

## **In vetrina all'Expo l'artigianato alimentare dell'Emilia Romagna**

***Cna e Confartigianato l'1 e il 2 ottobre portano 26 imprese eccellenti nella produzione di salumi, formaggi, dolci tipici, paste ripiene e pane  
E in un'app una guida ai sapori artigianali della nostra regione***

*Bologna, 29 settembre 2015.* Dai dolci tipici come il panpapato, le pesche con l'alchermes e la pagnotta pasquale ai salumi come i prosciutti di Parma e di Modena, la salama da sugo, il culatello, lo zampone e il cotechino che hanno reso l'Emilia Romagna una terra di eccellenza alimentare. Dai celebri prodotti caseari come lo squacquerone, il parmigiano reggiano e il formaggio di fossa alle specialità della pasta fresca come tortellini, cappelletti e tortelli. Senza dimenticare prelibatezze quali crescentine, tigelle e piadine.

L'Expo di Milano si leccerà i baffi giovedì 1 e venerdì 2 ottobre, in quei due giorni infatti nello spazio della Regione "La Piazzetta" all'interno del Padiglione Italia arriva il meglio dell'artigianato alimentare emiliano romagnolo. Con prodotti che hanno reso celebre la nostra regione nel mondo e non potevano mancare in una vetrina di interesse mondiale dove il tema del cibo e dell'alimentazione sono centrali.

Saranno 26 le imprese che Cna regionale dell'Emilia Romagna e Confartigianato Imprese Emilia Romagna porteranno all'Expo. Imprese selezionate nell'ambito di cinque filiere di prodotto che rappresentano la tipicità alimentare dell'Emilia Romagna: salumi, formaggi, dolci tipici e paste ripiene, pane.

In questo progetto, che prende il nome di "Food Stories: le eccellenze alimentari artigiane all'Expo", sono protagonisti laboratori artigianali, forni, aziende dolciarie, norcini, caseifici, pasta fresca e panifici.

Ma il progetto non si conclude dopo la due giorni milanese: è stata realizzata un'app scaricabile gratuitamente da pc, tablet e smartphone in cui verranno inserite le 26 imprese dell'Expo, insieme ad altre 42 sempre dell'artigianato alimentare emiliano romagnolo, e avrà la funzione di guida per chi vuole esplorare la regione Emilia Romagna seguendo una mappa del gusto e dei sapori. L'app sarà valorizzata nei confronti dei visitatori dell'Expo, degli operatori internazionali specializzati e da chi sa orientare questo settore, così da garantire la massima visibilità ai prodotti ed alle lavorazioni, valorizzando la cultura alimentare dell'Emilia Romagna, il suo territorio e le imprese eccellenti della produzione alimentare artigiana. L'app si chiama "Food Stories - Artigiani del gusto in Emilia Romagna", è già scaricabile sui dispositivi Android, presto anche su quelli Ios.

Nelle giornate dell'1 e del 2 ottobre saranno organizzate varie iniziative per dare visibilità alle imprese, ai loro prodotti e lavorazioni: tavole rotonde, workshop. Attraverso la proiezione di video e con interviste agli imprenditori verranno raccontati i case history dei percorsi eccellenti della produzione artigiana alimentare tipica.

Si partirà subito la mattina di giovedì 1 ottobre col saluto d'apertura dell'Assessore regionale Palma Costi, di Cna e di Confartigianato. Per proseguire con interviste condotte dal giornalista Fabrizio Binacchi ad esperti alimentari e ad imprese del settore. Tutto il programma su [www.foodstories.eu](http://www.foodstories.eu)

“Questo progetto – spiega **Paolo Govoni, Presidente Cna regionale Emilia Romagna** - vuole promuovere le imprese in un luogo strategico come l'Expo ed intercettare gli orientamenti diffusi intorno a temi di forte interesse quali: cibo e territorio come fonte di identità, il turismo enogastronomico come esperienza, il valore del cibo naturale, l'attenzione all'artigianalità, nonché il piacere di produrre cibo. Perché in questi ambiti, la Regione Emilia Romagna e le sue aziende artigiane alimentari hanno davvero tanto da insegnare e soprattutto da fare assaggiare al mondo”.

“Abbiamo portato ad Expo il meglio della nostra produzione artigianale alimentare”, spiega il **Presidente di Confartigianato Emilia Romagna Marco Granelli**, “è un'occasione per mettere in evidenza la qualità, la creatività e il legame con la tradizione e il territorio delle produzioni artigiane del settore alimentare. Non dimentichiamo che la nostra regione è la prima in Italia per numero di prodotti agroalimentari di qualità Dop e Igp, sono ben 39, e il settore dell'artigianato alimentare conta 8.166 imprese. Formaggi, salumi, dolci, paste ripiene e pane sono parte della nostra storia e della nostra cultura, portarli ad Expo è un omaggio a ciò che sappiamo fare ma anche e soprattutto a ciò che siamo”.

Ufficio comunicazione CNA Emilia Romagna  
Maurizio Collina

Ufficio comunicazione Confartigianato Imprese Emilia Romagna  
Daniela D'Angeli

## Le imprese partecipanti in Piazzetta Italia a Expo 2015

1-2 Ottobre

### **LA CORTE DI RAFFAELLO - Sarsina (Forlì-Cesena)**

Questo laboratorio artigianale situato a Sarsina, nella provincia di Forlì-Cesena, al limitare con San Marino, produce dolci lievitati come la **Pagnotta Pasquale**, tradizione della festività religiosa, e biscotti come **Scroccadenti, Cioccole, Amandole, Gocce**. Affascinante la ricchezza dei riferimenti rituali nella preparazione dei dolci rigorosamente ricostruita e tramandata.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **CREAZIONE DOLCERIE FALICETTO - Piacenza**

Falicetto come "felice tetto", denominazione benaugurante per la coppia formata da Aldo Scaglia e Grazie, uniti nel lavoro e nella vita. Alla base della loro offerta di dolci, che escono dal laboratorio situato a Piacenza, è il **Piacerino**, nato dall'inventiva del maestro cioccolataio che ha voluto unire ad un incarto che richiama i colori della città, questo cioccolatino nato dalla combinazione di creme di cioccolato e liquore. Un'innovazione che è divenuta tradizione, così come il famoso **Sgranfgnon**, una Ciliegia di Villanova sull'Arda, imbevuta di liquore quindi affogata nel cioccolato.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **DOLCIARIA TINA DI MICHELA E RAFFAELE BULGARELLI - Fiscaglia, Ferrara**

Migliarino è la sede di questa attività dolciaria ferrarese, che si distingue grazie alla sua tipica produzione di **Panpapato**. Grazie a un importante lavoro di restyling del packaging e a un preciso piano di comunicazione per il lancio sul mercato, i coniugi Bulgarelli sono riusciti, nonostante il loro ingresso in azienda soltanto nel 2006, a sfondare in un mercato così tradizionale, portando le vendite anche fuori dall'Italia. La ricetta del Panpapato risale a una formulazione antica conosciuta in famiglia ed è stata positivamente accolta dagli abitanti della provincia e non solo, che sono soliti consumarlo durante le feste natalizie.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **DOLCIARIA NALDONI - Brisighella, Ravenna**

A Brisighella, in provincia di Ravenna, questo forno è conosciuto per la sua produzione di **Pesche**, dolce tipico della tradizione romagnola, negli anni passati molto diffuso su tutte le tavole delle feste. Si tratta di un dolce fatto di pasta frolla, dal tipico colore rosato perché imbibita nell'alchermes e farcita di crema alle nocciole. L'ultima generazione dell'azienda ha mantenuto la produzione di prodotti da forno in genere, ma si è focalizzata principalmente sulla rivendita di questo prodotto ancora tanto apprezzato. Inoltre, si

producono anche le **Favette dei morti**, biscotti tipici della festa di Ognissanti, e le **Castagnole al rum**, caratteristiche del Carnevale.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **GIGI IL SALUMIFICIO - Castelnuovo Rangone, Modena**

L'impresa nasce nel 1980 a Castelnuovo Rangone, nel modenese, quando Mauro Reggiani decide di aprire uno stabilimento e di dedicarlo al padre, scomparso diversi anni prima. Insieme alla mamma, alla moglie e ai suoceri, l'attività viene condotta ponendo come prodotto di punta i **Ciccioli**, tipici della tradizione salumiera emiliana, a scelta tra i croccanti, morbidi e non solo. Oltre ad essi, rilevante è anche la produzione di **Strutto**. L'evoluzione tecnologica e il packaging appositamente studiato fanno sì che queste delizie tipiche possano essere vendute e spedite in tutta Italia e all'estero.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **MACELLERIA F.LLI RIZZIERI – Ferrara**

Situata in una piccola frazione del comune di Ferrara, la macelleria deve la sua fama all'estrema coerenza con la quale da sempre porta avanti la sua produzione. Lorenzo Rizzieri, nipote dei fondatori e dal 2009 ufficialmente amministratore dell'azienda, ha impostato il suo lavoro sulla qualità da ogni punto di vista. I capi di bestiame sono allevati in Piemonte e sono meticolosamente controllati affinché le carni non vengano stressate. La ricetta con cui si prepara la celebre **Salama da Sugo**, per la quale la macelleria è insignita della certificazione IGP, è la medesima da sempre, incline al disciplinare, ma con un ulteriore occhio di riguardo alla stagionatura, appena più lunga, e all'estrema cura nella frollatura delle carni.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **SUPERCARNI GOLINELLI - Molinella, Bologna**

Nel 1975 vede la luce a Molinella, in provincia di Bologna, l'attività della famiglia di Roberto Golinelli, che lavora secondo il concetto del km 0. Nei paraggi dell'impresa vi è l'allevamento biologico con capi bovini, lo stabilimento per la lavorazione delle **carni**, due punti vendita che, oltre ad essere macellerie, hanno ampi spazi dedicati al reparto **gastronomia**, prediligendo la fornitura da piccoli produttori e allevatori locali. La carne fresca è insieme alla **salumeria** il punto di forza dell'attività che, con un'ottima comunicazione e un'elevata innovazione tecnologica, ha saputo formare nel tempo una clientela affezionata che apprezza le sue peculiari caratteristiche.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **PROSCIUTTIFICIO NINI GIANFRANCO - Savignano sul Panaro, Modena**

Il primo riconoscimento è del 1926, alla Fiera Campionaria Internazionale di Roma, quando il capostipite dell'azienda, il sig. Mario Nini viene premiato come Miglior Norcino dell'anno. Oggi il prosciuttificio, con sede a Savignano sul Panaro, arriva a una capacità

produttiva di 3.000 **Prosciutti di Modena DOP** sui 180.000 circa che ne conta l'intero Consorzio. A dirigere i lavori è Gianfranco, il figlio del fondatore, insieme alla nuova generazione che vede coinvolto suo figlio Davide. La maestria è sempre la medesima e la qualità viene garantita dall'accuratezza delle fasi di produzione.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **LEM CARNI - Dozza, Bologna**

Azienda all'avanguardia nel settore delle **carni fresche** e dei **salumi**, situata a Dozza, in provincia di Bologna, essa deve la sua posizione di spicco nel settore alla capacità imprenditoriale dell'amministratore Gianbattista Lama. Un'ampia gamma di salumi emiliani tipici si affianca a una grande varietà di carni fresche, personalizzate a seconda delle richieste del cliente. Inoltre, è l'unica azienda in Italia ad aver introdotto con il progetto "Wagyu" il tipico trattamento giapponese delle carni. Collabora anche con la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna e AIFE (Associazione Italiana Foraggi Essiccati) per una perfetta formulazione dei mangimi somministrati ai suoi capi di bestiame.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **FATTORIA CA' DANTE - Fanano, Modena**

Tra le colline della Valle del Cimone, nel modenese, l'azienda è inserita perfettamente nel territorio. Da poco ristrutturata, ora è più rivolta al futuro, da quando alle redini è subentrato Stefano, figlio di Antonio, a sua volta figlio di Ferdinando Pelloni, il capostipite dell'azienda che fondò nel 1968. In origine solo macello, da qualche anno la nuova generazione, accompagnata da quella di mezzo dei genitori, continua a guadagnare posizioni nel mercato nazionale grazie alla eccellente produzione di **Prosciutto di Modena DOP**.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **F.G.B. MARKET DI FERRARI M.S. &C. snc - Ferriere, Piacenza**

La Val di Nure, nell'Appennino piacentino, rappresenta lo sfondo per questa azienda nata nel 1942. Tre sono le generazioni che si sono tramandate il know how della norcineria, a partire dall'antenato Pedrèn. Tra i salumi da lui prodotti e ancora oggi tradizione dell'azienda troviamo il **Salamino piccante e quello dolce, la Pancetta, lo Strolghino, il Salame, il Cotechino, la Salsiccia e la Coppa**. Prodotti fortemente identitari per la famiglia e per la regione piacentina di provenienza.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **SALUMIFICIO VECCHI - Castelnuovo Rangone, Modena**

A Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena, troviamo un esempio di felice matrimonio tra tradizione e sistema produttivo moderno. Secondo la tipica lavorazione emiliana della carne suina il **Prosciutto Crudo di Modena e il Salame** si affiancano ad altri prodotti

come **il Cotechino e lo Zampone**. Nati dall'utilizzo delle rifilature degli altri salumi e insaccati il primo nel budello, il secondo dalla zampa stessa dell'animale, questi gustosi e ricchi salumi, nati dall'esigenza di conservare, fanno parte delle prelibatezze della salumeria italiana e del salumificio modenese in egual maniera.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **BISANZIO SALUMI - Alfonsine, Ravenna**

Nel ravennate, nel comune di Alfonsine, l'azienda da oltre sessant'anni opera nel campo della salumeria. Di proprietà della famiglia Alberani, i prodotti di punta, con cui l'impresa si distingue per un'ampia gamma, sono principalmente i **Prosciutti crudi**. Inoltre sono presenti anche **Coppe, Filoni e Pancette**. Da qualche anno è subentrata la linea NaturalSalumi, che produce insaccati freschi a partire da carni biologiche e rigorosamente italiane. Tra i prodotti più rinomati dell'azienda c'è il Bonbello, un **salame magro di culatello** che utilizza il sale di Cervia.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **JOLLY PROSCIUTTI - Castelfranco Emilia, Modena**

L'azienda è situata a Castelfranco Emilia, nel modenese, e si occupa di stagionare le cosce di maiale, accompagnandole nel percorso fino al raggiungimento della dicitura **Prosciutto di Parma**. Cura e attenzione sono dedicate a questo lungo processo, che parte dall'approvvigionamento delle cosce suine fino alla deposizione nelle celle di stagionatura.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **CASEIFICIO PASCOLI – Savignano sul Rubicone (Forlì-Cesena)**

Questo caseificio situato a Savignano sul Rubicone, a pochi chilometri da Cesena e Rimini, è presente da oltre 50 anni nel territorio dove iniziò a produrre mozzarelle per i locali della riviera romagnola. Ben presto, con il subentro degli eredi, iniziò a produrre formaggi della tradizione romagnola, detenendo entrambe le DOP di questi luoghi. Da una parte, il rinomato **Squacquerone di Romagna**, dalla consistenza morbida e dal sapore dolce, dall'altra il **Formaggio di Fossa**, che affonda le sue radici nel epoca medioevale, estremamente pregiato e inimitabile nel suo genere.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **CASEIFICIO MAMBELLI – Bertinoro (Forlì-Cesena)**

La loro storia inizia con il passaggio di testimone da parte della capostipite Elsa, che dalla vendita dei suoi formaggi al mercato cittadino, negli anni sessanta ampliò l'azienda grazie alla passione del figlio Loris e della nuora Idiana. Tale passione è giunta oggi alle nipoti Raffaella e Federica che, insieme a Gianluca, ancora oggi producono i formaggi con le ricette originali di nonna Elsa: la **Ricotta di latte intero di mucca**, ottenuta con acque termali delle Fonti di Fratta, estremamente morbida e digeribile, lo **Squacquerone di Romagna** che ha ricevuto la certificazione DOP, dal sapore naturale e caratteristico,



quindi le nuove linee di formaggi che sono state presentate sul mercato di recente, quella senza lattosio e quella creata con caglio vegetale.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **AGRIFIDENZA - AGRINASCENTE - CASEIFICIO CODURO - Fidenza (Parma)**

Sotto il nome societario di Agrinascente si sviluppano nella cittadina di Fidenza, in provincia di Parma, differenti attività. Nel 1955 nasceva infatti Latteria 55, punto vendita nel centro storico del paese dove ancora è situata, famosa per la rivendita di prodotti della **gastronomia locale** e formaggi tra cui il prestigioso **Parmigiano Reggiano**. Quest'ultimo proviene direttamente dall'altra importante attività di Agrinascente, il Caseificio Coduro, situato nella vicina località di Santa Margherita e insignito di diversi premi e certificazioni. Infine, la realtà più grande è quella rappresentata da Agrinascente, un grande punto di rivendita di specialità gastronomiche parmigiane, situato in un punto nevralgico di passaggio ma apprezzato moltissimo anche dalla clientela locale.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **CONSORZIO PRODUTTORI MONTI DI PARMA - Viazzano Varano Melegari — (Parma)**

Sei sono i caseifici localizzati nelle colline parmensi, Varano Melegari, Cozzano, Sala Baganza, Respiccio, Cassio, che si sono uniti nella forma del Consorzio. Tutti di tipo cooperativo, essi concorrono a produrre un **Parmigiano Reggiano** di ottima qualità, per mantenere forte l'immagine del consorzio e per proporre al consumatore, di Parma e del mondo, un prodotto che sia qualitativamente ineccepibile. Con i suoi secoli di storia, il Parmigiano Reggiano rappresenta uno dei principali vanti della cittadina emiliana, contribuendo con grandi numeri all'economia italiana.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **PASTA FRESCA NALDI – Bologna**

Ha sede nel Pratello a Bologna questo pastificio che tutto ha da spartire con la città in cui si trova, ma ancora di più con il quartiere in cui è situato. La proprietaria Valeria sostiene che il suo locale e la sua produzione siano frutto delle relazioni createsi negli anni con gli abitanti della zona. La sua **pasta** è preparata ogni giorno, **fresca all'uovo**, da portare via prima di cuocere o da consumare in loco ancora fumante. Tutta l'aria di questa tradizione rinnovata si respira in questo locale da anni di riferimento per gli abitanti di Bologna.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **PASTIFICIO F.LLI VENUSTI – Parma**

Una forte vena tradizionale è quella che appartiene alla produzione di questa pasta fresca tipicamente parmigiana. Lo stabilimento, rilevato dalla famiglia Venusti nel 1984, ha sin da subito messo in moto una produzione estremamente identitaria e tipica. Da sistemi e macchinari tecnologici, si creano svariate paste ripiene come **cappelletti, tortelli di**

**patate, tortelli di erbetta, tortelli di zucca, gnocchi, chicche della nonna, pisarei.** Tutti i prodotti, che rispecchiano pienamente il gusto della tradizione, sono realizzabili anche con modifiche richieste dal cliente.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **UNIPASTA - Argenta, Ferrara**

È in terra ferrarese che sorge questo importante stabilimento che incentra la sua produzione sulla **pasta fresca surgelata**. La tradizione che si fa innovazione è l'emblema di un'impresa che ha voluto utilizzare un prodotto tipico come la pasta ripiena emiliano-romagnola come cibo che guarda al futuro. Si passa dalle ricette più tradizionali alla formulazione di nuove, anche grazie a suggerimenti o richieste da parte dei clienti. Tra queste, i tortelli con ripieno allo **Squacquerone di Romagna DOP** oppure **i tortellini bolognese preparati con il grano kamut**.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **LA SALANI – Copparo (Ferrara)**

A Copparo, in provincia di Ferrara, ha sede questa impresa che è riuscita nel corso degli anni a incrementare notevolmente la sua produzione così come la gamma dei prodotti proposti al suo pubblico. Tra tutti si distingue il tipico **pane ferrarese**, rappresentato dalla **Coppia ferrarese**, ma anche la variante della **Ricciolina stesa**. L'olio per le preparazioni è esclusivamente d'oliva e il burro non viene sostituito dalla margarina nella preparazione dei dolci. Inoltre, l'impresa che da sempre vendeva il suo prodotto alle botteghe, ha da qualche tempo sperimentato la vendita diretta.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **FORNO AIA VECCHIA - Pavullo nel Frignano, Modena**

Aperto nel 2006, questo forno a conduzione familiare situato a Pavullo nel Frignano, nel modenese, propone una tipologia di **pane** 'come una volta'. La lavorazione avviene durante il giorno, la lievitazione è lenta perché si utilizza il lievito madre, quindi il maggior gusto di questo pane arriva il giorno successivo e non da appena sfornato. Si tratta di un prodotto dalle caratteristiche semplici ma genuine, così come gli altri della gamma tra cui spiccano le **Crescentine (o tigelle)**, vendute sia da cuocere che pronte. Inoltre, tante ricette della gastronomia locale come **tortellini, lasagne, rosette, tagliatelle**.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **FORNO SIMONAZZI - Castelnovo ne' Monti, Reggio Emilia**

Fin dagli albori il nome Simonazzi è stato di riferimento per il mercato della panificazione nell'ambiente pedemontano di Reggio Emilia, specialmente a Castelnovo ne' Monti. Dopo varie acquisizioni e ampliamenti, oggi il forno mantiene inalterate le sue ricette così come la provenienza delle sue materie prime, principalmente locali. La linea di produzione si distingue per avere un'offerta di tipologie di pani variegata e distintiva. Oltre al **pane**, non



mancono le più tipiche specialità reggiane come ***l'Erbazzone, la Torta con le tagliatelle, le Focacce*** e tanto altro.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **PIASOTTI DI PASQUOTI FABIO - Carpi, Modena**

Nata dall'ispirazione di un chiosco di provincia che produceva piadine per una clientela strettamente locale, l'azienda che oggi ha sede a Carpi, nel modenese, vive sulla capacità imprenditoriale dei due coniugi che la amministrano, continuando a sperimentare e a lavorare nella direzione di un prodotto sempre più specifico. Prodotto di punta è la ***piadina***, più alta e soffice rispetto alla comune distesa, preparata a partire da ingredienti come il kamut, la farina di farro, quella integrale, per ottenere un prodotto particolare e contraddistinto dal marchio del biologico.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **SOLO COSE BUONE, Ferrara**

A Ferrara ha sede questa impresa che da panificio quale era, ha molto cambiato la sua linea produttiva. Con il subentro del figlio del proprietario alla guida dell'attività, il pane fresco è stato accantonato per lasciare spazio a tutti quei prodotti da forno conservabili che sempre più prendevano piede nel mercato. Sono nate così le ***Ciabattine, i Pizzini, i Cracker con semi di Chia biologici***, prodotti per i quali viene utilizzato solo olio di girasole.