

dimostra che quando un Comune ha una sensibilità sviluppata per l'ambiente la dimostra anche nell'accogliere i turisti in autocaravan.

La domenica mattina, il Comune di Modena ha organizzato una maratona in bicicletta attraverso i vari parchi. Alla partenza c'erano decine e decine di ciclisti ai quali il Comune aveva dato una maglietta con i catarifrangenti. Gentilmente ne hanno regalate alcune anche a noi. È stato bello vederli sfrecciare tutti insieme davanti ai nostri occhi. Fra i partecipanti c'era un simpatico vecchietto che avevamo conosciuto al parcheggio, al suo passaggio ci ha salutati con la mano.

Le buone abitudini di Modena non si limitano a un atteggiamento corretto e di attenzione nei confronti dell'ambiente, ma sono anche buone abitudini alimentari, la città offre, infatti, delle delizie alimentari quali: il culatello, l'aceto balsamico, i tortellini ed il vino Lambrusco.

Partendo dal "culatello", questo è una parte della coscia del maiale, una parte del muscolo, salata a caldo (una curiosità: deve essere salato in un periodo che va da ottobre a febbraio). Viene poi legato ed insaccato in una vescica di maiale, ha poi bisogno di molta attenzione e cura. Ha un "calo" importante, un pezzo di 3 kg cala 2 kg circa, questo giustifica il costo di questo prodotto. Comunque al di là di tutto questo il culatello ha un gusto sopraffino che non ha uguali. Altro prodotto che viene prodotto solo a Modena e provincia è l'aceto balsamico.

Questo prodotto si chiama "aceto" solo di nome, ma non ha niente a che fare con l'aceto che utilizziamo noi in cucina, questo è un vero e proprio nettare. Per produrlo occorre una stagionatura di ben 12 anni (minimo). Messo sulle insalate è un vero e proprio "ingrediente" e non solo un condimento.

Arriviamo adesso ai "mitici" tortellini, che vengono fatti a mano in tutta l'Emilia Romagna (non solo a Modena), vengono tirati con una sfoglia sottile, sottile che si scioglie in bocca. Sarà che a me piacciono tanto, ma i tortellini emiliani non hanno uguali!!!!!!!!!!!!!!

Arriviamo infine al vino Lambrusco, vino che viene prodotto solo in provincia di Modena. È un vino "gentile" (mi dicono i miei genitori). Può essere secco o amabile (cioè dolciastro) è pieno di bollicine ed a berlo mette allegria. Modena come tutta l'Italia produce cose così buone che ci rendono famosi in tutto il mondo. A New York, se gli parli di "tortellini" sanno a cosa ti riferisci e pensano alla nostra amata Italia.

La mamma, grande amante della cucina, mi ha dato una ricetta che ha fatto per una rubrica di cucina per i camperisti che lei ha chiamato:



Stendardo indicatore delle attività artigiane
(Foto di Sofia Migliorucci)

"Preparo e parto" (rubrica, che mi dice non ha riscosso alcun successo), che utilizza il buon aceto balsamico. Io la inserisco, non so se si può mettere, fate voi:

ZUCCA GIALLA AL ROSMARINO E BALSAMICO

Ingredienti:

- 500 gr di zucca gialla
- Rosmarino
- Sale
- Olio
- Aceto balsamico

Preparazione:

- tagliare la zucca a fette sottili
- tritare finemente il rosmarino con olio e sale
- disporre le fette di zucca su una placca da forno ben oleata
- distribuire sopra le fette di zucca il trito di rosmarino, sale ed olio
- infornare e cuocere 30/40 minuti a 180°
- togliere dal forno e mettere le fettine di zucca in un recipiente non molto largo
- irrorare con un emulsione di olio e aceto balsamico.

Ottime fredde.

Preparare in anticipo per dar modo all'aceto balsamico di insaporire la zucca. Si conserva per alcuni giorni.

Buon appetito, Sofia.