I 10 Comandamenti del Romagnolo a Tavola!

Non è un segreto che la Romagna è la terra della buona cucina, però a volte noi romagnoli possiamo sembrare un po' esagerati e insopportabili a tavola; non siamo molto aperti a nuove esperienze culinarie, forse perchè crediamo che il nostro cibo sia il migliore in assoluto ed è per questo probabilmente che non vogliamo cambiare le tradizioni gastronomiche. Beh, un motivo c'è se l'Emilia Romagna è stata incoronata da una famosa rivista internazionale come la regione d'Italia con la miglior cucina! In realtà la gastronomia della nostra terra è abbastanza povera, semplice e dal gusto primitivo; però è talmente gustosa che riesce a soddisfare i palati di tutti!

Ecco a voi, in maniera simaptica, alcuni dei "comandamenti" del romagnolo a tavola, certi straordinariamente veri!

1. Le porzioni non devono essere abbondanti, di più!
2. Non provare a dire che lo squacquerone è uguale allo stracchino!
3. Quando hai finito di mangiare, col sugo che rimane si fa la scarpetta!
4. La piadina si fa con lo strutto! Il Maiale è una componente fondamentale nella cucina romagnola!
5. La pasta fatta in casa è d'obbligo!
6. I cappelletti rigorosamente in brodo di cappone o gallina!
7. La verdura solo come contorno!
8. Il ragù deve fare il bagno nell'olio sennò non è un vero ragù!
9. Sulla tavola non deve mai mancare un buon bicchiere di Sangiovese!
10. Non dire mai a tua nonna che sei diventato vegetariano o vegano, potrebbe essere un grande dolore per lei!

Read More