

LA REGIONE EMILIA- ROMAGNA

Nika Markanović

Lena Halilović

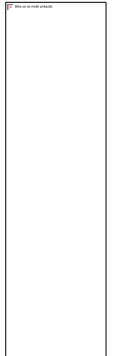
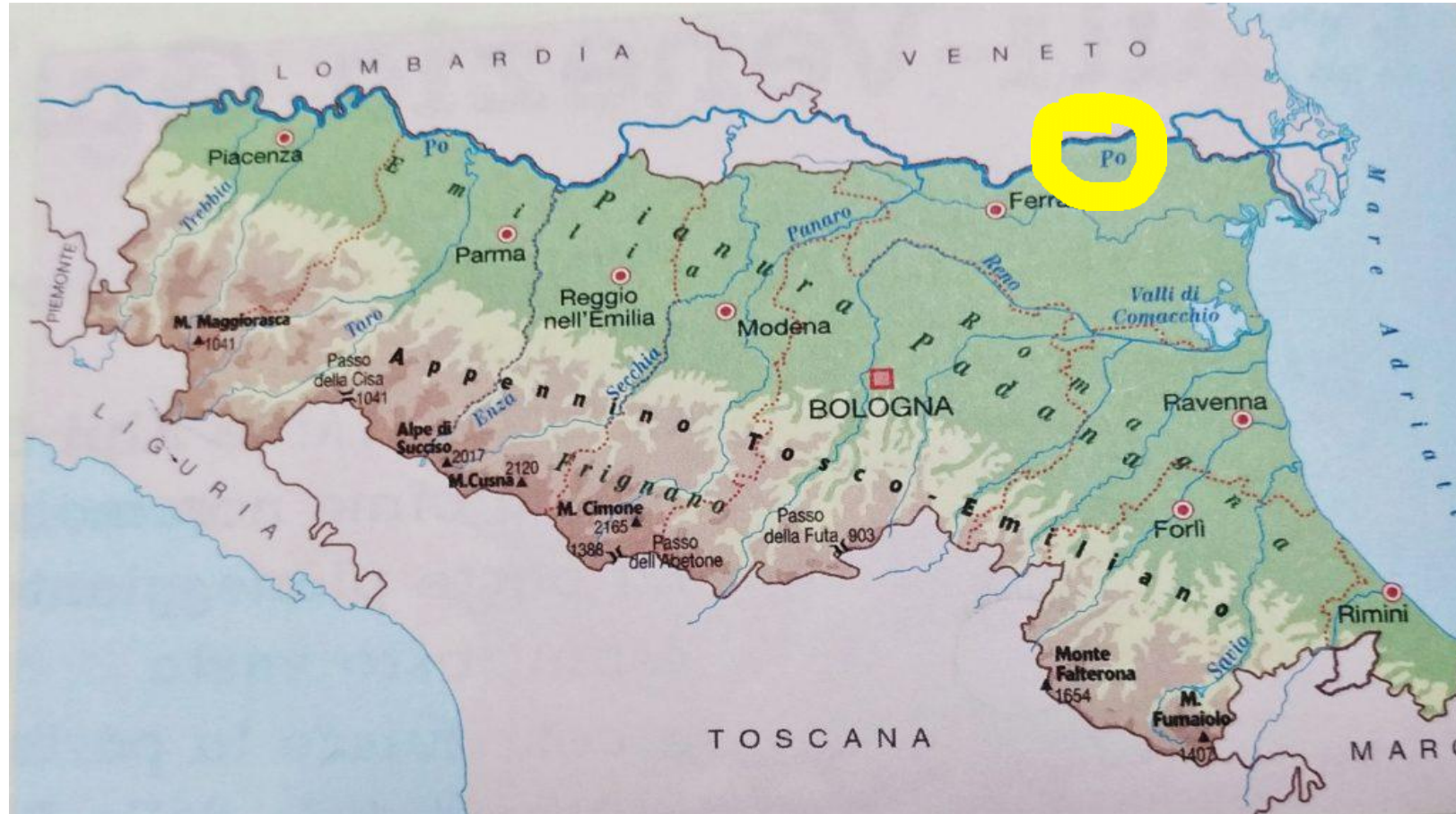


L'Emilia-Romagna

La regione Emilia-Romagna è la patria del ragù alla bolognese.



Situata nel nord Italia, tra il fiume Po e gli Appennini, l'Emilia-Romagna è considerata la regione gastronomica più ricca del Paese. Gli italiani la chiamano “la grassa” perché il cibo domina la cultura.



Oltre al ragù alla bolognese dall'Emilia Romagna vengono anche:



IL PARMIGIANO
REGGIANO



IL PROSCIUTTO
DI PARMA



LA MORTADELLA



L'ACETO BALSAMICO
DI MODENA



I TORTELLINI



LE TAGLIATELLE

La regione ha una lunga tradizione di allevamento e agricoltura, quindi i piatti sono ricchi, sostanziosi e a cottura lenta. Per questo il vero ragù cuoce 3-4 ore e si serve con le tagliatelle, perché la pasta larga trattiene meglio il sugo denso.

