

# Cronisti in classe 2025

QV il Resto del Carlino

BCC RAVENNA  
FORLIVESE  
E IMOLESE  
GRUPPO BCC ICCREA

CONFCOOPERATIVE  
Romagna

FORLÌ ambiente  
www.forliambiente.it

ALEA  
ambiente  
www.alea-ambiente.it

COLDIRETTI  
FORLÌ - CESENA

ACCADEMIA  
PERDUTA  
ROMAGNA  
TEATRI  
Centro di Produzione Teatrale

LATTE DI ROMAGNA  
Centrali del latte  
cesena  
dal 1959

AVIS  
Comunale Forlì  
www.avisforli.it

## Tradizioni e sapori di una volta I piatti che raccontano le nostre radici

I ragazzi della scuola di Modigliana hanno ripercorso la storia del paese, gioiello tra le colline della Romagna toscana. Un viaggio attraverso cibi e prodotti antichi come il Mandorlato al cioccolato e il grano Gentil Rosso

**Modigliana**, importante centro della Romagna toscana, incastonato nell'Appennino tosco-romagnolo, vanta un passato indimenticabile, ricco di storie affascinanti e di cultura. Fu il Granduca Leopoldo II con Motu - proprio del 1838, a proclamarla 'città nobile'. Camminando per Modigliana, la romana Castrum Mutilum e la medievale Mutilgnano, farai fatica a resistere agli intensi profumi provenienti dai forni e dalle pasticcerie, incastonati nelle pittoresche vie del paese. Presso i locali della pasticceria 'La Colombina' si possono trovare le 'lingue di suocera' ovvero piadine croccanti e secche, dal sapore piacevolmente salato a forma di lingua. Ce ne sono di diversi tipi: al rosmarino, alla pizzaioia con pomodoro e origano, nere ai cereali e quelle con lo scalogno, che costituisce una vera eccellenza del nostro territorio. È molto noto per il suo sapore intenso che conferisce ai piatti un retrogusto deciso.

**Lo scalogno** di Romagna Igp rappresenta un fiore all'occhiello, unico nel suo genere, che viene coltivato con passione e dedizione dai produttori locali nel rispetto della tradizione, dell'ambiente e delle risorse del territorio. Il suo utilizzo è molto antico pensate che è già citato negli scritti di Ovidio e nelle opere di Plinio il Vecchio. Il prodotto si presta per una varietà di usi: dal ragù agli arrostiti. Quello fresco è disponibile dal mese di giugno quello secco da luglio a dicembre. A Modigliana è possibile gustare anche delle delizie dolci. Con una ricetta personale segreta il Mandorlato al cioccolato è sicuramente il dolce più noto. Anche se il 'Mommo', come viene chiamato a Modigliana, conserva gelosamente la sua preparazione, di una cosa siamo certi: è di una bontà indescrivibile. Gli ingredienti principali sono il cioccolato e le mandorle. Ultima, ma non per importanza, è la piadina con l'uva. Durante le feste dell'Ottocento, che si festeggiano alla fine dell'estate, è tradizione mangiarla appoggiati alle balle di fieno che si trovano in giro per il paese. Ha un sapore dolce a tratti aspro, generato dai semi dell'uva.

**E che dire** del grano Gentil Rosso? Si tratta di una varietà di grano tenero antica, originaria della Toscana, è ricca di proteine, povera di glutine e digeribile, ideale per prodotti da forno. Viene seminato ad ottobre, dopo l'aratura del terreno, si procede alla semina (all'incirca verso la fine di ottobre). Il raccolto avviene generalmente nella prima settimana di luglio. La farina ottenuta dal Gentil Rosso è molto versatile e può essere utilizzata per la panifica-



zione e per preparazioni classiche (una su tutti la classica piadina romagnola) e per biscotti rustici. Promuovere la coltivazione delle varietà locali è fondamentale per preservare e valorizzare la ricchezza delle tradizioni e i prodotti tipici, per mantenere un legame con il territorio e la sua storia. Inoltre, questi prodotti occupano un ruolo non indifferente nell'economia locale, dato che privilegiano le produzioni della propria zona, sostenendone l'occupazione e contribuendo a preservare la vitalità delle comunità.

**Anche** questo costituisce 'Memoria e identità di un luogo': crediamo che sia molto importante far conoscere i nostri prodotti, curarli e valorizzarli in quanto rappresentano una parte significativa delle nostre tradizioni e della nostra storia. Altresì, l'illustre Dante Alighieri ebbe modo di conoscere Modigliana, un tempo territorio dei conti Guidi che si affermarono a partire dal 923 e che regnarono per oltre 400 anni. La famiglia dei conti Guidi, guelfa, si trovò implicata in svariate vicende contro l'Italia centrale ghibellina, una delle quali ricordata anche dal sommo poeta. Si tratta infatti della Battaglia di Benevento (1266), che condusse i Guelfi alla vittoria grazie all'azione di Guido Guerra, che Dante colloca nel girone infernale dei sodomiti. Avere la possibilità di gustare i prodotti tipici locali, quindi, è un'esperienza sensoriale unica, che connette le persone di luoghi diversi e permette di conoscere storie e tradizioni di una località. Se fosse ancora in vita, chissà quale gradirebbe il nostro amato poeta Dante.

Classe 2ªA



Sopra, il Mandorlato al cioccolato, detto il 'Mommo', dolce tipico di Modigliana

