

Figura storica della **cucina romagnola** è la "**zdora**" (signora di casa) che preparava, e ancor oggi prepara, la sfoglia sul tagliere in legno e la tira con il mattarello per preparare la pasta fresca e imbottita per i **primi piatti** che in Romagna chiamano "le minestre". E' grazie alle Zdore che dalla cultura gastronomica popolare sono così sopravvissuti primi piatti (e **ricette**) i **passatelli, i cappelletti, gli gnocchi, la spoja lorda** o minestra imbottita, garganelli (Lugo e bassa ravennate) e i manfrigoli.

Parlando di carne non possiamo dimenticare la **grigliata con carne di maiale**, possibilmente di Mora Romagnola (presidio Slow Food) e il **Galletto in umido alla romagnola**. Ricordiamo che la Caveja e il Galletto sono i simboli della Romagna; la Caveja era (ed è tuttora) uno dei tanti motivi decorativi utilizzati nella stampa a ruggine dei tessuti, tipica della tradizione romagnola.

Il pesce è coprotagonista della **cucina romagnola**; dalla **cultura marinara** si è tramandata l'idea della "rustida" termine dialettale che significa cuocere il pesce pescato su graticole roventi. Tradizione che prosegue con la **grigliata di pesce** sul quale è cotto il pesce dell'Adriatico previo per la preparazione con una panatura con pan grattato, olio e prezzemolo.

La **piadina "romagnola"** (piada, pida o pidazza in dialetto) è sinonimo di **Romagna**; si tratta di un prodotto a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali. **Dal 2014 è diventato prodotto IGP** (indicazione Geografica Protetta) per garantire che il prodotto commercializzato con il brand "Piadina Romagnola" sia solo quello prodotto in alcuni comuni vocati delle provincie di Rimini, Forlì-Cesena e Bologna sotto il fiume Sillaro e con un disciplinare che regola: ingredienti, preparazione dell'impasto, porzionatura, laminatura, cottura, raffreddamento e confezionamento (Disciplinare).

Apprezzata sia "vuota" (da sola) **che farcita** nella versione piadina (sovrapposta), **crescione** (piadina chiusa) o **rotolo**, la piadina è proprio uno dei prodotti top per notorietà nazionale ed internazionale. Quella tradizionale con diametro di 15-25 centimetri e spessore 4-8 millimetri (alta) e quella "riminese" dal diametro più grande 23-30 centimetri e spessore 3 millimetri (più grande e più bassa). **Le piadinerie**, altra istituzione in Romagna, si sono sbizzarrite nel creare 1000 abbinamenti dolci e salati e a prepararle anche in versione mignon per le feste dei bambini o sottili come crecker da mangiare a tavola.

Parlando di **dolci** come dimenticare la mitica ciambella da accompagnare con l'albana dolce o i sabbadoni.

Terminiamo parlandovi di un abbinamento che è diventato canzone: **Romagna e Sangiovese**. Stiamo parlando del poeta della canzone Raul Casadei che ha composto un inno alla vita con la Romagna e il Sangiovese. Oltre al Sangiovese è opportuno ricordare un bianco che è stato la prima **DOCG italiana: l'Albana** vino bianco della Romagna per eccellenza

è perfetto per accompagnare il pesce. Altro uvaggio autosctono riscoperto di recente è "**Il Famoso**" o "Rambella" (dialetto) recuperato nel 2007 da Longanesi viticoltore di Bagnacavallo in provincia di Ravenna che lo salvò dall'estinzione dal quale si produce in vino Burson.