

## Gli “Spicchi di Sole” di “Emi” anticipano la primavera nella nuova puntata di “Una Ricetta con Orietta”

**Sono gli “Spicchi di sole ai 4 Salami” a base di Provolone Valpadana DOP e 4 pregiati Salumi (Salame Felino IGP, Salame Cremona IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e Salame Piacentino DOP) la quarta ricetta *finger food* proposta domani 8 marzo, dal food blogger “Emi”, nella nuova puntata della miniserie web “Una Ricetta con Orietta” - La videoricetta completa sul sito [www.unaricettaconorietta.it](http://www.unaricettaconorietta.it), web serie in cui la Berti e i due foodblogger Emanuele Ferrari e Federica Gif creeranno fino all'estate originali piatti a base dei 44 prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna**

Con l'avvicinarsi della bella stagione, si moltiplicano le occasioni di convivialità e condivisione di uno spuntino veloce o un aperitivo tra amici. Ed è proprio un piatto *finger food*- i “*simpaticissimi*” e “*saporitissimi*” “**Spicchi di sole ai 4 Salami**” -la ricetta n.4 che Emanuele “Emi” Ferrari (food blogger da oltre 500mila follower, fra Instagram e TikTok), propone questo mese (**domani, mercoledì 8 marzo**), all'interno della miniserie web “Una Ricetta con Orietta” ([www.unaricettaconorietta.it](http://www.unaricettaconorietta.it)).

Un piatto sfizioso, il cui ingrediente base è il **Provolone Valpadana Dop**, accompagnato da un “poker” di **Salami Dop e Igp** (Salame Felino Igp, Salame Cremona Igp, Salamini Italiani alla Cacciatora Dop e Salame Piacentino Dop).

La ricetta è molto semplice e si prepara rapidamente: su alcuni spicchi di Provolone, Emi distribuisce, alternandoli, miele, qualche fetta di Salame e pomodorini rossi e gialli tagliati a fettine, olive denocciolate verdi e nere, cetriolini e una punta di marmellata, per un tocco primaverile di colore. Sul sito [www.unaricettaconorietta.it](http://www.unaricettaconorietta.it) tutti i passaggi di questo facile *finger food*.

“**Una Ricetta con Orietta**” vedrà fino al luglio Orietta Berti e i due istrionici foodblogger **Federica Gif** ed **Emanuele Ferrari**, realizzare creative ricette con le **44 eccellenze Dop e Igp della Food Valley emiliano-romagnola** (primato europeo), che raggiungeranno oltre **1 milione di potenziali utenti italiani**.

**Il progetto è promosso dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, insieme ad Apt Servizi Emilia-Romagna.** #UnaRicettaConOrietta #FoodValley #inEmiliaRomagna #OriettaBerti

@Orietta Berti @Regione Emilia-Romagna

### Gli ingredienti degli “Spicchi di Sole ai 4 salami”

I **5 prodotti a marchio Dop e Igp** con cui “Emi” ha realizzato i suoi “Spicchi di Sole” sono tutelati da Consorzi che vigilano sulla loro produzione e ne valorizzano l'unicità in Italia e nel mondo.

Il **Salame Felino IGP**, prodotto dal gusto “dolce” e dal tipico colore rosso rubino, è ottenuto da carni di maiali nati in Italia e macellati nelle regioni Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto e Toscana. Un mix di genetica, alimentazione, condizioni d'allevamento ed età di macellazione, fornisce a queste carni le giuste caratteristiche qualitative, che fregiano il “Felino” del Marchio Igp.

L'aromatico **Salame Cremona IGP** - altro salume principe della ricetta - viene prodotto in Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia e Veneto. Questo salume è frutto della lavorazione

di carni fresche selezionate e aromatizzate con sale e aglio pestato, insaccate in budelli di suino, bovino, ovino o equino.

I **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, il cui nome d'arte è "Cacciatore Italiano", sono prodotti in Emilia-Romagna e in altre 10 regioni italiane (Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise). Nel pieno rispetto del Disciplinare di produzione, vengono utilizzate materie prime esclusivamente italiane per la realizzazione della ricetta tradizionale, che è quella dei salamini che i cacciatori portavano con sé nelle bisacce, durante le loro battute di caccia. Gli ingredienti utilizzati sono le carni magre ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa di suino, grasso suino duro, sale, pepe (a pezzi e/o macinato) e tradizionalmente un pizzico d'aglio.

A completare la lista dei 4 insaccati, il **Salame Piacentino DOP**, i cui allevamenti si trovano in Lombardia e in Emilia-Romagna. In questa Regione, la produzione del salume si concentra, fin da epoca romana, nell'area geografica della provincia di Piacenza, sia per la presenza di vallate e aree collinari dal particolare microclima, sia per un'abilità specifica dei produttori locali nella selezione e nella lavorazione dei tagli di suino. Il Disciplinare prevede un preciso metodo di lavorazione, condimento e stagionatura delle carni, che gli conferiscono caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche uniche.

Infine, il **Provolone Valpadana DOP**, formaggio a pasta filata prodotto in Emilia-Romagna - in provincia di Piacenza - in Veneto, Lombardia e Provincia Autonoma di Trento. Grazie alla particolare plasticità della pasta, questo Provolone presenta la varietà di forme e pesi (può superare i 30 kg). Il prodotto si presenta nelle varietà dolce e piccante (può essere anche affumicato) e nelle forme "a salame", "a melone", "tronco-conica" e "a pera" ("a fiaschetta"), il formato più piccolo, composto da una sfera sormontata da una "testolina", che viene utilizzata per la legatura.