



Il pasto inteso come momento educativo che permette di imparare

Menù tipico Emilia Romagna

**Lasagne
alla bolognese**

**Cotoletta
alla bolognese**

**Finocchi
alla parmigiana**

Torta di mele

L'Emilia Romagna è la terra della cucina ricca e fantasiosa dove il carattere gioviale e generoso della gente si manifesta soprattutto a tavola con piatti dai colori decisi e dai sapori intensi, degni di un popolo di veri e propri buongustai.

Geograficamente la regione si divide in maniera semplice, ad occidente l'Emilia con le sue pianure ed i suoi frutteti, ad est la Romagna che si slancia lungo la costa Adriatica, caratteristiche che condizionano le abitudini culinarie.

Elemento unificante della cucina regionale è la pasta (rigorosamente fatta in casa), in ogni tipo di forma e con qualsiasi tipo di ripieno; elencare tutti i piatti tipici ed i prodotti è impossibile ma è altrettanto doveroso menzionare i più importanti e

conosciuti nel mondo quali: il Parmigiano Reggiano, i prosciutti di Parma, la piadina romagnola, i passatelli, le lasagne alla bolognese, cappellacci, tortellini, zuppa di anguille e il ragù alla bolognese.

Tra i dolci il Burlengo di orzo, farro e riso, il biscotto con il buco bracciatello e il Migliaccio con pinoli e mandorle, tra i vini il Lambrusco e il Sangiovese.



www.gustogiusto.it

