

Focus

INIZIATO IL TOUR ENOGASTRONOMICO DEL DELTA EMILIANO-ROMAGNOLO, ALLA SCOPERTA DELLE TIPICITA'

Progetto "Circuito enogastronomico del Delta: antichi sapori tra la terra ed il mare" MISURA 413, AZIONE 7, INTERVENTO 7 F. 1 Piano promozionale "Eventi enogastronomici nel Delta emiliano-romagnolo PAL LEADER DELTA EMILIANO ROMAGNOLO ASSE 4 PSR 2007-2013

E' partito ad aprile 2011 il progetto triennale "Circuito enogastronomico del Delta: antichi sapori tra la terra ed il mare". a convenzione con i Comuni per la valorizzazione dei prodotti tipici del delta emiliano-romagnolo.

La creazione di un "**Circuito enogastronomico del Delta: antichi sapori tra la terra ed il mare**" fatto di specificità e di peculiarità, ma in un'unica condivisa ottica che accomuna geograficamente, storicamente e tradizionalmente questi territori, attraverso la messa a punto di un programma triennale di eventi enogastronomici sotto un'unica regia e un unico obiettivo strategico, è finalizzato a migliorare l'offerta e promuovere e valorizzare questo territorio come una destinazione unica nel panorama alimentare, turistico e ricettivo nazionale e internazionale, una meta che si distingue da ogni altra per la qualità, identità e specificità, consentendo di mantenere viva e riproporre, in chiave moderna, tradizioni e sapori antichi di queste terre *dove ancora oggi antichi metodi di produzione, coltivazione e lavorazione, così come antiche ricette, si tramandano nei secoli.*

La tradizione enogastronomica dell'area LEADER del Delta emiliano-romagnolo è così parte stessa della sua storia, della sua cultura e delle sue genti, fin dai tempi in cui quelle che oggi chiamiamo eccellenze o prodotti locali o tradizionali rappresentavano l'unica forma di sussistenza ma anche espressione di fatica e miseria, e che hanno avuto un ruolo fondamentale per garantire la sopravvivenza di questi popoli da epidemie e carestie, entrando di diritto a far parte del codice genetico degli emiliano-romagnoli.

La XXI^ **Sagra dell' Asparago** è stata il primo evento che ha dato avvio al programma "eventi enogastronomici nel Delta Emiliano Romagnolo" e che si è svolta dal 23 aprile al 01 maggio 2011 a Mesola.

Tante le iniziative organizzate e che hanno avuto un ottimo successo: da segnalare i 1.200 assaggi gratuiti distribuiti di risotto agli asparagi e di frittata agli asparagi che hanno incontrato il favore del pubblico partecipante suscitando l'interesse per i prodotti tipici del delta e per le ricette di cucina; le 25 escursioni di cui n. 15 in bicicletta, n. 3 a piedi e n. 5 in motonave per un totale di 730 persone; oltre 15.000 i coperti ai tre stand gastronomici e oltre 150.000 i partecipanti della XXI edizione.

A seguire nel mese di maggio per due week-end ha avuto luogo la **Sagra della Fragola** a Lagosanto e precisamente il 14 e 15 e 21 e 22. Buoni i risultati di affluenza alla sagra. Da segnalare tra le iniziative di promozione la disfida gastronomica la "La Fragola nel Piatto", una sfida del gusto tra i migliori chef del territorio che si sono confrontati, davanti ad una giuria composta da esperti e semplici cittadini, nella preparazione di ricette a base di fragola poi offerte al pubblico presente e le escursioni gratuite in trenino alla scoperta delle bellezze naturalistiche e storiche del territorio del comune di Lagosanto.

L'ultimo week-end di maggio ha visto come protagonista indiscusso il vino Bursòn a cui è dedicata la rassegna "**XBACCO - MAGGIO A BAGNACAVALLLO ALLA CORTE DI BACCO**" a Bagnacavallo.



L'iniziativa si è svolta dal 27 maggio al 29 maggio 2011. Nelle serate di Sabato 28 maggio e domenica 29, la Piazza della Libertà si è trasformata nella "La piazza in tavola", con allestimento di osterie tradizionali, con menu ispirati ai vini e ai prodotti tipici locali.



Oltre mille persone hanno cenato a "La piazza in tavola" nelle serate di sabato 28 e domenica 29.

E di diverse migliaia è stato il numero complessivo dei visitatori che per il fine settimana hanno riempito piazza della Libertà e il centro di Bagnacavallo. Tra le iniziative da segnalare il laboratorio e mostre proposte dall'associazione Civiltà Erbe Palustri "La cultura *in se tulir*", per imparare l'arte del pane, della piadina e delle minestre dimenticate. Il comune di Bagnacavallo associati agli allestimenti dei Comuni di Cervia e Jolanda di Savoia dedicati ai mestieri e ai prodotti tipici delle "terre d'acqua". L'afflusso molto alto per visitare la città in carrozza e al maneggio di poni per i più piccoli; il primo mercatino di prodotti biologici e a "chilometri zero" e la "sfida all'ultimo bicchiere". La premiazione del miglior vino Bursôn etichetta nera attualmente in commercio: il 2006 dell'azienda agricola Randi di Fusignano, vincitore dell'edizione 2011 della "sfida". Al miglior Bursôn è andato il Cavallo Nero, un gioiello a ciondolo d'argento con un diamante nero incastonato nell'occhio. Il premio è stato consegnato a Randi dal presidente della Provincia, Claudio Casadio. Un riconoscimento è andato anche all'enologo Sergio Ragazzini per la sua opera di valorizzazione del Bursôn.

Molto importante e significativo è stato il rapporto di interscambio nell'ambito del circuito enogastronomico del progetto operato e proposto negli anni a seguire dal Comune di Bagnacavallo al fine di promuovere e divulgare prodotti tipici del delta emiliano-romagnolo. Quest'anno con i Comuni di Cervia e Jolanda di Savoia hanno convenuto di allestire una mostra laboratorio dei prodotti (sale e riso) e nelle proposte dei menu somministrati in Piazza della Libertà nella cena a cielo aperto, un risotto condito con il sale e il vino bursôn.

Per i prossimi anni è intenzione del Comune di Bagnacavallo di attivare le seguenti collaborazioni: anno 2012 specifica per il pesce (anguilla e vongola) con i Comuni di Comacchio e di Goro e per il 2013 con i comuni di Mesola, Lagosanto e russi (l'asparago, la fragola e il bel e còt), al fine di rafforzare il principio di adesione al circuito.

Da giovedì 14 luglio a domenica 17 luglio e da venerdì 22 luglio a domenica 24 luglio si è svolta a Goro l'annuale **Sagra della Vongola**: sette giorni in cui la zona del porto peschereccio si è animata per rendere omaggio al prodotto tipico di questa terra d'acque. Lo stand gastronomico ha proposto piatti a base di pesce preparati secondo le ricette della tradizione e sono stati serviti 25 quintali di vongole, 10 quintali di cozze per un totale di oltre 4.000 coperti. Tra le novità di quest'anno le escursioni gratuite alla Sacca di Goro e nelle oasi alla foce del Po nelle giornate di sabato e domenica. Oltre 100 i partecipanti. Da segnalare l'"Itinerario Vongolaro" con dimostrazione di pesca e prova della tecnica con la rasca. La sagra si è chiusa con un bilancio positivo: ottimo il numero dei turisti presenti con una percentuale del 20% di stranieri, oltre 1.000 le richieste di informazioni presso il locale ufficio IAT. Ogni amministrazione ha messo a disposizione per i Comuni aderenti al **Circuito enogastronomico del Delta: antichi sapori tra la terra ed il mare** uno spazio espositivo al fine di promuovere i prodotti tipici e l'offerta turistica del proprio ente.

Questi i prossimi appuntamenti in calendario:

9, 10, 11 Settembre 2011 "Sapore di Sale" a Cervia (RA)

15, 16, 17, 18, 19 Settembre "Fiera dei Sette Dolori" a Russi (RA)

1, 2, 8, 9 ottobre 2011 "Saperi e Sapori dell'Anguilla di Comacchio" a Comacchio (FE)

29, 30 ottobre e 1 novembre 2011 "Saperi e sapori d'autunno: Tartufo del delta" a Mesola (FE)

A cura di Lidia Conti