Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO DI
Pier Luigi Nanni U.S. MediaticaWeb

Emilia & Romagna: quale ristorazione?

Modernità nelle tradizioni

Una cucina moderna e di qualità fa sempre più uso di ingredienti leggeri, freschi e di prima scelta che ne assecondano l'avvicendarsi delle stagioni. Ricorre a cotture più giusti e corretti, utilizzando metodi soffici come quella a vapore che ne conservi al meglio l'intrinseco sapore naturale. Si avvale delle tecniche di conservazione del freddo e dei moderni utensili. Prepara i piatti all'istante e li compone cercando semplici armonie accostandone i primari sapori. Cerca presentazioni invoglianti con ricchezza di calde e tenue cromaticità per una ricchezza di gusto, piacevolezza ed esteticità. Dà spazio alla professionalità ed alla creatività degli operatori che, sperimentando, possano esprimere "arte e fantasia". Fa ricerca aprendosi ed indirizzandosi alle diverse esperienze della gastronomia regionale e della tradizione storica, che con il loro incommensurabile bagaglio di ricette semplici, genuine, magari suscettibili di essere modificate, rivisitate ed immancabilmente "alleggerite" nei sapori e gustosi ingredienti. Non trascurare l'oriente, con le sue suggestioni di aromi, spezie e dai contrastanti sapori.

Su tali basi si è sviluppata in Italia una cucina nuova, moderna, creativa ed estremamente originale, poiché questo è il patrimonio storico-regionale dal quale attinge, prodotto di pochi ristoratori e cuochi di grande professionalità che rappresenta la massima espressione di rinnovamento rispetto alla tradizione e che nell'Emilia Romagna è degnamente rappresentata.

L'Emilia Romagna è quasi un continente, una regione che vive realtà diverse: ambientali, storiche e sociali. Una regione che ha tre anime: i monti, i colli, la pianura, poichè tanto piatta da essere definita "Bassa" in quanto forma, lungo il grande fiume un habitat che è, a tutti gli effetti, una sub regione, la Padania.
Il patrimonio enogastronomico è unico per varietà, ricchezza e fantasia con profumi ed i sapori del mare, dei monti, dei fiumi e della pianura stessa.
Un ambiente composito mai studiato unitariamente, ma sempre a compartimenti per cui, oltre alla storia, si è contribuito a creare le "patrie" ed è per questo che ci si ritrova con la doppia denominazione di emiliano-romagnoli. Territori che sono stati etruschi prima e romani dopo, bizantini, altri longobardi e celti, con ducati, principati e signorie, ma sempre con un unico grande e determinante catalizzatore: la cucina.
Una cucina a volte regale e a volte popolaresca ma mai sciatta o approssimativa, in quanto sfumatura continua di ingredienti e di esecuzioni, sfumature che ritroviamo nei vini in una impressionante sequenza di tipi, sapori e bouquet.
Gli emiliani hanno saputo creare l'incredibile matrimonio tra dolce ed acido nell'aceto balsamico di antica tradizione canossiana di Matilde. Vantano nel parmigiano reggiano il miglior formaggio in assoluto. Hanno saputo elevare ad altissimi livelli la trasformazione della carne di maiale ed a livelli mondiali il vino più discusso: il lambrusco.