica della Città Metropolitana di Bologna

La storia

La storia dell'enologia bolognese ha origini antichissime, risalenti a quando i Villanoviani iniziarono a coltivare la vite sulle colline bolognesi. Successivamente, gli Etruschi, insediatisi nel VII-VI secolo a.C., fondarono la città di "Felsina" e introdussero la loro tradizione vinicola.

I Barbari calarono dal nord tra il V e il IV secolo a.C. la città di Felsinea fu conquistata dalla tribù gallica dei Boi, essi si limitarono a sfruttare il territorio felsineo e la produzione vinicola che fu oggetto di commercio verso le città del nord Italia.

In fasi successive, i romani nel II secolo a.C. sottomisero i territori abitati dai Galli Boi rifondarono "Felsina" per costruire la nuova città di "Bononia". A quel tempo i filari di vite erano maritati ad alberi vivi secondo l'uso introdotto dagli etruschi. Il metodo della "piantata bolognese" erede dell'*arbustum gallicum* ancora oggi sopravvive in alcuni esempi, una testimonianza dei sistemi di coltivazione dei veterani romani che producevano vini molto apprezzati.

Plinio il Vecchio, nella *Naturalis Historia*, enuncia che in *apicis collibus bononiensis* si produceva un vino frizzante e albano. Numerose sono le fonti bibliografiche che citano la bontà dei vini dell'agro bolognese, come ad esempio nell'*Omnia alla vina in bonitate excedir* un vino consumato nelle pratiche liturgiche.

Pietro de' Crescenzi, nel 1300, nel suo trattato di agronomia *Ruralium commodorum* ci lascia una testimonianza delle innumerevoli varietà di vini coltivate nel bolognese. Tra i vari autori che testimoniarono attraverso testi scritti la presenza di viticoltura, ricordiamo il Trinci, che nel 1726 documenta la presenza di significativi vitigni, o il prof. Filippo Re che nel 1809 annota che attorno a Bologna sono coltivati vitigni quasi tutti di varietà con acino bianco (Albana, Malvasia, Montone).

Verso il 1850, in successive ondate, sulla viticoltura europea arrivano tre flagelli: in ordine di apparizione *oidio*, *fillossera* e di lì a poco la *peronospora*. Nel bolognese la fillossera arriverà in ritardo rispetto al resto d'Europa le prime segnalazioni risultano in Francia nel 1863).

In Francia in poco più di 15 anni la fillossera distrusse il 40% della superficie vitata. In Italia i primi focolai furono scoperti a Como nel 1879 e nel 1880 venne segnalato un focolaio a Messina. Nel giro di meno di 5 anni la Sicilia risulterà invasa. Nel 1885 anche i vigneti dell'impero Austro-Ungarico vennero gravemente attaccati. Nel bolognese, poco prima dell'arrivo della fillossera, che distrusse tutti i vigneti, vi erano impiantate numerose varietà di *vitis vinifera europea* quali: *Albana bianca*, *Alionza gatta*, *Aramon*, *Cabernet*, *Carignan*, *Cortese*, *Dolcetto*, *Gamay*, *Grenache*, *Lambrusco di Sorbara*, *Malvasia*, *Manna*, *Negrettino*, *Montu*, *Mourastel*, *Pinot Bianco*, *Pinot nero*, *Salamanna*, *Sangiovetto*, *Sauvignon*, *Semillon*, *Sirah*, *Teinturier*, *Temperanillo*, *Terrabouret*, *Tribbiano*, *Vermentino*.

I due conflitti mondiali, sotto le due Torri ebbero pesanti ripercussioni su viticoltura del territorio. A fronte della soluzione al flagello fillossera con innesto della vite europea sul piede della vite americana, terminati i conflitti mondiali, a partire dagli anni '60, i viticoltori reimpiantarono i vigneti con barbatelle selezionate. Si fecero strada nuove tecniche agronomiche ed enologiche, che insieme ad uno sviluppo tecnologico importante, permisero di valorizzare notevolmente la produzione vinicola. L'areale vitivinicolo bolognese venne idealmente diviso in tre aree: quella dei Colli d'Imola a sud-est; quella dei Colli Bolognesi a nord-ovest; infine, la ricca pianura dei vini del Reno a nord-est.

Luigi... TESTO

Prof. Luca... TESTO
Marzia Simonova testo

[Signature]

Il patrimonio vitivinicolo della Città Metropolitana di Bologna

All'ombra delle due Torri, nel raggio di circa 30 km a ovest e 40 km a est, lungo tutta la dorsale appenninica e parte dell'area di pianura, c'è un territorio con oltre 6.000 ettari di superficie vitata. La produzione di vini della Città Metropolitana di Bologna è una delle più importanti di tutto il territorio italiano e merita una maggiore diffusione e considerazione per l'alto livello qualitativo.

Le caratteristiche ambientali e pedoclimatiche sono peculiari e variegata e hanno favorito l'insediamento di numerose varietà viticole insignite della DOCG o della DOC. Se ne distinguono ben 12 oltre a vitigni minori come l'Alionza, il Negretto e il Merlese.

I vitivinicoltori hanno sempre saputo che, per fare un buon vino è necessaria un'uva perfetta e che occorre partire da lontano: suolo e sottosuolo adatti alla viticoltura e vocati a quel particolare vitigno, giusta esposizione, scelta oculata delle barbatelle, attesa della messa a dimora, lavorazioni e trattamenti al momento giusto, secondo i tempi dettati dalla natura e dal clima, raccolta alla maturazione ottimale, pigiatura con le tecnologie adeguate, ammostamento, controllo della fermentazione, travasi, giusto riposo nei contenitori scelti, imbottigliamento e affinamento... il tutto per arrivare al tavolo con una corretta scelta per il piatto che si sta consumando, un'apertura professionale, il racconto del vino, ed infine l'esperienza nel calice. È da quest'ultimo gesto che si comprende che il tempo e la sapienza possono davvero fare la differenza.

Vitigni e Vini dei Colli Bolognesi e dei Colli Imolesi

1. Albana

L'Albana, vino bianco italiano di prestigio, ha ottenuto la denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) nel 1987, diventando così il primo vino bianco italiano a ricevere questo importante riconoscimento. Questo vino è prodotto esclusivamente nella regione dell'Emilia-Romagna, più precisamente nella zona delle colline Romagnole, Imolesi e piccola parte delle colline Bolognesi, dove il clima e il terreno si combinano per creare condizioni ideali per la coltivazione del vitigno Albana.

Le caratteristiche distintive della Romagna Albana DOCG si riflettono nella sua complessità aromatica e nella sua struttura. Questo vino si presenta con un colore che varia dal giallo paglierino al dorato intenso, a seconda del tipo di vinificazione e dell'invecchiamento. L'Albana può essere secco, amabile, dolce, passito, passito riserva; esiste anche una versione Romagna DOC Albana spumante dolce, offrendo così una gamma di sapori che possono soddisfare diversi palati ed esigenze di abbinamento. Le note olfattive tipiche includono sentori di salvia, fiori bianchi, frutta a polpa gialla come la pesca e l'albicocca, e talvolta nuance di spezie e miele, particolarmente evidenti nelle versioni dolci.

La versatilità dell'Albana permette di accompagnare un'ampia varietà di piatti tipici salati o dolci della "Cultura gastronomica del territorio".

2. Alionza

Storica uva di Bologna, citata dall'agronomo bolognese Vincenzo Tanara (1644) il cui nome, nell'accezione "Leonza", deriverebbe dal latino "leo" e dall'italiano "lonza" (lince). Il mantello maculato di questo animale richiamerebbe l'immagine delle macchie color ruggine dell'uva in piena maturazione.

L'Alionza e Montuni erano vitigni molto diffusi come testimonia nel 1880 il conte Francesco Massei che, in una sua memoria, riferisce che "le uve bianche più stimate che si coltivano nell'Agro Bolognese, sono: la Leonza, l'Albana, il Montù, la Forcella"

L'Alionza produce uve che si distinguono per la loro buona acidità adatte per la spumantizzazione. Questa caratteristica rende i vini derivati da queste uve vocati ad abbinamenti con una vasta gamma di piatti della tradizione bolognese.

3. Barbera

Il Barbera (la Barbera è il vino) è da sempre vitigno del nostro territorio. È considerato l'abbinamento perfetto per degustare numerosi piatti petroniani.

La Guida gastronomica d'Italia del TCI del 1931 lo annovera come uno dei vini d'eccellenza del bolognese. Il Barbera è un vitigno con una doppia faccia si presta a interpretazioni snelle, ferme o frizzanti che mettono in evidenza la sua caratteristica principe che è l'acidità, fino ad arrivare alle versioni riserva con titoli alcolimetrici e concentrazioni importanti ma senza mai perdere la caratteristica acidità. Suolo, sottosuolo e clima dell'areale delle colline di Imola e di Bologna rappresentano l'habitat ideale per esprimere le potenzialità di questo vitigno.

4. Cabernet Sauvignon

I terreni dei Colli Bolognesi ed Imolesi sono particolarmente adatti ad accogliere un vitigno come il Cabernet Sauvignon che si è integrato alle condizioni pedoclimatiche. Le forme di allevamento e di potatura, la bassa resa per ettaro, consentono di ottenere un vino elegante e di alta qualità.

Il Cabernet Sauvignon ha una maturazione tardiva, oggi caratteristica sempre più importante per resistere a condizioni meteorologiche avverse. Il vino è generalmente strutturato, molto ricco di tannini, con un'acidità piuttosto spiccata. Il vino si presta all'affinamento in legno e ad avere una lunga vita in bottiglia.

5. Chardonnay

Lo Chardonnay vitigno di origine francese, per molto tempo confuso con il Pinot Bianco, fu probabilmente introdotto nel '700 quando la cultura gastronomica bolognese era fortemente influenzata da quella francese.

Come noto, è un vitigno che ha una buona capacità di adattamento ed esprime variazioni significative nel profilo aromatico e gustativo a seconda del terroir.

Nei colli di Bologna ed Imola, lo Chardonnay trova un contesto particolarmente favorevole, esso viene vinificato sia fermo che spumante, solo o in assemblaggio, grazie alla sua spiccata e nota propensione alla vinificazione con metodo classico.

6. Merlese

Vitigno a bacca nera di storia recente, nasce nel 1983 dall'idea del prof. Cesare Intrieri dell'Università di Bologna, frutto dell'incrocio "Sangiovese x Merlot". Successivamente Umberto Cesari impiantò i primi vigneti negli areali delle colline tra Imola e Bologna.

Il Merlese è dotato di una media vigoria. È un vino dall'aspetto rubino con riflessi violacei. All'olfatto è intenso con evidenti note fruttate che richiamano la frutta rossa e nera come more, lamponi, ciliegia, e floreali che richiamano la viola, oltre a note speziate e vegetali. Al sorso è secco equilibrato, con una astringenza moderatamente percettibile e piacevole.

7. Merlot

Nel bollettino ampelografico della provincia di Bologna del 1873, tra i vitigni coltivati non figura il Merlot. La sua storia nel territorio comincia presumibilmente dopo il 1925.

I viticoltori dei colli Bolognesi, negli anni '20 trovarono nel Merlot per le sue caratteristiche di rotondità al sorso, un compagno di bevuta ideale perché si adattava alla perfezione la complessità dei sapori della cucina bolognese.

Colore rosso rubino, compatto, profumi fruttati con leggere note vegetali e sorso, come detto, morbido con bassissima astringenza, ha conquistato le osterie molto velocemente.

8. Montù (o Montuni)

Il Montuni (o Montù, Montonego, Montoncello, Montu Bianchino, Montone) è un vitigno storico della pianura bolognese particolarmente adatto nella coltivazione a "piantata" con tutori vivi. L'Acerbi, con il sinonimo di "Montonego" lo descrive già nel 1823, e nel bollettino ampelografico dei vitigni bolognesi, compilato nel 1873, tra le tante uve a bacca bianca, appare il "Montoncello o Montu bianchino". Domizio Cavazza nel testo *Viticoltura*

Testimonia la presenza tra Modena e Bologna di questo vitigno. Quando fu chiaro il valore dell'innesto su piede americano, il "Montù" fu una delle varietà salvate. Dopo la Prima guerra mondiale trovò ampia diffusione. Storicamente era spesso raccolto insieme al Trebbiano e all'Alionza dando origine al famoso *taglio alla bolognese*, oggi introvabile. È un vino secco, spesso frizzante, da consumare nell'anno, ricco di profumi e dal sorso semplice, persistente e con piacevole acidità.

9. Negretto

Il Negretto (detto localmente Negrettino o Naigartén), è un vitigno molto antico. Già nel 1300, Pier de' Crescenzi lo descriveva come un'uva nera ampiamente diffusa nella zona di Bologna: "... uva molto nera, che matura presto, producendo grappoli belli, lunghi e spessi, dal sapore dolcissimo...".

Fu protagonista nel 1888 del Comizio Agrario di Bologna a cura del professor Origene Cinelli, in quanto rappresentava, da suoi censimenti, il vitigno assai diffuso negli areali di Zola Predosa, Monte San Pietro, Bologna Osservanza, Castel San Pietro Liano e Imola Ponticelli. Il Negretto era descritto sempre dal Cinelli come un vitigno di grande vigore, che necessitava potature corte, con uve da raccogliere precocemente. Il vino era descritto serbevole e un "buon vino da pasto" particolarmente adatto ad assemblaggi con Cabernet, Malbek, Albana o Alionza.

Il Negretto è uno dei vitigni autoctoni meno noti dell'Emilia-Romagna. Da sempre considerato vino da taglio, oggi viene vinificato da pochissimi produttori in purezza, contribuendo a preservarne l'esistenza. Compare solo nella denominazione Emilia IGT Rosso, un vino caratterizzato da un intenso colore rosso amaranto con sfumature violacee, con profumi fruttati che ricordano i piccoli frutti rossi e dal sorso con una astringenza percettibile.

10. Pignoletto

Nel 1300 Pietro de' Crescenzi descrisse, nel suo trattato *Ruralium Commodorum*, le caratteristiche organolettiche del Pignoletto che si beveva allora. Oltre che essere il vino maggiormente prodotto, era anche il più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma.

Molti autori: da Agostino Gallo (1567), a Bacci medico e botanico autore del *De naturalis vinarium* (1596), a Soderini agronomo fiorentino e poi ancora Cosimo Trinci (1726), ripetutamente descrivono e decantano le "uve pignole". Ulteriori conferme sono riportate nel Bollettino Ampelografico del 1881, in cui è nominata l'uva *pignola* prodotta nelle colline poste a sud dell'urbe di Bologna, la cui somiglianza con l'odierna produzione è stupefacente. Le caratteristiche delle "uve

Luigi Sestini TESTE
Luigi Sestini

Luigi Sestini TESTE
Luigi Sestini TESTE



pignole” sono ritrovabili anche nel “grechetto gentile” storicamente diffuso nella Italia centrale. Infatti, in seguito agli studi dei genomi che definiscono il DNA delle piante, si è scoperto che il “pignoletto” e il “grechetto gentile” hanno un patrimonio genetico praticamente uguale.

Le zone di produzione della neonata Emilia-Romagna DOC Pignoletto e della storica Colli Bolognesi DOCG sono diffuse sia nella parte collinare che di pianura. Nella zona collinare troviamo identità di Pignoletto più caratteriali e strutturate mentre nelle zone di pianura troviamo identità di facile beva.

Sicuramente il Pignoletto è caratterizzato da una grande versatilità: versione spumante (charmat e metodo classico), frizzante, fermo e passito.

La bacca del Pignoletto è bianca, il vino ha sentori diversi a seconda delle versioni ha un comun denominatore il profumo delicato di sambuco e retrogusto che ricorda la mandorla.

11. Pinot Bianco

Gli ampelografi sono convinti che il Pinot Bianco, così come il Pinot Grigio, siano una variante genetica del Pinot Nero, una parentela che considerano, essendo quest'ultimo un vitigno che dà vini di buona struttura e longevità.

Il Pinot Bianco è stato per lungo tempo confuso con lo Chardonnay tanto che fino a non molto tempo fa in Italia veniva etichettato come Pinot-Chardonnay. Le sue origini riportano probabilmente alla valle del Reno in Germania.

Questa varietà d'uva arrivò in Italia a metà del '700 grazie agli Asburgo-Lorena che guidavano il Granducato di Toscana. Nei Colli Bolognesi questo vino ha trovato la sua maggior diffusione nel corso degli anni '70, quando furono gettate le basi della nuova vitivinicoltura.

Nel Pinot bianco si riscontrano note floreali di fiori di campo e fruttate; il sorso è secco, mediamente alcolico e rotondo.

12. Riesling Italo

Riesling è un vitigno a bacca bianca allevato sin dall'antichità nella valle della Mosella, quest'uva in Italia ha caratteristiche diverse ed ha una complessità aromatica molto più semplice. Nel territorio bolognese il Riesling Italo è stato introdotto a fine Ottocento, nella ricostruzione post-fillossera ed ha contraddistinto la trasformazione ed il rinnovamento della viticoltura dei colli attorno Bologna.

La storia del Riesling Italo dei Colli Bolognesi è un ulteriore testamento dell'adattabilità, un vino che con la sua marcata acidità e aromaticità è caratterizzato che ricordano mela cotogna ed albicocca con frequenti sentori minerali. Sorso mediamente alcolico, mediamente strutturato e bilanciato.

13. Sangiovese di Romagna

Nel 1931, il TCI nella famosa “Guida Gastronomica d'Italia” recensì il Sangiovese classificandolo come vino superiore prodotto anche nelle colline bolognesi, dal colore rosso granata e dal sapore asciutto, profumato e generoso. Nella famosa edizione, fu citata anche una tipologia preziosa, il “Sangiovese Pastoso”, di colore rosso carico, leggermente frizzante (ma non spumante), da bottiglia, una interessante testimonianza dell'esistenza di vini rossi di corpo, leggermente frizzanti, adatti per i piatti di salumeria per contrastare la grassezza della cucina bolognese.

Il Sangiovese, vitigno tra i più noti e diffusi in Italia, trova nelle colline che si estendono da Ozzano Emilia fino a Rimini un habitat particolarmente favorevole.

Queste zone, parte integrante della ricca e variegata regione vitivinicola dell'Emilia-Romagna, beneficiano di un suolo argilloso, con insinuazioni di marne e calcare, e di un clima ideale, con ventilazione ed escursioni termiche, condizioni ideali per questa pianta.

Questi fattori pedoclimatici si traducono in profumi, acidità e longevità che permettono anche affinamenti in legno.

Fra le 16 sottozone, riconosciute nel Romagna DOC Sangiovese, la menzione “Imola” rientra nella Città Metropolitana di Bologna.

Il colore è rubino, di buona trasparenza, i profumi ricordano la ciliegia e la viola ed il sorso ha una spiccata acidità e tannini moderatamente percettibili.

14. Sauvignon

Il Sauvignon di origine francese è, insieme allo Chardonnay, il vitigno a bacca bianca tra i più diffusi al mondo. Il riconoscimento è pressoché immediato per il suo tipico profumo che ricorda il bosso e la foglia di pomodoro. In Italia trova ampia diffusione per la sua adattabilità.

Nella Guida Gastronomica del TCI edita nel 1931, viene citato come un vino particolarmente apprezzato dai bolognesi. Importato nel secolo scorso dalle sponde francesi della Gironda, ha trovato nei terreni del comprensorio bolognese le condizioni ideali e favorevoli per la sua diffusione. Il germogliamento è medio-tardivo, con maturazione delle uve in settembre e la produzione è costante e buona. Profumo delicato, leggermente aromatico, caratteristico, il sorso di corpo, con buona acidità e carattere.

15. Trebbiano

Il reatino Marco Terenzio Varrone, letterato, scrittore e militare romano, nella sua opera *De re rustica* enuncia i principali vini introdotti in Italia dagli etruschi: l'Albana e il Trebbiano; di quest'ultimo descrive meticolosamente la coltivazione, le rese produttive e la vinificazione, sostenendo che nell'agro di Faenza e di Rimini la produttività delle viti era la più alta della penisola. Al tempo dei romani il Trebbiano era anche identificato come il “vino dei legionari” ed è citato da Catone

nel *De agri cultura* e da Virgilio nelle *Georgiche*. Nel Medioevo questo vino era tra quelli ammessi alle cantine del Palazzo delle Signorie a Firenze, dove era servito durante i banchetti più prestigiosi.

Il bolognese Pietro de' Crescenzi (1233-1320), nel famosissimo *Ruralium Commodorum*, visitando le zone agricole italiane ne descrisse le colture principali: cereali, leguminose, ortaggi, frutti e vite. A proposito del Trebbiano, disse: "C'è un'altra specie di uva, detta Tribiana, che è bianca con acini tondi, piccoli ed abbondanti, che in giovane età non dà frutto, ma crescendo diventa feconda".

Nel territorio bolognese occupa uno spazio importante nel Romagna DOC Trebbiano, Colli di Imola DOC Trebbiano e nel Reno DOC Bianco.

Vino dal profumo fruttato note di mela verde, fiori bianchi dal sapore secco, al sorso mediamente strutturato di buona freschezza e di facile beva.

RIVENDICAZIONE

Tutto ciò premesso vengono solennemente rivendicati **gli abbinamenti cibo-vino della tradizione enogastronomica della Città Metropolitana di Bologna**.

In questo documento notarile, redatto con le formalità prescritte dalla legge, viene raccontata la magnifica terra della Città Metropolitana di Bologna attraverso i vini, frutto della tradizione e del sapere dei vitivinicoltori bolognesi ed imolesi, ed attraverso la ricchezza e la complessità dei piatti e del cibo della Cultura Gastronomica di Bologna e Imola.

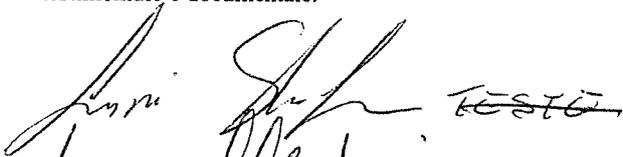
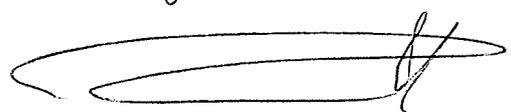
La Città Metropolitana di Bologna vanta da secoli una lunga tradizione eno-gastronomica. Essa si è espressa storicamente nelle cucine nobiliari, nelle mense monastiche, nelle osterie, nelle trattorie, nei ristoranti, nelle botteghe, nelle tavole popolari e rurali.

L'Associazione Italiana Sommelier Emilia e l'Associazione Italiana Sommelier Romagna rivendicano ufficialmente

"I magnifici abbinamenti dei vini bolognesi ed imolesi con i piatti della Cultura Gastronomica della Città Metropolitana di Bologna".

Negli schemi allegati vengono celebrati i vini del territorio della Città Metropolitana di Bologna, tecnicamente abbinati con tutti i piatti espressione della Cultura Gastronomica Bolognese.

Al fine di motivare meglio la scelta del vino, i piatti sono rappresentati per ingredienti, descrizione e tipicità. Sono stati ricercati, schematizzati e descritti da Napoleone Neri dopo un lungo ed approfondito periodo di ricerca storica, testimoniale e documentale.

 Luigi Testa
 Luca Testa
 Aldo Testa
 Lucia Finonova


APERITIVI e ANTIPASTI			
Ingredienti	Descrizione	Tipicità	Abbinamento Vino
Bioscia			
Farina di grano, burro, lievito, Mortadella Bologna IGP, Squacquerone di Romagna DOP.	Antica focaccia altamente lievitata. Tipologia Pan brioche con strati di Mortadella Bologna IGP e Squacquerone di Romagna DOP cotti insieme all'impasto in forno.	Merenda. Buffet. Stuzzichino aperitivo. Tagliere salumi. La dolcezza della focaccia si sposa con il formaggio morbido ed acidulo, unito all'aroma della Mortadella Bologna IGP.	Boccone con una evidente grassezza aroma, leggera speziatura e sapidità che richiede un vino bianco frizzante o spumane di media struttura e media aromaticità. Consigliamo Colli di Imola DOC Chardonnay Frizzante o Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Frizzante
Crescente Bolognese			
Farina di grano, lievito di birra, prosciutto crudo, strutto.	In teglia cotta al forno, tecnicamente una focaccia con inserti di trito di maiale.	Merenda. Degustata da sola o farcita con salumi (Mortadella Bologna IGP/coppa di testa). Domina la grassezza dei sapori che sono infiniti.	Grassezza e aromaticità richiedono un vino rosso frizzante di media struttura come Colli Bolognesi DOC Barbera Frizzante o un vino rosso fermo di media struttura con buona acidità come il Romagna DOC Sangiovese Imola
Crescentina			
Farina di grano, lievito, birra, strutto.	Pasta frita, fragrante, quadretti di forma rettangolare.	Merenda. Degustata da sola o farcita con salumi. Componente fondamentale del tagliere salumi. Domina la grassezza del fritto ed il sapore del salume.	Tutto dipende da come è farcita. Comunque, con un vino bianco frizzante o spumante come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Frizzante difficilmente sbagliamo.
Tortellini fritti			
Tortellini classici ripieno: Mortadella Bologna IGP, lonza, prosciutto, Parmigiano Reggiano DOP, noce moscata.	Tortellini fritti serviti infilati in uno stecco.	Sfizioso accostamento ad un calice di vino. A volte non serve un mazzo di rose, ne basta una. Esplosione di sapori.	Piatto gustosissimo che deve essere accompagnato da un vino bianco fermo di buona struttura come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore
Ciacci Appennino Bolognese			
Farina di castagne, farina di grano, acqua e sale; Pastella cotta tra due duchi di ferro	Morbida focaccina rotonda, gusto ed aroma antico.	Merenda. Servita farcita con formaggi teneri o salumi. Tagliere salumi. Dolcezza aromatica tipica che si armonizza con i salumi.	Tendenza dolce della castagna, in un panino con varie possibili farciture Questo piatto richiede un vino bianco fermo con una buona sapidità ed acidità. Romagna Albana DOCG
Galantina di cappone			
Cappone, prosciutto crudo, Mortadella Bologna IGP, polpa di carne, uovo, lingua ecc.	Cappone ripieno lessato, si serve fredda a fette. Gusto antico e raro	Adatto per banchetti e servizio a buffet. Gusto delicato ed aromatico sapori carni esaltati.	Un piatto di carne bianca, delicato ma con una grassezza percettibile che richiede nel vino bianco fermo con prevalente acidità e sapidità. Colli Bolognesi DOC Sauvignon
Pane di San Petronio			
Farina di grano, lievito, prosciutto stagionato, Parmigiano Reggiano DOP	Pane cotto al forno, con la farcitura nel mezzo.	Merenda. Pane spuntino per un bicchiere di vino. Sapidità pronunciata mitigata dalla fragranza del pane. Prodotto di ricorrenza.	Sapore, sapidità e aroma che creano acquolina e richiedono un vino rosso fermo di media struttura con poca astringenza come un Colli Bolognesi DOC Merlot.
Polenta frita con Squacquerone di Romagna DOP			
Farina di mais, sale e acqua, polenta tagliata a fette e frita.	Fette di polenta frita servite con Squacquerone di Romagna DOP	Antipasto. Primo piatto di poco impegno, modo unico per degustare lo Squacquerone di Romagna DOP. Cremoso poco acido.	Delicata untuosità della polenta e liquidità dello Squacquerone di Romagna DOP in un piatto delicato richiedono un vino bianco fermo di media struttura come una Romagna Albana DOCG
Rifreddo Bologna			
Fettine: vitellone, tacchino, maiale, prosciutto, Parmigiano Reggiano DOP, uova.	Carni stratificate, alternate, ai salumi e grana, passate in forno. Gusto antico.	Adatto per banchetti e servizio a buffet, contorno giardiniera in agrodolce. Combinazione virtuosa di sapori carni.	La giardiniera completa la parte acida del piatto e pertanto necessitiamo di un vino bianco fermo di media struttura a base Sauvignon come un Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco

Sformato di asparagi			
Asparagi, Parmigiano Reggiano DOP, uova, burro, scalogno.	Sformato con cottura in pirottini monoporzione o stampo budino.	Adatto per banchetti e servizio a buffet. Apertura non impegnativa. Sapore classico caratteristico dolce erbaceo.	L'aromaticità dell'asparago in un piatto strutturato richiede un vino bianco fermo strutturato con buona aromaticità come un Reno DOC Montuni
Spuma di Mortadella Bologna IGP			
Mortadella Bologna IGP, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, latte.	Crostini tostati spalmati con la spuma. Piadina	Adatto per banchetti e servizio a buffet. Stuzzichino da aperitivo. Gusto avvolgente inconfondibile, speziato.	Stuzzichino goloso, sapido grasso e aromatico, richiede un vino bianco fermo strutturato e morbido come un Colli Bolognesi DOCG Pignofetto Superiore
Stecchi fritti alla Petroniana			
Mortadella Bologna IGP, formaggio Emmenthal, uovo, pangrattato.	Stecco con cubetti infilati di Mortadella Bologna IGP e formaggio, impanati e fritti.	Adatto per banchetti e servizio a buffet. Servizio in piedi. Stuzzichino appetitoso una esperienza di gusto.	Appetitoso, con tanto aroma, grassezza e sapidità, richiede un vino bianco spumante come un Colli Bolognesi DOCG Bologna Spumante
Torta d'erbe alla bolognese			
Farina grano, uovo, zucchero, burro, Parmigiano Reggiano DOP, ricotta, spinaci, bietoline	Pasta Sfoglia con ripieno di ricotta, grana e erbe. Gusto antico	Adatto per banchetti e servizio a buffet. Tagliere salumi. Stuzzichino d'aperitivo, pasta fragrante gusto dolce salato.	Un piatto delicato dove la componente dolce e morbida evidente, richiede un vino bianco fermo di media struttura e buona aromaticità come un Colli Bolognesi DOC Riesling Italo
Torta di cipolle			
Farina grano, burro, uovo, zucchero, cipolla, pancetta, panna liquida	Pasta sfoglia ripieno cipolla e pancetta.	Adatto per banchetti e servizio a buffet. Tagliere salumi. Stuzzichino d'aperitivo, pasta fragrante gusto caratteristico.	Piatto caratterizzato da tendenza dolce e morbidezza e tendenza acida, caratteristica della cipolla, che si accompagna ad un vino bianco fermo come un Colli Bolognesi Colli Bolognesi DOC Pinot Bianco
Torta Grassa castiglione			
Riso bollito, Uova, Salsiccia, pancetta (guancia), polpa manzo, Parmigiano Reggiano DOP, sale, pepe, noce moscata	Riso lessato, carne macinata soffritta, sbattere le uova, mescolare gli ingredienti e portarli in una teglia. Cuocere in forno.	Timballo di riso tradizionalmente consumata nei giorni di festa. Il riso legato dalla carne e dall'uovo crea un sapore carneo pieno addolcito dal riso.	Un piatto opulento dove domina la grassezza, la speziatura, la tendenza dolce del riso e del latte che richiede un vino rosso fermo strutturato, di media astringenza come un Colli Bolognesi DOC Barbera Riserva
Tortino di ricotta con spinaci			
Ricotta, Farina di grano, uovo, Parmigiano Reggiano DOP, rosmarino, burro, spinaci.	Pirottino monoporzione o in stampo budino, sformato gusto delicato.	Adatto per banchetti e servizio a buffet. Apertura non impegnativa. Delicato e dolce e leggermente aromatico.	Preparazione delicata di ingredienti delicati, caratterizzati dal binomio rosmarino e Parmigiano Reggiano DOP, richiede un vino bianco fermo o frizzante delicato, come un Colli di Imola DOC Trebbiano
Tagliere salumi con crescentine			
Prosciutto, salame, Mortadella Bologna IGP, coppa d'estate, coppa di testa, pancetta arrotolata, ciccioli ecc.	Accompagnamento: pinzimonio, frutta, crescentine (piadina), fichi caramellati, Squacquerone di Romagna DOP, ecc.	Antipasto principe, trionfo di gusti ed aromi. Il piacere del fritto con la sua untuosità si armonizza con la sapidità dei salumi la morbidezza dello Squacquerone di Romagna DOP, la pulizia delle verdure e la dolcezza della frutta.	Spazio alla fantasia nella farcitura, richiede un vino passe par tout rosso fermo come un Romagna DOC Sangiovese Imola o un Colli Bolognesi DOC Barbera
Zampanelle Appennino Bolognese (Borlenghi)			
La base è la colla fatta di acqua farina e sale. Pesto da spalmare: lardo, aglio, rosmarino, sale e pepe, impastati insieme.	In padella di rame stagnato unta si mette qualche cucchiaio di colla ne risulta una specie di crepe sottilissima una specie di gnocco sfogliato.	Cibo da sagra e trattoria di montagna, all'interno un po' di pesto ed una spolverata di Parmigiano Reggiano DOP. Boccone pieno di grassezza, ma pieno di sapori.	Il pesto di montagna è il vero principe del piatto in un morso tanto inconsistente quanto esplosivo, richiede un vino rosso frizzante come un Colli Bolognesi DOC Barbera Frizzante

Luigi Spada
testo
testo

Elisabetta
testo
testo

PRIMI PIATTI			
Ingredienti	Descrizione	Tipicità	Abbinamento Vino
Balanzoni verdi			
Pasta all'uovo verde, ricotta, ripieno dei tortellini, Parmigiano Reggiano DOP. (Mortadella Bologna IGP, Ricotta)	Condimento, mascarpone o ragù salsiccia in bianco.	Piatto destagionalizzato. Ripieno delicato e armonico.	Primo opulento, piatto degno della Bologna "la Grassa", richiede un vino rosso fermo di struttura come un Romagna DOC Sangiovese Imola Riserva o un Colli Bolognesi DOC Bologna Rosso Riserva
Cannelloni alla bolognese			
Sfoglia gialla. Ripieno: ricotta, spinaci, Parmigiano Reggiano DOP	Pasta al forno. Condimento: besciamella e ragù alla bolognese in contrasto con il ripieno ricotta e spinaci.	Piatto destagionalizzato. Adatto banchetti e buffet. Piatto robusto, sapido ma equilibrato, tutti gli ingredienti valorizzati.	Un piatto mediamente aggressivo, con una leggera gratinatura che rispetta la tendenza dolce, ma con l'aromaticità del ragù, richiede un vino rosso morbido di struttura come un Colli Bolognesi DOC Merlot
Cappellacci di Castagne (Tortelli)			
Sfoglia all'uovo, ripieno: Castagne secche, foglia alloro, mostarda bolognese, rum bianco, Noce moscata, Cannella, scorza di mezzo limone, cioccolato fondente.	Castagne secche bollite, schiacciate nel passapatate, preparare il compenso con gli ingredienti tipici, confezionare i cappellacci o tortelli. Condimento: olio extravergine di oliva, Pepe nero, Pane raffermo tostato.	Piatto autunno-invernale dell'Appennino in particolare imolese. Sapore elegante dolce aromatico. Il pepe e l'olio extravergine di oliva sono strategici per la caratteristica del gusto d'insieme.	Un piatto dimenticato, dove la tendenza dolce e la speziatura sono protagoniste, domate dal legante di tutti gli ingredienti che è l'olio extravergine di oliva, richiede un vino rosso fermo di media struttura come un Colli Bolognesi DOC Merlot o un Romagna DOC Sangiovese Imola
Cappelletti romagnoli al ragù			
Cappelletti con ripieno: ricotta, Formaggio di Castel San Pietro (Casatella), Parmigiano Reggiano DOP. Ragù di carne.	Cappelletti saltati in padella con ragù bolognese e legati con Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto destagionalizzato. Ricchissimo di gusti, corposo, saziante, il sapore del ragù è esaltato dal ripieno formaggioso.	Un ripieno delicato con un condimento importante richiede un vino strutturato, come un Colli di Imola DOC Cabernet Sauvignon
Cappelletti imolesi			
Sfoglia gialla. Ripieno: petto cappone, lonza, Mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano DOP, uovo, noce moscata.	Chiusura a cappelletto, rigorosamente cotti e serviti in brodo di cappone, con spolvero di Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto ricorrenza. Destagionalizzato. Brodo di gran personalità. Il ripieno è delicato i cui aromi sono trasportati dal brodo.	Un mix di carni bianche, in uno scrigno di pasta all'uovo, immersi in un brodo caldo e grasso, richiede un vino bianco fermo con una leggerissima astringenza come un Romagna Albana DOCG
Caramelle			
Sfoglia gialla. Ripieno: polpa tacchino, Formaggio Castel S. Pietro, Parmigiano Reggiano DOP, noce moscata	Condimento: burro, salvia, Parmigiano Reggiano DOP	Piatto destagionalizzato. Pasta ripiena armonica e delicata. Il formato contribuisce ad apprezzare il sapore cremoso del formaggio del ripieno.	Un ripieno delicato e pasta all'uovo che aggiunge tendenza dolce trovano nel condimento di salvia e Parmigiano Reggiano DOP e burro la necessaria untuosità e carattere. Richiede un vino bianco fermo con profumi come il Colli di Imola DOC Chardonnay
Gnocchi di patata alla bolognese			
Patate pasta bianca, farina. Ragù bolognese.	Gnocchi 100% patata. Condimento: ragù alla bolognese e Parmigiano Reggiano DOP	Autunno, inverno, primavera. La morbidezza componente del gusto che si sposa con la saporosità del ragù.	Tendenza dolce della patata, struttura e aromaticità del ragù e del Parmigiano Reggiano DOP richiede un vino rosso fermo con buona acidità come un Colli Bolognesi DOC Barbera o un Colli di Imola DOC Barbera
Gnocchi di patata in crema di formaggio			
Patate bianche, farina.	Gnocchi 100% patata. Condimento: crema di formaggio (pecorino, Parmigiano Reggiano DOP)	Autunno, inverno, primavera. La morbidezza componente del gusto che si sposa con il carattere dei formaggi	Grassezza del formaggio impera e la tendenza dolce di tutti gli ingredienti principali richiedono un vino bianco fermo come un Colli Bolognesi DOCG Pignoletto Superiore

Gramigna con salsiccia			
Pasta fresca all'uovo o di semola	Preferibile gramigna fresca. Condimento: ragù di salsiccia fresca	Piatto destagionalizzato. Confort food. Ottima riuscita per servizio numerose persone. Il groviglio della pasta si combina con la morbida gustosità del ragù	Pasta all'uovo verde o gialla per la gramigna e la lunga cottura del ragù di salsiccia, saporito, grasso e aromatico, con la finitura nel piatto del Parmigiano Reggiano DOP, richiedono un vino rosso fermo e morbido come un Colli Bolognesi DOC Merlot
Lasagne goccia d'oro			
Sfoglia all'uovo. Farcitura: ragù in bianco (polpa maiale e tacchino), besciamella, Funghi trifolati, tuorli d'uovo, Parmigiano Reggiano DOP.	Cottura al forno, l'eccellenza la si raggiunge se nella farcitura si mette del tartufo bianco.	Pasta al forno dal gusto antico. Piatto autunno invernale. Profumi inebrianti e gusto complesso.	Aromaticità grassezza, tendenza dolce per un piatto principe che richiede un vino bianco fermo come un Colli Bolognesi DOC Riesling Italo
Lasagne verdi alla bolognese			
Sfoglia verde. Farcitura: ragù alla bolognese, besciamella, Parmigiano Reggiano DOP, burro	Uno dei più classici piatti bolognesi, richiede un giusto rapporto besciamella e ragù	Confort food. Piatto da ricorrenza e da banchetti. Piatto destagionalizzato. Profumo struggente di ragù e pasta cotta al forno.	Grassezza, untuosità, sapore, tendenza dolce, struttura e la golosissima gratinatura del primo strato richiedono un vino rosso fermo come un Romagna DOC Sangiovese Imola o un Colli Bolognesi DOC Barbera Riserva
Maccheroncini al torchio con ragù di cinghiale			
Maccheroncini pasta all'uovo fresca estrusa. Ragù di cinghiale e maiale.	Tirare i maccheroncini in padella con ragù di cinghiale, legati con Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto autunno invernale. Personalità spiccata conferita dal ragù, mitigata dal carattere della pasta all'uovo	La carne nera del cinghiale è caratterizzante, anche quando ben addomesticata. Richiede un vino rosso fermo che abbia fatto passaggio in legno come un Colli Bolognesi DOC Bologna Rosso
Garganelli con sugo di scalogno e prosciutto			
Pasta all'uovo. Salsa di scalogno, prosciutto crudo, pomodoro ecc.	Saltati in padella con la salsa e legati con Parmigiano Reggiano DOP	Piatto destagionalizzato. Piatto di grande temperamento che lega il sapore antico dello scalogno con il gusto grasso del prosciutto	Una pasta all'uovo con un ragù bianco saporito e una leggera untuosità che richiedono un vino bianco fermo strutturato come un Romagna Albana DOCG o un Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco
Minestra di fagioli e riso /maltagliati			
Fagioli tutti passati, salsa aglio prezzemolo, riso o maltagliati	Riso cotto nel brodo di fagioli, insaporito con salsa aglio, prezzemolo, pancetta pomodoro.	Piatto del venerdì. Sapore delicato dolce, gusto d'altri tempi.	Tendenza dolce dei fagioli Borlotti insieme ad un soffritto con una aromaticità esplosiva, la grassezza della pancetta e l'untuosità dell'olio extravergine di oliva, richiedono un vino rosso fermo con spiccata acidità e poca astringenza come un Colli di Imola DOC Barbera o un Colli Bolognesi DOC Barbera
Pancotto			
Pane comune rafferma, brodo di carne, aglio e prezzemolo, olio extravergine d'oliva	Il pane viene cotto nel buon brodo aromatizzato delicatamente con Parmigiano Reggiano DOP e olio extravergine di oliva	Piatto destagionalizzato. È il trionfo della "fusion" tra olio extravergine di oliva, Parmigiano Reggiano DOP, aglio prezzemolo. Servito con tartufo bianco è una variante extra gourmet.	Un piatto delicato, con un brodo grasso che si accompagna bene ad un vino bianco fermo profumato e mediamente strutturato come un Colli Bolognesi DOC Sauvignon o un Colli Imola DOC Chardonnay
Passatelli in brodo			
Pangrattato, uovo, Parmigiano Reggiano DOP, noce moscata ecc.	Estrusi all'istante e cotti nel brodo di carne per bloccare tutti i sapori.	Piatto autunno, invernale, primaverile. Il brodo di carne accoglie e valorizza il composto in tutta la componente aromatica. In bocca struttura e sapori esaltati.	Una pasta strutturata dove la noce moscata, l'uovo ed il Parmigiano Reggiano DOP danno struttura e aromaticità ad un pan grattato, immersi in un brodo grasso, necessitano di un vino che deve essere preferibilmente bianco fermo come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Classico o Romagna Albana DOCG

Stefano
Stefano
 Maria Finonova teste

MAF
di G. Teste
 TESTE

Polenta al ragù			
Farina di mais, acqua e sale	Versata la cotta sul tagliere, le fette sono tagliate con filo di cotone. Condimento ragù bolognese e Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto destagionalizzato. amato nelle feste popolari. Permette di apprezzare i valorosi gusti del ragù bolognese	Un piatto di montagna insolitamente adottato anche in pianura, mediamente strutturato per un vino rosso fermo mediamente strutturato e con buoni profumi come un Romagna DOC Sangiovese Imola
Risotto al Parmigiano Reggiano DOP			
Riso superfino, fondo cipolla, vino, brodo di carne ecc.	Tirato a risotto, mantecato con burro e Parmigiano Reggiano DOP	Piatto destagionalizzato, adatto per banchetti. La cremosità del risotto e la consistenza del riso consentono di apprezzare il gusto Umami del Parmigiano Reggiano DOP.	Un piatto delicato con tanta tendenza dolce si abbina preferibilmente ad un vino bianco spumante, con spiccata sapidità e piacevole effervescenza come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Spumante
Risotto alle rane della bassa bolognese			
Riso superfino, fondo odori, vino brodo e polpa di rane, burro	Mantecato con poco Parmigiano Reggiano DOP e burro. Cottura in bianco, leggero aroma di prezzemolo e aglio.	Piatto primaverile – estivo molto delicato. Un capolavoro di esaltazione delle qualità organolettiche del riso.	Una carne bianca ed un riso, accumulati da caratteristica tendenza dolce, in un condimento mediamente aromatico, si abbinano ad un vino bianco fermo profumato come un Reno DOC Montuni
Rosette al forno			
Pasta all'uovo, salame rosa, besciamella, formaggio	Pasta al forno dalla lavorazione tipica che combina un grande salume classico bolognese con la besciamella	Piatto destagionalizzato. ideale per banchetti e buffet. Tutta la componente aromatica della reazione di Maillard è particolarmente percepita.	Il salame rosa dona alla pasta aromaticità e la besciamella tendenza dolce e grassezza. Un Piatto mediamente strutturato che si abbina con un vino bianco fermo come un Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco
Scrigno di Venere			
Tagliatelle verdi, pasta sfoglia, ragù bolognese, panna, Parmigiano Reggiano DOP, prosciutto crudo, burro ecc.	Autentico manicaretto alta cucina. Preparazione complessa, servito in un tegamino di coccio. In stagione tartufo bianco.	Piatto cerimonioso per la sua complessità e sontuosità gustativa. Affondare il coltello emoziona prima ancora dell'arrivo in bocca.	Un piatto molto ricco e grasso che necessita di un vino bianco fermo strutturato come un Romagna Albana DOCG. Nella versione con il tartufo si consigliamo di abbonare un Colli Bolognesi DOC Sauvignon
Spaghetti al tonno (Spaghetti alla Bolognese)			
Pasta semola, cipolla, tonno sott'olio, olio extravergine di oliva extravergine ecc.	Il sugo cipolla, tonno e pomodoro richiede una breve cottura.	Piatto di vigilia, la dolcezza della cipolla ingentilisce la sapidità del tonno. La polpa di pomodoro conferisce quel tocco di acidità, i sapori sono legati dal Parmigiano Reggiano DOP.	Una pasta di semola condita con un Ragù di pesce sott'olio rosso, con una lunga cottura, il piatto è caratterizzato da grande untuosità e sapore. Si abbina ad un vino rosso fermo morbido come un Colli di Imola DOC Merlot
Spaghetti alle vongole			
Spaghetti, vongole, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino.	Apertura vongole, soffritto aglio prezzemolo, salto in padella degli spaghetti con vongole.	Piatto destagionalizzato. Aroma marino dal gusto dolce-salato che si sposa perfettamente con l'aglio, il prezzemolo, il peperoncino e l'olio extravergine di oliva.	Un piatto di molluschi caratterizzati da untuosità, aroma dell'aglio e del prezzemolo e dalla leggera piccantezza del peperoncino richiede un vino bianco fermo morbido come un Colli Bolognesi DOC Chardonnay
Stianconi al ragù di salsiccia			
Sfoglia di pasta all'uovo. Ragù di salsiccia con cipolla e un po' di latte. Parmigiano Reggiano DOP.	Pasta ottenuta rompendo con le mani la sfoglia (stianchèr) condita con ragù.	Piatto destagionalizzato. La sfoglia "stiancata" ha un suo modo di raccogliere il ragù, gusto avvolgente particolare che valorizza la pasta all'uovo.	Un piatto grasso e saporito che richiede un vino rosso di media struttura frizzante come un Colli Bolognesi DOC Barbera Frizzante o un vino rosso fermo come un Romagna DOC Sangiovese Imola
Strichetti al ragù di coniglio			
Strichetti pasta all'uovo o di semola, ragù in bianco di coniglio ecc.	Strichetti saltati in padella con ragù di coniglio in bianco e Parmigiano Reggiano DOP	Piatto destagionalizzato, la pasta ha uno strano modo di raccogliere il sugo. La carne delicata del coniglio è altamente valorizzata.	Un piatto bianco, delicato, con tendenza dolce e leggermente unto che richiede un vino bianco fermo con acidità come un Romagna Albana DOCG

Tagliatelle ai funghi			
Tagliatelle all'uovo, funghi, aglio prezzemolo	Tagliatelle tirate in padella con funghi freschi, burro e Parmigiano Reggiano DOP	Piatto autunno invernale e primaverile. Diverse sono le varietà dei funghi. Gusto fungino che valorizza la pasta all'uovo.	Un piatto bianco, delicato, con tendenza dolce, leggermente unto e con l'aromaticità di un fungo che richiede un vino bianco fermo con un buon corredo aromatico fruttato come un Colli Bolognesi DOC Riesling Italico
Tagliatelle al ragù			
Tagliatelle all'uovo, con ragù bolognese	Pasta condita con ragù e Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto storico destagionalizzato che rappresenta Bologna. Il gusto è delizioso, il bilanciamento tra ragù e Parmigiano Reggiano DOP determina una struttura "gusto Umami".	Un classico piatto di tutti i giorni, con un condimento rosso, leggermente unto, speziato e aromatico che richiede un vino rosso fermo di buona acidità, media struttura e profumi fruttati come un Romagna DOC Sangiovese Imola o un Colli Bolognesi DOC Barbera
Tagliatelle strette al prosciutto			
Tagliatelle all'uovo fresche, prosciutto crudo grasso, burro vaccino, scalogno, vino Bianco, Parmigiano Reggiano DOP.	Tagliatelle scolate umide e saltate in padella con il condimento del prosciutto appena scottato. Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto destagionalizzato, sapido con i sentori del prosciutto e grasso stagionato che si sposano con gli "aromi Umami" del Parmigiano Reggiano DOP.	Un piatto semplice quando saporito, che richiede un vino rosso fermo morbido di media struttura come un Colli Bolognesi DOC Merlot
Tagliatelle alla farina di castagne,			
Pasta 50-70% farina di grano e farina di castagne, condimento in bianco con cipolla burro e guanciale.	Tagliatelle spadellate con burro e pecorino, servito con pancetta croccante sbriciolata.	Piatto autunno invernale. L'aroma della pasta, il guanciale e il pecorino ricordano i sapori agresti della montagna.	Un piatto semplice quando saporito, che richiede un vino bianco fermo morbido e di struttura come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Classico
Tagliatelle integrali al formaggio di fossa di Sogliano DOP			
Tagliatelle con farina di grano integrale, formaggio di fossa di Sogliano DOP, burro ecc.	Tagliatelle condite con emulsione di burro e formaggio di fossa di Sogliano DOP e formaggio in scaglie.	Piatto destagionalizzato, gli aromi del formaggio di fossa provocano sensazioni rare ed avvolgenti.	Il carattere del formaggio di fossa, saporito, aromatico, leggera piccantezza insieme al sapore delle farine integrali della pasta, necessitano di un vino rosso fermo riserva con una intensità ed una persistenza gusto-olfattiva elevate come un Rubicone IGT Rosso Merlese
Tagliatelle in bianco al Tartufo Bianco			
Tagliatelle all'uovo, burro, tartufo bianco, Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto dai pochi ingredienti tutto fatto fuori fuoco. Tagliatelle condite in bianco con burro, Parmigiano Reggiano DOP e tartufo lamellato crudo.	Piatto stagionale, autunno invernale. Profumi struggenti ed inebrianti che valorizzano il tartufo e la pasta all'uovo.	Tanta aromaticità per un piatto di poca struttura. Prediligiamo un vitigno con abbondanti profumi. Consigliamo in abbinamento un vino bianco fermo come un Colli Bolognesi DOC Sauvignon o un Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco
Tagliolini al ragù di asparagina			
Tagliolini con ragù di asparagina (pancetta, tre odori, polpa di vitello, trito di prosciutto, vino bianco ecc.)	Tagliolini saltati in padella con il ragù leggero e con Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto primaverile. Il gusto erbaceo si sposa con la struttura aromatica del ragù. Maestro di cerimonia il Parmigiano Reggiano DOP.	Tanta aromaticità per un piatto di poca struttura. Prediligiamo un vitigno con abbondanti profumi. Consigliamo in abbinamento con un vino bianco fermo come un Colli Bolognesi DOC Sauvignon o un Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco
Tortelli di Patate			
Tortelli con ripieno di salsiccia e funghi porcini. Condimento burro e salvia e Parmigiano Reggiano DOP.	Spadellati con burro e salvia oppure intingolo cacciatora di coniglio e Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto autunno invernale. La dolcezza della patata fa da supporto a tutti i sapori del ripieno e del condimento. In bocca gli aromi sono avvolgenti.	Tendenza dolce, speziatura, aromaticità richiedono un vino bianco fermo di buona sapidità e acidità da vitigni di collina. Consigliamo pertanto un vino bianco fermo come un Colli di Imola DOC Bianco Superiore o un Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco

Ami Ghisla testo
Luca Bedi

Def. Bocca e PESIE
Maria Finonova teste

Tortellini alla panna			
Tortellini, panna fresca, Parmigiano Reggiano DOP	Tortellini cotti in brodo, Serviti con panna fresca ristretta e Parmigiano Reggiano DOP (no crema di formaggi); adatto per il famoso tris detto delle somme "lasagne, tagliatelle, tortellini panna".	Piatto destagionalizzato dal gusto antico. La dolcezza della panna esalta la sapidità del ripieno. Il contrasto del sapore umami del Parmigiano Reggiano DOP è valorizzato.	Tendenza dolce, aromaticità, succulenza richiedono un vino bianco fermo di struttura con buoni profumi come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore o un Romagna Albana DOCG.
Tortellini in brodo			
Tortellini classici, brodo di carne, Parmigiano Reggiano DOP.	Tortellini cotti in brodo, Serviti con il brodo parte integrante ed importante del piatto. Spolverata di Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto di ricorrenza oggi destagionalizzato. Il "sorbir di tortellini" è una potente apertura che prepara il piatto successivo. Degustare il tortellino con un poco di brodo è una magnifica esaltazione di sapori che rappresenta Bologna.	Rimanendo nella tradizione del territorio, ad uno scrigno di pasta all'uovo in equilibrio con un ripieno saporito e gustoso, è d'obbligo consigliare un vino bianco fermo di struttura con buoni profumi come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Classico. Per coloro che amano aggiungere un cucchiaino di vino rosso al brodo, consigliamo di utilizzare un vino rosso frizzante di spiccata acidità come un Colli Bolognesi DOC Barbera Frizzante e di proseguire il pasto con lo stesso vino
Tortelloni da Vigilia			
Tortelloni con ripieno di ricotta, Parmigiano Reggiano DOP e sentore di aglio prezzemolo	Condimento burro, salvia e Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto destagionalizzato. Racchiude la maestria degli equilibri aromatici della cucina bolognese. La struttura della pasta sposa la dolcezza della ricotta caratterizzata dagli aromi che saziano la bocca.	Un ripieno mediamente grasso dove il prezzemolo e l'aglio si fondono delicatamente, in un condimento dove la salvia richiama i profumi erbacei. Pertanto, consigliamo in abbinamento un vino bianco fermo di media struttura e buon corredo aromatico come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Frizzante
Tortelloni di zucca			
Tortelloni con ripieno di zucca e Parmigiano Reggiano DOP. Condimento burro e salvia oppure ragù bolognese	Tortelloni spadellati con burro e Parmigiano Reggiano DOP, variante golosa condimento con ragù bolognese.	Piatto destagionalizzato. Ripieno setoso dal dolce inconfondibile e protagonista. La dolcezza della zucca assorbe i sapori del condimento facendoli evolvere all'infinito.	Un piatto invernale con la dolcezza della zucca stemperata dalla sapidità e dall'aroma di tanto Parmigiano Reggiano DOP. Nella versione con il ragù consigliamo un vino rosso fermo di media struttura Rubicone IGT Rosso Merlese Nella versione in bianco consigliamo un vino bianco spumante come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore
Vermicelli alla Gualandi (Carbonara)			
Vermicelli estrusi freschi, guanciale stagionato, sbattuta di tuorli, pepe nero e Parmigiano Reggiano DOP	Fuori fuoco legare guanciale e sbattuta di tuorli, Abbondanza di pepe macinato fresco	Piatto destagionalizzato. Lo sposalizio del tris pasta-guanciale-uovo crea un gusto sontuoso, complesso senza spigoli. Appunto gusto carbonara.	Un piatto strutturato per un vino rosso fermo strutturato ed imponente quale può essere un Colli Bolognesi Bologna Rosso Riserva
Zuppa Imperiale			
Brodo di carne, torta salata (farina, uovo, Parmigiano Reggiano DOP, spezie ecc.	La torta salata è fatta a cubetti regolari che verranno tuffati nel brodo bollente (senza cottura)	Piatto autunno invernale. I cubetti di torta salata si imbevono di brodo, ne scaturiscono aromi e sapori complessi, il sentore della noce moscata fornisce una spinta particolare.	Una zuppa solo all'apparenza non delicata, dove il cubetto di pasta si lascia ammorbidire a tatto ed al gusto da un brodo di carne delicato e che richiede un vino bianco fermo come un Emilia-Romagna DOC Pignoletto

SECONDI PIATTI			
Ingredienti	Descrizione	Tipicità	Abbinamento Vino
Agnello in tegame			
Agnello a pezzi con le frattaglie, aromi salamoia bolognese, aglio, olio d'oliva, rosmarino, burro, vino bianco ecc.	Cottura in tegame sino a completa rosolatura. A fine cottura un poco di limone spremuto.	Piatto da ricorrenza, invernale primaverile. Gusto caratteristico della carne armonizzata dalla reazione di Maillard (crosta di pane).	Un piatto ricco di sapore, struttura e grassezza che necessita di un vino rosso fermo con buona acidità, profumi e percettibile astringenza, Romagna DOC Sangiovese Imola Riserva
Anguilla in umido con sedano			
Anguilla matura. Olio extravergine di oliva, sedano, carota, cipolla, prezzemolo aglio, pomodoro	Anguilla a rocchetti, soffritto odori con pezzi di sedano, sfumatura con vino bianco. Cottura incoperchiato. Servita con una fetta di polenta grigliata.	Piatto di ricorrenza autunno invernale. Il sapore di mare dolciastro è contrastato dal sedano. L'abbinamento con polenta grigliata è una fucina di gusto e sapore.	Cibo grasso, deciso, dal gusto unico e importante, necessita di un vino rosso che con la sua acidità e effervescenza crei una fusione armoniosa di aromi nel cavo orale. Consigliamo un Colli di Imola DOC Barbera Frizzante
Arrostito vitello			
Carne di vitello, salamoia bolognese, fondo tre odori, olio extravergine di oliva, burro ecc.	Cottura in tegame o al forno sino a completa doratura. I grassi si sciolgono e formano un fondo bruno stupendo per il servizio.	Piatto destagionalizzato, gusto pieno, la reazione di Maillard fa il suo dovere. Carne succulenta, gustosa, appetitosa.	Una carne delicata che mantiene la sua succulenza e sovrastata da un condimento molto aromatico ed unto. Consigliamo un abbinamento con un vino rosso fermo di media tannicità e media struttura come Rubicone IGT Rosso Merlese o un Colli Bolognesi DOC Merlot
Arrosti assortiti			
Carni di vitello, maiale, agnello, coniglio, pollo, faraona ecc.	Carni variamente preparate al forno o al girarrosto e servite preferibilmente al tavolo con il carrello.	Piatto destagionalizzato. Trionfo di sapori e gusti in un crescendo Rossiniano.	Il nome stesso del piatto predice che unico vino sia difficilmente identificabile: carni nere, carni bianche e carni rosse. Consigliamo comunque un vino rosso fermo di struttura come un Colli Bolognesi DOC Cabernet Sauvignon
Baccalà alla bolognese			
Baccalà dissalato, aglio prezzemolo, farina, olio extravergine di oliva, burro, limoni, sale e pepe.	Infarinato e fritto in padella. Asciugato dall'olio. Cosperso di aglio e prezzemolo passato in forno in attesa del servizio.	Piatto autunno invernale. La pelle frita fornisce un sapore unico. In bocca il sapore porta al mare.	Tendenza acida del pomodoro, tenue sapidità del baccalà e untuosità necessitano di acidità, effervescenza e struttura. Consigliamo un vino bianco fermo come un Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco o un Romagna Albana DOCG
Castrato di Castel San Pietro			
Braciola di castrato (costola), salamoia, con aromi vari ecc.	Cottura alla griglia sino a completa doratura e perdita dei grassi.	Piatto destagionalizzato. Il sapore caratteristico della carne è esaltato dalla cottura alla brace e dai suoi aromi di fumo. Gusto potente pieno di sapori che chiedono di essere mitigati.	Una carne grassa e con forte aroma caratteristico necessitano di un vino rosso fermo con buona acidità, moderati tannini e buon corredo aromatico come un Romagna DOC Sangiovese Imola Riserva o un Colli Bolognesi DOC Bologna Rosso Riserva
Coniglio alla cacciatora			
Tagli pregiati di coniglio, cipolla, sedano, carota, pancetta, olio extravergine di oliva, vino bianco ecc.	Coniglio tagliato a pezzi, prima va marinato, poi cotto nel fondo degli odori sfumato con vino. Si caratterizza per essere in bianco senza pomodoro che coprirebbe i sapori delicati della carne.	Piatto destagionalizzato. Le carni hanno un sapore delicato ma caratteristico vagamente selvatico. La salsa di cottura è una componente importante nella degustazione del piatto. Scarpetta obbligatoria.	Un condimento, quello in umido, caratterizzato da tendenza dolce del pomodoro e moderata untuosità che, insieme alla carne bianca del coniglio, caratterizzata anch'essa da una spiccata tendenza dolce, necessitano un vino rosso fermo di media struttura e moderati tannini come un Colli Bolognesi DOC Merlot

Handwritten signature

TESTO

Handwritten signature
 Maria Finonova teste

Cotechino fasciato			
Cotechini, bistecca scamone, olio extravergine di oliva, cipolla dorata, sedano, carota, Sangiovese, funghi porcini secchi sale e pepe.	Cuocere il cotechino e spellarlo, marinare la bistecca nel vino, fasciate il cotechino e legate rete. Rosolate il cotechino in un soffritto.	La cottura della carne bovina è breve in quanto il cotechino è già cotto. Il contrasto della carne rossa con il sapore intenso e gelatinoso del cotechino crea un gioco di consistenze.	Un piatto antico dai sapori forti, in cui si esalta struttura, succulenza, grassezza del cotechino e persistenza gusto olfattiva. Consigliamo un vino rosso frizzante come un Colli di Imola Doc Barbera Frizzante o un Colli Bolognesi Doc Barbera Frizzante
Cotechino e purè di patate			
Cotechino (Carne suino, sale, pepe, aglio, spezie ecc.), patate bianche, burro, Parmigiano Reggiano DOP, latte, noce moscata ecc.	Lessare il cotechino e farlo a fette. Servire con purè di patate fatto a mano.	Piatto autunno invernale. Il cotechino ha un profumo intenso, speziato. La dolcezza del purè riequilibra il gusto grasso, sapido e deciso del cotechino.	Il cotechino, spiccatamente grasso, saporito e speziato, addomesticato solo in parte da un purè che ha tendenza dolce, grassezza del burro e aromaticità del Parmigiano Reggiano DOP, necessita di un vino rosso con spiccata acidità e effervescenza come un Colli Bolognesi DOC Barbera Frizzante
Cotoletta alla bolognese (o alla Petroniana)			
Taglio carne di vitello (scannello, sottonoce), uovo, pangrattato, Prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano DOP, ecc.	Fette di carne impanate e fritte. In padella caricare la cotoletta con prosciutto e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, cottura con poco brodo.	Piatto destagionalizzato. La cotoletta è corposa dai sapori stratificati ma in bocca si sponano in una fusion dai gusti caratteristici di "Bologna la grassa".	Piatto complesso, strutturato, con untuosità, sapidità del prosciutto, grassezza e aromaticità del Parmigiano Reggiano DOP disciolto col brodo, richiede un vino rosso fermo di buona struttura e tannicità come un Colli Bolognesi DOC Bologna Rosso. Se poi ricoperto di tartufo bianco (detto localmente trifola) consigliamo un vino rosso fermo con spiccati sentori terziari come un Colli di Imola DOC Cabernet Sauvignon Riserva
Galletto alla griglia			
Galletto, aromi vari (aglio, timo, rosmarino, olio extravergine di oliva, pepe, miele ecc.)	Marinare la carne secondo arte, cuocere sulla griglia mantenendo sempre unta la pelle, diverrà croccante fuori e tenero dentro. Domina la reazione di Maillard.	Piatto destagionalizzato. La marinatura è fortemente caratterizzante, valorizza la carne bianca del pollo. La reazione di Maillard completerà la struttura del gusto.	Una carne bianca che nella cottura alla griglia assume connotati speziati e aromatici, e che rimanendo comunque un piatto di media struttura, richiede un vino rosso fermo di media struttura e con moderata tannicità come un Colli Bolognesi DOC Merlot o un Romagna DOC Sangiovese Imola
Faraona alla contadina			
Faraona. Prosciutto crudo grasso, rigaglie, cipolla, sedano, carota, olio extravergine di oliva, salvia, acciuga, vino bianco, crostini ecc.	Formare un fondo di cottura dove verranno cotti i pezzi di faraona avvolti con la fetta del prosciutto. Servire con crostini spalmati con il fondo di cottura.	Piatto destagionalizzato. Piatto con gusto pieno e sfarzoso sostenuto dai crostini spalmati con il fondo di cottura (rigaglie).	Piatto opulento caratterizzato da grassezza, untuosità e aromaticità che necessita di un vino rosso fermo strutturato e con tannini percettibili come un Colli Bolognesi DOC Cabernet Sauvignon o un Colli di Imola DOC Cabernet Sauvignon
Gran bollito alla bolognese			
Carni varie, bovino (punta di petto, copertina ecc. capponi, cotechino, lingua, testina di vitello ecc. salsa verde.	Cottura secondo arte delle carni. Servite con salsa verde (prezemolo, acciughe, aglio, limone, olio extravergine di oliva, capperi, aceto ecc.)	Piatto autunno invernale. Piatto ricco di varietà di carni e sapori a formare una scala di gusti, grassesse e consistenze, interrotti dalla salsa verde.	Tante carni diverse, caratterizzate da evidente grassezza, stemperata dalla salsa verde, unta e fortemente aromatica, Richiedono un vino rosso frizzante, dalla spiccata acidità come un Colli Bolognesi DOC Barbera Frizzante
Gran fritto misto alla bolognese			
Verdure, carni, formaggi, dolci, pastelle ecc.	Verdure (cipolle, zucchine, fiori di zucca ecc.) carne (agnello, maiale Mortadella Bologna IGP ecc.) mele, formaggi tutti variamente pastellati e fritti secondo arte.	Piatto destagionalizzato. Variamente servito a scelta nei buffet. Il gusto del fritto è un coacervo caratteristico, "tutto si trasforma nulla si distrugge" la degustazione è voluttuosa e golosa.	Nella sua grande varietà di contenuti consigliamo di uscire dagli schemi che prevederebbero un vino rosso frizzante come un Colli di Imola DOC Barbera Frizzante o mettere come passe par tout un vino bianco fermo e strutturato come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore

Grigliata mista di carne			
Vari tipi di carne: coppone, salsiccia, costoline, castrato, pancetta, pollo, taglio bovino ecc. Salamoia aromi vari.	La preparazione delle carni in particolare la salamoia è molto importante ai fini della determinazione del gusto. La cottura alla griglia secondo arte è solo un atto finale.	Piatto destagionalizzato. La grande varietà di carni, formano delle scale di sapori e profumi. Aromi molto corposi e persistenti in bocca.	Tanti tipi di carne, principalmente di maiale, o carni bianche grigliate insieme alla pelle, caratterizzate tutte da grassezza e diverse sapidità e aromaticità a seconda della eventuale marinata con salamoia, necessitano di un vino rosso fermo con spiccata acidità e media struttura come un Romagna DOC Sangiovese Imola
Guancialino stufato con purè di patate			
Guancia vitello, cipolla, carota, sedano, aglio, burro, aromi vari, vino ecc.	In casseruola, cottura in fondo aromatico mantenuto umido con brodo.	Piatto destagionalizzato. Consistenza morbida e gelatinosa, sapore carneo persistente e delicato.	Un piatto "bianco", seppur strutturato, caratterizzato da aromaticità e succulenza, richiede un vino bianco fermo strutturato con una lieve tannicità come un Romagna Albana DOCG
Involtini "uccellini scappati" alla bolognese			
Lonza di maiale, Mortadella Bologna IGP, emmenthal, burro ecc.	Fettina sottile, al centro Mortadella Bologna IGP e emmenthal, avvolta e fissata con stuzzicadenti. Rosolata in bianco nel burro.	Variante per cuocere facendo la carne un po' stopposa. La carne è un contenitore di infiniti aromi dati da Mortadella Bologna IGP e emmenthal.	Stuzzicanti nel sapore dove la parte aromatica viene esaltata dalla Mortadella Bologna IGP e dal formaggio. Un ottimo abbinamento con un vino bianco fermo come un Colli di Imola Doc Bianco Superiore o Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore
Involtini di vitello bolognesi			
Fesa vitello, uova sode Mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano DOP, scalogno, olio extravergine di oliva, vino bianco.	Involtini ripieni di Mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano DOP, uno spicchio di uovo sodo. Cuocere in padella su soffritto leggero di scalogno.	Piatto destagionalizzato. Sapore contrastato dalla forza aromatica della Mortadella Bologna IGP. Gusto delicato ed equilibrato.	Golosi, saporiti, speziati, con una componente tendenzialmente grassa all'interno (l'uovo) necessitano di un vino bianco fermo, mediamente strutturato e profumato come un Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco
Involtini di melanzane e Mortadella Bologna IGP			
Melanzane, Mortadella Bologna IGP, Formaggio Castel S. Pietro, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine di oliva.	Melanzane grigliate ripiene di Mortadella Bologna IGP e formaggio. Cottura in forno.	Piatto destagionalizzato. Il gusto ricco e corposo del formaggio e della Mortadella Bologna IGP è mitigato dalla melanzana grigliata.	Tendenza acida e amaricante della melanzana, speziatura e aromaticità della Mortadella Bologna IGP, richiedono un vino bianco fermo come un Colli Bolognesi DOC Sauvignon
Lepre con polenta			
Lepre, tre odori, alloro, ginepro, lardo, olio extravergine di oliva, vino rosso, polpa pomodoro, polenta ecc.	Preparazione alla cacciatora. Soffritto con gli odori, rosolare i pezzi di lepre, cuocere con vino rosso. Servire la lepre su polenta.	Piatto autunno invernale. La cacciatora di selvaggina è sempre un piatto importante ed offre un viaggio sensoriale tra prati e boschi.	Carne nera, con spiccato aroma di selvaggina, con spezie, bacche, tanta untuosità, richiede per sua struttura, un vino rosso fermo altrettanto strutturato e come un Colli Bolognesi DOC Barbera Riserva o Cabernet Sauvignon
Polpette bolognesi			
Polpa di maiale e manzo. Mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano DOP, ricotta, pane, aglio, prezzemolo. Sugo pomodoro con fondo di pancetta e odori ecc.	Formare le polpette con gli ingredienti macinati. Friggere le polpette in seguito andranno aggiunte il sugo di pomodoro.	Piatto destagionalizzato. Piatto dotato di saporosità e ricchezza di gusto d'altri tempi. La scarpetta è d'obbligo.	Un piatto mediamente strutturato che richiede un vino rosso mediamente strutturato e con moderata tannicità come un Romagna DOC Sangiovese Imola o un Colli di Imola Doc Rosso
Polpettone al forno			
Polpa di maiale e bovino. Prosciutto, tocco di Mortadella Bologna IGP, pane, uova, latte, ecc.	Carne tutta macinata, formare un rotolo avvolto in carta forno. Cuocere e servire a fette con una salsa.	Piatto destagionalizzato. Adatto per buffet e banchetti. Piatto della cucina semplice dai contenuti gustativi importanti e saporosi.	Un piatto semplice con un contenuto mediamente strutturato e con discreta aromaticità ma discreta untuosità, un vino bianco fermo strutturato con lieve sensazione di astringenza come un Romagna Albana DOCG vinificata in anfora

Am. G. Rossi
Am. G. Rossi

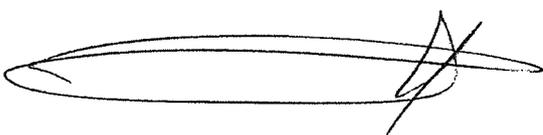
Am. G. Rossi
Am. G. Rossi
Am. G. Rossi



Porchetta Bolognese			
Carcassa suino, salamoaia aglio rosmarino ecc.	Cottura prolungata in forno, cotenna croccante	Piatto destagionalizzato. Fuori croccante dentro morbido, sapore carnoso la quintessenza del maiale.	Carne grassa che esalta il sapore della concia interna necessita di un vino rosso fermo con spiccata acidità e media struttura come un Colli Bolognesi DOC Barbera . Se ci si avventura nella parte croccante della cotenna, consigliamo un Colli Bolognesi DOC Merlot
Rane in umido			
Rane, uova, pangrattato, olio friggere. Sugo pomodoro con odori classici ecc.	Impanare le rane e friggerle. Preparare un sugo al pomodoro classico dove verranno messe le rane fritte impanate.	Piatto destagionalizzato. Nel sugo è particolarmente percepita l'impanatura frita che sostiene la carne delicata della rana. La scarpetta è d'obbligo.	Un umido di una carne delicata che richiede un vino rosso fermo di media struttura ma buoni profumi con un Rubicone IGT Rosso Merlese
Sarde ripiene			
Sarde, pangrattato, uova, Parmigiano Reggiano DOP, sale e pepe. Olio ecc.	Aprire a libretto le sarde farcirle con composto di pangrattato uova e Parmigiano Reggiano DOP. Fritte o al forno.	Piatto destagionalizzato. Sapore pregnante tipico del pesce azzurro. Una piramide di gusti in mare aperto. La fantasia vola si sente il volo dei gabbiani.	Piatto poco strutturato ma caratterizzato da una buona aromaticità, richiede un vino bianco fermo di altrettanta aromaticità come un Reno DOC Montuni o un vino rosso fermo di media struttura e poca astringenza come un Romagna DOC Sangiovese
Scaloppine alla bolognese			
Polpa di manzo macinata (caratteristica), prosciutto crudo, burro, patate lessate, aromi vari	Formare una svizzera cuocerla leggermente nel burro, formare una scaloppina sormontata da strisce di prosciutto e patate a cubetti. Passare in forno	Piatto destagionalizzato. Adatto per banchetti. Piatto semplice molto elegante dal sapore equilibrato e sapido.	Un piatto delicato con velata grassezza e untuosità richiede un vino bianco fermo mediamente strutturato che se la gioca sui profumi come un Colli Bolognesi DOC Riesling Italico .
Spezzatino di vitello con patate			
Carne vitello, pancetta, olio extravergine di oliva, tre odori, vino bianco, polpa di pomodoro, sale, pepe, rosmarino, patate	Formare un soffritto con gli odori, unire la carne a cubetti, sfumare con il vino, unire il pomodoro e le Patate a cubetti sbancate in precedenza.	Piatto destagionalizzato. Piatto rustico la carne si sposa con il sugo cremoso ed avvolgente quasi dolce per l'azione delle patate.	Tendenza dolce della patata che attenua gli odori e l'untuosità della preparazione, richiede un vino rosso fermo mediamente strutturato e con tenue astringenza come il Colli Bolognesi DOC Merlot o un Rosso dell'Emilia IGT Negretto
Tonno in salsa alla bolognese			
Tonno, olio extravergine di oliva, foglie menta, i tre odori, acciughe, tonno in scatola, capperi, aglio, prezzemolo, vino	Cuocere leggermente il tonno con emulsione olio extravergine di oliva e menta. Formare una salsa con odori e aromi insaporita con acciughe, tonno inscatola ecc. Servire salsando il trancio.	Piatto destagionalizzato. Gusto affascinante deciso e salmastro del tonno avvolto dalla salsa ricca di aromi.	Un piatto strutturato, con aroma ed evidente untuosità, che richiede un vino rosso fermo con buona acidità e moderato tannino come un Romagna DOC Sangiovese Imola
Tagliata di manzo			
Taglio pregiato di manzo, olio extravergine di oliva, rosmarino, pepe, sale	Cottura all'interno rosea o al sangue, con olio extravergine di oliva rosmarino pepe e sale.	Piatto destagionalizzata. Carne succulente, gusto al sangue, mitigato dal sapore d'erba del pascolo.	La succulenza della carne immersa uno strato di olio con aglio e rosmarino, la rendono il piatto aromatico e untuoso che richiede un vino rosso fermo con percettibile tannicità e buona aromaticità come un Colli Bolognesi DOC Cabernet Sauvignon
Trippa alla bolognese			
Trippa sbiancata, olio extravergine di oliva, lardo, i tre odori, aglio, prezzemolo, vino, aceto, polpa pomodoro, latte, Parmigiano Reggiano DOP, sale e pepe ecc.	Soffritto con lardo olio extravergine di oliva ed i vari odori, cuocete la trippa, sfumate con vino e unite la polpa di pomodoro (solo per rosare). Cuocere unite del Parmigiano Reggiano DOP.	Piatto destagionalizzato. Gusto rustico di infinito sapore un po' gelatinoso che condiziona la bocca.	Tendenza dolce, aromaticità caratteristica della trippa e del Parmigiano Reggiano DOP e grassezza richiedono un vino rosso con effervescenza e spiccata acidità come un Colli Bolognesi DOC Barbera Frizzante

Zucchine ripiene			
Zucchine, macinato di carne bovina e suina con aggiunta di Mortadella Bologna IGT, Parmigiano Reggiano DOP, pane, olio extravergine, polpa pomodori, vino bianco, sale pepe.	Svuotare le zucchine. Formare il ripieno di carne con tutti gli odori riempire le zucchine. Rosolate le zucchine nel fondo con gli odori, sfumate con il vino bianco. elaborate un sugo leggero di pomodoro e i torsoli delle zucchine e cuocere.	Piatto destagionalizzato. Piatto rustico ma di grande effetto. La zuccina carnosa addolcisce la forza del ripieno. Il sugo che si forma è avvolgente e persistente. La scarpetta è d'obbligo.	Un piatto delicato, con tanta tendenza dolce e succulenza, richiede un vino rosso fermo di media struttura con moderata tannicità come un Colli Bolognesi DOC Barbera



 Wofolowen TESTE
 Marcio Simonov teste


SALUMERIA			
Ingredienti	Descrizione	Tipicità	Abbinamento Vino
Ciccioli Secchi			
Grasso di schiena fatto a cubetti. Sale e pepe.	I ciccioli rosolati cotti vengono spremuti con la pressa perdendo così il grasso. Consistenza frolla.	Prodotto invernale ma sempre disponibile. Stuzzichino da aperitivo. Croccante e gusto grasso, in bocca esprime un sapore infinito senza dare sazietà.	Caratterizzato da tanta grassezza, talvolta speziatura, buona aromaticità, soli o con crescente, necessita di un vino bianco con effervescenza e con spiccata acidità come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Spumante
Ciccioli Montanari o Romagnoli			
Lardi e grassi di pancia con carne, sale e pepe. Tutto a pezzetti.	A cottura ultimata, i ciccioli vengono spremuti con la pressa. Consistenza molle serviti a fette come un normale salume.	Prodotto invernale ma sempre disponibile. Fa parte del tagliere. Consumato con la piadina. Gusto grasso ma pulito.	Caratterizzato da tanta grassezza, talvolta speziatura, buona aromaticità, soli o con crescente, necessita di un vino bianco con effervescenza e con spiccata acidità come un Colli Bolognesi DOC Bologna Spumante
Coppa di testa			
Testa di suino, lingua, altre parti più o meno grasse. Acqua.	Bollitura e spolpo della testa, su un tagliere condimento con sale e pepe delle carni monde. Insaccare in vescica	Salume destagionalizzato. Sapore pieno e fresco nonostante la presenza di grasso. Prefetto con la piadina. Tagliere dei salumi. Aiuto all'assaggio: albicocca.	Grassa, opulenta, speziata e con forte aromaticità la coppa di testa necessita di un vino rosso mediamente strutturato, con buona acidità e effervescenza come un Colli di Imola DOC Barbera Frizzante
Coppa d'estate			
Coppone, sale, zucchero pepe	Il coppone viene rifilato ed insaccato in budello naturale. Portato alla asciugatura stagionatura per circa 4 mesi.	Salume destagionalizzato. Tagliere dei salumi degustato con la crescentina. Sapore sapido dolce sentore di pepe. Aiuto all'assaggio: pesca nettarina	Caratterizzato da tendenza dolce, moderata grassezza e buona aromaticità, con una fetta di pane, necessita di un vino bianco fermo o mosso di buona struttura come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore o un Emilia-Romagna DOC Pignoletto Spumante
Guanciale stagionato			
Guanciale, zucchero, sale, pepe, aglio, vino, cannella, noce moscata.	Vari stadi di salatura e massaggiatura. Dopo 10 giorni, è pronto per la stagionatura per al meno 3 mesi.	Tagliere dei salumi. Degustato su crostini caldi. Sapore intenso e speziato. Aiuto all'assaggio: prugne secche	Caratterizzato da tendenza dolce, tanta grassezza, speziatura ed aromi, con una fetta di pane, necessita di un vino bianco fermo con spiccata acidità come un Romagna Albana DOCG o un Colli di Imola Bianco Superiore
Mortadella Bologna IGP			
Spalla di maiale, trippino, grasso semiduro di schiena, grasso duro di gola. Aromi: noce moscata, cannella, mirto, pepe nero.	Lavorazione tipicamente industriale. Carne tritata in varie fasi ed emulsione de grassi, aggiunta dei lardelli. Dopo la miscelazione insacco nei budelli. La Mortadella Bologna IGP viene poi messa in forni speciali ad aria.	Tagliere dei salumi. Profumo inconfondibile, leggermente speziato, gusto pieno, aromi equilibrati. I lardelli che addolciscono il sapore fornendo la giusta untuosità. Degustata con crescente e pane.	Caratterizzato da tendenza dolce, grassezza e speziatura e aromaticità, con una fetta di pane o con una crescentina, necessita di un vino bianco con effervescenza e con spiccata acidità come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Frizzante
Pancetta arrotolata			
Pancetta, sale, zucchero, pepe, aglio, vino, cannella, noce moscata.	Rifilatura della pancetta, varie fasi di salatura e massaggiatura per circa 10 giorni. In seguito, viene arrotolata e messa a stagionare per almeno 3-4 mesi.	Tagliere dei salumi. Degustata con la piadina o pane caldo. Il grasso stagionato ricco di aromi pervade la bocca.	Caratterizzato da tendenza dolce, tanta grassezza, speziatura ed aromi, con una fetta di pane, necessita di un vino bianco con effervescenza e con spiccata acidità come un Colli di Imola DOC Bianco Frizzante

Prosciutto stagionato			
Coscia di suino, sale e pepe	Processo di salagione di circa 20-26 giorni a secondo del peso. Seguono varie fasi: tolettatura, riposo, sugnatura, stagionatura. Tempo richiesto 18-24 mesi.	Tagliere dei salumi. Tagliato a fette sottili profumo caratteristico, al palato è dolce-salato e dal gusto inconfondibile. Viene servito con pane, piadina calda o crescentina calda. Aiuto all'assaggio: fico, melone.	Caratterizzato da tendenza dolce, grassezza e buona aromaticità, con una fetta di pane o con una crescentina, necessita di un vino bianco con effervescenza e con spiccata acidità come un Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Spumante
Salame gentile			
Impasto tipico bolognese: lombo, fondello, lardo di schiena, lardelli (guanciale) sale, vino aromatizzato con aglio (leggero). Budello naturale gentile.	Il procedimento prevede una particolare cura per preparare il trito dell'impasto che verrà insaccato nei gentili. Dopo le fasi di stufatura e asciugatura è prevista la stagionatura 4-8 sett.	Tagliere dei salumi. Profumo e sapore caratteristico, sapore dolce con sentore di pepe e spezie, molto equilibrato nella sapidità e mai piccante. Viene servito con pane, piadina calda o crescentina calda.	Sapore dolce e speziato, di media sapidità, necessita con la tendenza dolce del pane di un vino bianco poco strutturato e con effervescenza come un Colli di Imola DOC Trebbiano Frizzante
Salame rosa			
Polpa di spalla, coscia, grasso duro di gola per i lardelli. Aromi: noce moscata, rosmarino, mirto, pepe nero.	Preparazione: trito fine di spalla, cubetti di coscia, lardelli. Miscelazione ed insacco che avviene in vesciche di bovino. In seguito, cottura in forno aria calda.	Tagliere dei salumi. Il gusto ricorda l'arrosto del maiale dove in bocca arriva il sentore del rosmarino. Il sapore è caratterizzato da note speziate e da una buona sapidità. Viene servito con pane o crescentina calda.	Sapore dolce e speziato, di media sapidità, e di media struttura, necessita con la tendenza dolce del pane, di un vino bianco fermo strutturato e con buon corredo aromatico come un Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco
Salsiccia passita			
Impasto tipico bolognese: spalla di maiale, coppone, pancetta, vino aromatizzato all'aglio (leggero) sale, pepe nero	Tritare la carne e realizzare l'impasto con gli aromi. Dopo l'insacco si procede alla stufatura e asciugatura e stagionatura dopo 20-30 giorni è pronta	Tagliere dei salumi. Tagliata a fette di buon spessore l'impasto è morbido ed ha un gusto dolce e delicato. Viene servita con pane, piadina calda o crescentina calda.	Sapore dolce e speziato, di media sapidità, con tipica aromaticità, necessita, con la tendenza dolce del pane, di un vino bianco poco strutturato e con effervescenza e dai buoni profumi come un Colli di Imola DOC Bianco Frizzante



 Stefano Casarini TESTE
 Grazia Pinocchio TESTE

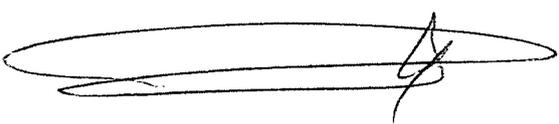

CONTORNI			
Ingredienti	Descrizione	Tipicità	Abbinamento Vino
Asparagi gratinati			
Asparagi verdi, burro, Parmigiano Reggiano DOP, sale	Mondare e lessare gli asparagi, metterli in una pirofila cospargere di burro e Parmigiano Reggiano DOP, e gratinare in forno.	Contorno ma anche un piccolo secondo piatto. Servizio buffet. Sapore dolciastro con retrogusto amaro ed erbaceo	Preparazione difficilmente mangiata sola ed accompagnata ad un calice di vino. Richiede un vino bianco fermo con buoni profumi come un Colli Bolognesi DOC Sauvignon
Cavolfiore alla besciamella			
Cavolfiore, besciamella, Parmigiano Reggiano DOP.	In una teglia porre le rosette di Cavolfiore versate sopra la besciamella spolverata di Parmigiano Reggiano DOP. In forno a gratinare.	Contorno ma anche un piccolo secondo piatto. Morbido e cremoso sapore dolciastro contrastato dal Parmigiano Reggiano DOP.	Preparazione difficilmente mangiata sola ed accompagnata ad un calice di vino. Richiede un vino bianco fermo con buoni profumi e struttura come un Colli Bolognesi DOC Chardonnay
Cipolle al forno			
Cipolle, panure: pancetta, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, uovo, olio extravergine di oliva, prezzemolo pepe	Tagliate a metà le cipolle, preparare la panure con gli ingredienti; riempite le cipolle con il composto portate in forno a gratinare.	Contorno ma anche un piccolo secondo piatto. Sapore dolce leggermente piccante mitigato dalla panure.	Preparazione difficilmente mangiata sola ed accompagnata ad un calice di vino. Richiede un vino bianco fermo strutturato con buoni profumi come un Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco
Finocchi gratinati con Mortadella			
Finocchi, Mortadella Bologna IGP, Besciamella Parmigiano Reggiano DOP, burro, ecc..	Dividere il finocchio in spicchi, dopo averli sbollentati avvolgeteli con una fettina di Mortadella Bologna IGP, ordinarli in teglia cospargete di besciamella e grana. In forno a gratinare.	Contorno ma anche un piccolo secondo piatto. Sapore dolciastro ammansito dall'aroma della Mortadella Bologna IGP e dal Parmigiano Reggiano DOP.	Preparazione difficilmente mangiata sola ed accompagnata ad un calice di vino. Richiede un vino bianco fermo mediamente strutturato, morbido e con buoni profumi come un Colli Bolognesi DOC Pinot Bianco
Friggione			
Cipolla dorata di Medicina, pomodori San Marzano, trito prosciutto, burro, olio extravergine di oliva, aceto ecc.	Affettare la cipolla e farla soffriggere nell'olio e nel prosciutto, aggiungere i pomodori. Addensare fino a cremosità.	Contorno salsa di accompagnamento di carne alla griglia. Salsa dal sapore complesso adatta anche per condire i tagliani all'uovo.	Solitamente accompagnato da pane, si caratterizza per una grande untuosità, tendenza dolce e aromaticità, richiede un vino rosso fermo di media struttura e tenue tannino come un Colli Bolognesi DOC Merlot
Piselli al prosciutto			
Piselli fini, prosciutto, porro, olio extravergine di oliva, polpa di pomodoro ecc.	Fare soffriggere il porro con i piselli, a metà cottura aggiungere il pomodoro. Salate e pepate.	Pietanza molto versatile può essere un contorno, un piccolo secondo, ma anche per condire la pasta. Sapore dolciastro con retrogusto erbaceo domato dal prosciutto.	Solitamente accompagnato da pane, si caratterizza per una grande untuosità, tendenza dolce e aromaticità, richiede un vino rosso fermo di media struttura e tenue tannino come un Colli Bolognesi DOC Merlot
Pomodori gratinati			
Pomodori ricci, panure: pane, prezzemolo, Parmigiano Reggiano DOP, aglio olio extravergine di oliva ecc.	Tagliare i pomodori a metà, disporli in una teglia e su ognuno mettere un po' di panure. Gratinare.	Contorno ma anche un piccolo secondo piatto. Sapore dolciastro con retrogusto amaro ed erbaceo	Solitamente accompagnato da pane, si caratterizza per una evidente tendenza dolce e acidità, richiede un vino bianco fermo poco strutturato come un Colli di Imola DOC Trebbiano
Radicchi e bruciatini			
Cespo di radicchio rosso (o erbe di campo), pancetta stesa a cubetti, olio extravergine d'oliva, aceto, sale e pepe.	Mondate il radicchio e tagliate a strisce, in una padella rosolate la pancetta a cubetti. Condite. Ottimo l'uso dell'Aceto Balsamico di Modena IGP o Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP	È un'entrée o contorno particolare condito in modo ricco. Il sapore è un mix di amaro e agro con una leggera scia di untuosità data dalla pancetta rosolata.	Il vino deve giocare forza mettere la sua componente di "rotondità" a contrastare l'amaro e l'acidità senza sovrastare in struttura. Consigliato un vino rosso fermo come un Romagna DOC Sangiovese

DOLCI			
Ingredienti	Descrizione	Tipicità	Abbinamento Vino
Africanetti di Persiceto			
Tuorli d'uovo, zucchero a Velo, Marsala, baccello vaniglia, burro, farina ecc.	Sbatti i tuorli insieme allo zucchero, unisci il marsala a filo e mescola fino a ottenere una pastella fluida. Versare negli stampi. Cuoci in forno, cottura leggera il cuore deve rimanere umido.	Dolce di fine '800 raffinato dall'intenso sapore d'uovo, Delicati, hanno una struttura fragilissima: asciutti e friabili ma morbidi all'interno	Un dolce secco poco strutturato che richiede sempre un sorso di un vino bianco poco strutturato e dolce come un Romagna Albana DOCG Dolce o un Romagna DOC Albana Spumante Dolce
Biscotti del Re			
Farina 0, burro vaccino, uova, zucchero, mandorle, liquore d'anice ecc.	Il procedimento è simile a quello dei cantuccini. Formare dei filoncini che andranno cotti in forno, cottura bianca. Poi tagliare a fette, rimettete in forno a biscottare.	Biscotto di pasta frolla e mandorle è lo storico biscotto di Altedo nato nel 1918 con la visita del Re.	Un dolce secco poco strutturato che richiede sempre un sorso di un vino bianco poco strutturato e dolce come un Romagna Albana DOCG Dolce
Brazadèla			
Farina, zucchero, burro, uova, scorza limone, latte ecc.	Si forma un impasto sodo sopra una spianatoia. Vengono formate delle ciambelle, cotte al forno.	Dolce da inzuppo a fine pasto. Dolce un po' rustico dalla consistenza dura, aroma e sapore classico.	Un dolce secco poco strutturato che richiede sempre un sorso di un vino bianco poco strutturato e dolce come un Romagna Albana DOCG Dolce
Certosino			
Farina, miele, frutta candita, mostarda bolognese, mandorle, pinoli, cacao amaro, cannella, vino, burro ecc.	Formare l'impasto, che andrà messo in teglia e cotto in forno.	Dolce da ricorrenza, servito nei pranzi di Natale. Aroma pregnante di frutta secca e candita.	Un dolce secco, strutturato e speziato che richiede sempre un sorso di un vino rosso strutturato e dolce, magari fatto da uve in appassimento, come un vino Rosso Dolce da Uve Stramature come se ne trovano sulle colline bolognesi
Fior di latte			
Latte intero, tuorli d'uovo, zucchero, vaniglia	Bollire sino a ridurre a metà il latte, unire tuorli e zucchero cuocere a bagnomaria.	Dessert al cucchiaio da fine pasto. Gusto pieno, cremoso, caramellato e poi la vaniglia.	Un dolce morbido, succulento, poco strutturato e grasso che richiede un sorso di un vino bianco, poco strutturato, dolce e con spiccata acidità come un Romagna Albana DOCG Passito
Gialletti			
Farina gialla, farina 00, burro vaccino, uova, zucchero, uva passa ecc.	Dall'impasto fate delle piccole porzioni, fate delle palline e schiacciatele per formare dei biscotti rotondi. Cuocere in forno.	Biscotti dal bel colore giallo, sapore goloso di mais, consistenza cremosa gusto inconfondibile.	Un dolce secco poco strutturato, caratterizzato dall'uva passa, che richiede sempre un sorso di un vino bianco mediamente strutturato e dolce come un Romagna Albana DOCG Passito
Panone di Bologna			
Farina, cacao in polvere, burro, mostarda bolognese, miele, uova, zucchero, scorza di limone, latte, cioccolato fondente, cedro candito, arancia candita, ciliegie, mandorle, gherigli di noci, uva passa, fichi secchi, vino bianco, bagna mandorla amara, alchermes, anice.	Preparazione complessa, l'obiettivo è di creare un impasto omogeneo prima di inserire gli ingredienti a pezzi. Composto nella tortiera e cuocere in forno.	Dolce del Natale, parente povero del certosino, si prepara un mese prima dell'avvento. Una esplosione di gusti, sapori, aromi profumi che inebriano.	Un dolce dalla robusta struttura e di forte personalità, ricco di aromi, evidente succulenza e dalla lunga persistenza gusto olfattiva. Necessita di un vino rosso dolce altrettanto robusto e di forte personalità o un Emilia Romagna DOC Pignoletto Passito.
Pinza bolognese			
Pasta frolla, mostarda bolognese ecc.	Stendere la pasta, farcire con mostarda e formare un rotolo che andrà cotto in forno.	Dolce un po' merenda un po' fine pasto. La pasta frolla avvolge dolcemente la fragranza della mostarda bolognese.	Un dolce morbido, strutturato, aromatico che richiede un sorso di un vino bianco, strutturato, dolce e con spiccata acidità come un Romagna Albana DOCG Passito o un Emilia Romagna DOC Pignoletto Passito.

Luigi *TESTE*
Mario Finocchiaro *TESTE*

Raviole di San Giuseppe			
Pasta frolla, mostarda bolognese, bagna di alchermes.	Stendere la pasta, ricavare dei dischi, farcire con mostarda e chiudere a raviola, portare in forno e bagnare con l'alchermes.	Dolce ricorrenza. Merenda ma anche un dolce da inzuppo a fine pasto. La pasta frolla avvolge dolcemente la fragranza della mostarda bolognese, un gusto esaltato dall'alchermes.	Un dolce secco, strutturato e aromatico che richiede sempre un sorso di un vino rosso strutturato e dolce, magari fatto da uve in appassimento, come un VDT rosso passito come se ne trovano sulle colline o un Romagna Albana DOCG Dolce
Savoirdi di Castel San Pietro			
Farina, uova, zucchero ecc.	Montare le uova unitamente allo zucchero e farina. Dosare negli appositi stampi e cuocere in forno.	Biscotto da inzuppo. Fragrante sapore delicato d'uovo.	Un dolce secco poco strutturato che richiede sempre un sorso di un vino bianco poco strutturato e dolce come un Romagna Albana DOC Dolce o un Romagna DOC Albana Spumante Dolce
Tiramisù con Savoirdi di Castel San Pietro			
Savoirdi, bagna al caffè, crema tiramisù (crema Pasticcera, mascarpone, panna ecc.)	Nella coppa, fate un fondo di crema, inzuppate il savoiardo nella bagna di caffè e fate il primo strato, poi ripetete il procedimento. Spargete e coprite con cioccolato a scaglette.	Un trionfo di freschezza, cremosità e contrasti di sapori legati che vanno dall'amaro del caffè e del cacao alla dolcezza della crema.	Un dolce morbido, grasso, aromatico, con caffè e spiccati sentori amaricanti di cacao, che richiede un sorso di un vino bianco dolce con buona acidità e struttura, strutturato, dolce e con spiccata acidità come un come un Romagna Albana DOCG Passito Riserva
Torta ricciolina			
Pasta frolla. Tagliatelline di pasta fresca, mandorle, cedro candito, zucchero. Salsa grassa: burro, miele, liquore d'anice e mandorla amara.	Rivestire una tortiera con la pasta frolla, distribuire le tagliatelline, le mandorle, il cedro candito e la salsa grassa. Portare in forno.	Torta da ricorrenza, servizio fine pasto. Dolce ricco e genuino dove la croccantezza delle tagliatelle è avvolta dal leggero gusto di mandorle e cedro. Sapore morbido dal sentore di anice.	Un dolce morbido, strutturato, aromatico che richiede un sorso di un vino bianco, strutturato, dolce e con spiccata acidità come un Romagna Albana DOCG Passito Riserva
Torta di riso			
Riso, latte, zucchero, uova, mandorle, cedro candito, buccia limone, amaretti. Bagna a base di alchermes e mandorla amara	Stracuocere il riso, sbattere le uova e amalgamare gli ingredienti, mettere in una teglia e cuocere in forno. Bagnare con mandorla amara	Dolce ricorrenza. Un dolce fine pasto molto particolare con una struttura unica, aroma di frutta candita e mandorla. Retrogusto liquoroso di mandorla e alchermes.	Un dolce morbido, succulento, poco strutturato e mediamente grasso che richiede un sorso di un vino bianco, poco strutturato, dolce e con spiccata acidità come un Emilia Romagna DOC Pignoletto Passito o un Romagna Albana DOCG Passito
Tortino al cioccolato			
Cioccolato fondente, burro vaccino, zucchero, uova, amido ecc.	Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, montate con una frusta le uova la farina, il cioccolato fuso, con il composto riempire degli stampini da portare in forno.	Dolce destagionalizzato. Ottimo dessert fine pasto. Cuore morbido, gusto cacao con sentori di cuoio, tabacco, sottobosco.	Un dolce secco, strutturato, grasso, che richiede sempre un sorso di un vino rosso strutturato e dolce, magari fatto da uve in appassimento, come un vino Rosso Dolce da Uve Stramature come se ne trovano sulle colline bolognesi
Vera torta imolese			
Ricotta, zucchero, mandorle, cedri canditi, amaretti, zucchero, uova vaniglia, liquore mandorle ecc.	Sbattere le uova ed unire gli ingredienti. Versare il composto in una teglia, cottura in forno.	Dolce ricorrenza e torta nuziale. Un dolce fine pasto molto particolare con una struttura morbida, aroma di frutta candita e mandorla.	Un dolce morbido, succulento, mediamente strutturato e mediamente grasso, con tendenza amarognola, che richiede un sorso di un vino bianco, poco strutturato, dolce e con spiccata acidità come un Romagna DOC Albana Spumante Dolce
Zuccherini bolognesi			
Farina, fecola, uova, zucchero a velo vanigliato, miele di acacia, burro, lievito, liquore d'anice, buccia di limone ecc.	In planetaria secondo arte fate la frolla, stendete la pasta e realizzate degli anelli. Cotti in forno senza colorare.	Forma ad anello, simbolo di buon auspicio, soprattutto nelle cerimonie nuziali. Frolla sentore burroso ed aromatico particolare.	Un dolce da uno tira l'altro, la forte componente aromatica, la burrosità della pasta frolla e la struttura trovano un perfetto connubio con un Romagna DOC Albana Spumante Dolce.

Zuccherini montanari			
Farina, zucchero, burro, semi di anice, uova. Glassa: zucchero, liquore anice, acqua.	Formare un impasto con gli ingredienti. Formare delle ciambelline	Ciambellina (biscotto) con superficie glassata. Dolce ricorrenza e per le cerimonie nuziali, gusto anice, fine pasto da inzuppo	Un dolce secco poco strutturato che richiede sempre un sorso di un vino bianco poco strutturato e dolce come un Romagna Albana DOCG Dolce o Emilia Romagna DOC Pignoletto Passito
Zuppa inglese			
Crema pasticcera, savoiardi, bagna alchermes, cioccolato fondente mono-origine.	Foderare lo stampo con i savoiardi leggermente bagnati nell'alchermes, riempire con la crema decorare con riccioli di cioccolato	Dolce storico destagionalizzato. Ottimo dessert al cucchiaio. Cremoso, sentore vaniglia e gusto alchermes.	Un dolce morbido, strutturato, aromatico, a volte liquoroso, che richiede un sorso di un vino rosso, strutturato, dolce e con spiccata acidità come un vino Rosso Dolce da Uve Stamature come se ne trovano sulle colline bolognesi

Ami John TESTE
Ami John
Ami John TESTE
Ami John TESTE


FORMAGGI			
Ingredienti	Descrizione	Tipicità	Abbinamento Vino
Casatella			
Latte pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio. Tipologia: formaggio molle. Zona produzione: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena. Zona produzione: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena	Parente prossimo dello Squacquerone di Romagna DOP, la cagliata è spezzata in tre tempi. La Casatella è un tipico formaggio fresco, il periodo di maturazione è di qualche giorno.	La Casatella si presenta soda e la fetta mantiene la sua forma. Perfetta come componente del tagliere dei salumi, le crescentine. Gusto poco persistente. Degustato nella piadina calda ed erbetto cotto è esaltante.	Un formaggio tenero, con percettibile tendenza acida, poco aromatico e mediamente grasso richiede un vino bianco fermo moderatamente strutturato come un Romagna Albana DOCG o un Colli di Imola DOC Chardonnay
Formaggio di Castel San Pietro			
Latte vacca, fermenti lattici e caglio. Tipologia: formaggio molle. Zona produzione Castel San Pietro	Cagliata presamica spezzata in tre tempi. Le caciotte subiscono un processo di stufatura e di salamoia, segue la stagionatura circa 30gg.	Tagliere dei salumi e come ripieno del cappelletti. Pasta compatta ed elastica, senza occhiatura, interno caratteristico cuore morbido. Sapore delicato di latte. Gusto poco persistente. Degustato nella piadina calda ed erbetto cotto.	Un formaggio dal carattere suadente e poco strutturato, con moderata aromaticità, richiede un vino bianco fermo, di media struttura e profumato come un Reno DOC Montuni.
Formaggio di fossa di Sogliano DOP			
Latte crudo vacca, ovino oppure misto. Caglio vitello. Tipologia: Pasta semidura. Zona produzione: Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna e Bologna	La cagliata subisce la rottura a chicco di riso. Prima stagionatura in caseificio di circa 60 gg. In seguito, le caciotte vengono infossate durata 80-100 gg.	Utilizzato in cucina in vari modi. La pasta è dura e friabile, colore paglierino occhiatura assente. Sensazioni gustative molto intense e pervasive gusto molto strutturato. Formaggio da meditazione, da sciogliere in bocca per coglierne tutti gli aromi.	Un formaggio grasso, strutturato, fortemente aromatico e sapido, richiede sempre un sorso di un vino bianco strutturato e dolce, con spiccata acidità e aromaticità come un Romagna Albana DOCG Passito Riserva
Parmigiano Reggiano DOP			
Latte vacca, fermenti lattici, caglio Tipologia: Formaggio pasta dura semigrassa a lunga stagionatura. Zona produzione: territorio dalla sponda destra Po fino alla sponda sinistra del Reno	Latte crudo della sera, prima fermentazione in vasche durante la notte e aggiunta della munta mattutina. La cagliata è cotta a 55°C. Le forme vengono messe in salamoia, poi inizia il lungo processo di stagionatura.	In cucina è il Re dei formaggi. Occhiatura fine. Sensazioni gustative molto intense e pervasive. Gusto molto strutturato e complesso potrebbe essere definito umami. Il formaggio grana di oltre 36 mesi è definibile da meditazione.	Grasso, aromatico e sapido riede, se stagionato fino a 24 mesi, un vino bianco spumante come un Colli Bolognesi DOC Bologna Spumante, se stagionato 30 mesi con un vino rosso strutturato e con tannini poco percettibili come un Romagna DOC Sangiovese Imola Riserva, se stagionato oltre i 40 mesi un vino bianco dolce passito come un Romagna Albana DOCG Passito
Pecorino del Pastore			
Latte crudo/pastorizzato ovino, fermenti lattici e caglio di agnello. Tipologia: formaggio grasso, pasta semidura. Semistagionato. Zona produzione fascia collinare e montana delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e Bologna.	La pasta della cagliata può essere cotta a 45-48°C per le forme destinate alla lunga stagionatura. Le forme normalmente sono salate a secco ed in seguito stagionate.	Utilizzato in cucina in vari modi. Le forme possono essere di breve, media e lunga stagionatura. Con l'invecchiamento la pasta diventa consistente ed untuosa. Il pecorino stagionato assume le caratteristiche di formaggio da meditazione.	Un formaggio dalle molteplici facce, grasso, che, se poco stagionato, richiede un vino di media struttura e buona acidità come un Romagna DOC Sangiovese Imola, se stagionato, invece, richiede un vino con struttura e profumi terziari tipici un Rubicone IGT Rosso - Merlese
Squacquerone di Romagna DOP			
Latte vacca intero e pastorizzato. Batteri lattici autoctoni, caglio vitello. Tipologia: formaggio pasta molle. Zona di produzione: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna.	Latte innestato con metodi naturali, lo Squacquerone di Romagna DOP è un formaggio a pasta cruda. La cagliata negli stampi viene stufata il processo successivo è la salamoia e maturazione fredda.	Impiego tipico nella piadina con rucola, Tagliere dei salumi. Struttura cremosa spalmabile. Odore delicato di latte con nota erbacea. Gusto dolce con una punta di acidità.	Un formaggio tenero, con percettibile tendenza acida, poco aromatico e mediamente grasso richiede un vino bianco moderatamente strutturato come un Colli di Imola DOC Chardonnay