

CESENATICO 
BELLAVITA

LA BUONA CUCINA
ROMAGNOLA NEI
NOSTRI HOTELS.

GARANTISCE IL CONSORZIO



IN COLLABORAZIONE CON

CASA  ARTUSI



5 INGREDIENTI

PER UNA BUONA CUCINA ROMAGNOLA

La differenza tra un hotel con la cucina in Romagna e un hotel che ha la Romagna in cucina si riconosce da poche regole elementari che qui vogliamo illustrare: ingredienti di qualità, prodotti di prossimità e di stagione, ricette identitarie, una brigata capace che sappia lavorare in squadra e, naturalmente, accogliere e raccontare.

Se ti trovi di fronte a tutto questo, puoi essere certo che, in viaggio fra profumi e sapori, sei giunto al cuore della Romagna. Cioè quel posto, per dirla con Tonino Guerra, dove ti senti bene.

CESENATICO
BELLAVITA

Amo il bello e il buono
ovunque si trovino

P. Artusi





Siccome, tra il dire e il fare – come dicevano i nostri vecchi – c'è di mezzo il mare, Cesenatico Bellavita, in collaborazione con Casa Artusi, ha stilato il primo pentalogo della cucina romagnola, da utilizzare religiosamente come cinque comandamenti per non fare mai la scelta sbagliata.

Garantisce il Consorzio.



L'opera che ha reso nota intutto il mondo la figura di Pellegrino Artusi di Forlimpopoli è una raccolta di 790 ricette della cucina domestica italiana.

Il manuale, semplicemente noto come l'Artusi, ha ottenuto nel tempo un successo travolgente e ha delineato il profilo gastronomico nazionale, inteso come mosaico delle tante tradizioni locali. Ancora oggi, continuamente pubblicato e tradotto, è il ricettario più famoso al mondo della cucina di casa.

www.casartusi.it

1. QUALITÀ

Alla preparazione di un ottimo piatto concorrono diversi fattori: l'abilità del cuoco, la tecnologia culinaria adottata e i prodotti impiegati. Sfruttando al massimo i primi due fattori, non si riuscirà ad andare oltre a un certo livello. E' il terzo fattore, cioè la qualità delle materie prime, che spesso fa la vera differenza.

E questo diventa tanto più evidente quando sul piatto arrivano salumi, formaggi o zuppe e bruschette che necessitano di oli di grande qualità.

Non occorrono preparazioni complesse, ma spesso è proprio l'insieme di semplicità e qualità che offre al palato il migliore. Benvenuto in Romagna.

scegliete sempre per materia prima
roba della più fine,
ché questa vi farà figurare

P. Artusi





La buona scelta è quindi una sicura sentinella del gusto, soprattutto sui prodotti che incarnano l'anima del territorio, come:

CARNI

Bovine: di razza Romagnola, da piccoli allevatori che utilizzano sistemi estensivi.

Suine: carni e salumi di Mora Romagnola allevata allo stato brado o semibrado.

Pollame: allevati all'aperto, alimentati a granaglie e di età superiore ai 120 giorni.

PESCE

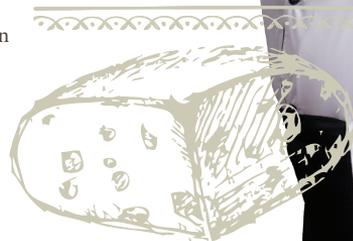
fresco dell'Adriatico con attenzione al Pesce azzurro.

FORMAGGI

da piccoli caseifici locali per i molli, per quelli stagionati acquistare dai pochissimi grandi affinatori del nostro territorio.

OLIO

gli extravergini delle nostre colline prodotti in piccoli frantoi.



2. STAGIONALITÀ

La frutta e la verdura mangiate secondo stagione, logica antica anche se oggi dimenticata, offrono il massimo gusto e conservano tutte le proprietà. I medici e gli esperti nutrizionisti diventano sostenitori e garanti delle scelte degli alberghi del Consorzio, nel momento in cui consigliano di:

- Consumare frutta fresca negli spuntini e almeno un ortaggio o un frutto in ognuno dei tre pasti principali della giornata, con l'invito a favorire prodotti biologici o controllati.
- Consumare ogni giorno frutta e verdura di colori diversi, che corrispondono a vitamine e sostanze specifiche
- Cercare di arricchire il piatto anche con vegetali crudi: sono più nutrienti e più ricchi di sostanze utili al nostro organismo
- Preferire prodotti di stagione, locali, o almeno nazionali, perché conservano meglio le loro proprietà e non necessitano di trasporti a lunga distanza (kiwi, pere, mele mantengono un adeguato sapore anche se non di stagione ma conservati in frigo)

Gli ortaggi preparateli nel colmo della raccolta, quando costano poco...
non fate uso che di frutta sana
e ben matura a seconda della stagione



P. Artusi

3. CORDIALITÀ

Il proverbiale senso dell'accoglienza romagnola trova le proprie radici negli anni sessanta, quando la riviera romagnola cominciò ad essere meta turistica di grande rilievo.

Da allora molte cose sono cambiate, ma gli hotel che mirano alla garanzia del Consorzio continuano a mantenere vivo e a tramandare quel mito. Gli ospiti sono invitati di eccezione, a cui si offre e si narra il meglio del territorio, in un orizzonte che include l'intera Romagna.

In questi hotel si respira aria buona perché c'è un buon clima di lavoro. Ciascuno lavoratore è orgoglioso del proprio ruolo, ma poiché nessuno vince da solo, è consapevole che, a fare la differenza, è sempre la squadra nel suo complesso.

La migliore salsa
che possiate offrire ai vostri invitati
è un buon viso e una schietta cordialità

P. Artusi



4. NARRAZIONE

Lo dice Artusi: l'onestà è una grande virtù per far fortuna nel mondo. Riconosci lo spirito della Romagna quando chi ti accoglie è in grado di spiegarti e sostenere il racconto della propria offerta enogastronomica, sostenendo con passione e sincerità il rapporto tra la qualità e il prezzo.

Se il materiale illustrativo dedica spazio alla cultura romagnola e alla descrizione di ricette artusiane e tradizionali, se il cuoco si presenta in sala per spiegare orgogliosamente i "segreti" di una preparazione, se il cameriere ha sempre una risposta o una vicenda da raccontare legata al piatto che ti porge, se, ancora!, il programma proposto prevede anche serate a tema dedicate a produttori che raccontano di tradizioni e generazioni, l'albergo merita il sigillo di garanzia di Cesenatico Bellavita

ho sempre inteso dire
che l'onestà è l'anima
del commercio

P. Artusi



5. RICETTE ROMAGNOLE

Quella della Romagna è una cucina nata per riempire stomaci vuoti che hanno sempre giustificato un far di cucina non esattamente leggero. Artusi che, non rinunciando al gusto, persegue un obiettivo di buona salute, offre agli alberghi e ai loro maestri dei fornelli una parola preziosa, da tenere ben presente e da utilizzare come ingrediente fondamentale in ogni piatto: semplicità.

Sulla tavola degli hotel con la Romagna in cucina arrivano quindi piatti tratti dal manuale artusiano e anche altre ricette tradizionali, si offrono preparazioni che, in taluni casi decennali in altri casi secolari, hanno una storia ricostruibile. Altre derivano da fonti orali che attingono a tradizioni familiari e locali. In ogni caso tengono conto di un sistema di sapori unico e diverso da tutti: quello della Romagna.

E siccome oramai è noto, nella ricetta c'è tutto fuorché l'essenziale, un altro ingrediente irrinunciabile è la passione!

la mia cucina
inclina al semplice e al delicato

P. Artusi



I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna: nati qui, apprezzati in tutto il mondo

The PDO and PGI products of Emilia-Romagna: born here, enjoyed worldwide



PRODOTTI DOP e IGP:

- PANCETTA PIACENTINA DOP**
- SALAMI CREMONINA IGP**
- PROVOLONE VALPADANA DOP**
- GRANA PADANO DOP**
- CIUATELLO DI ZIBELLO DOP**
- SALAMINI ITALIANI ALLA CALCIOTORA DOP**
- ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP**
- AMARENE BRUSCHE DI MODENA IGP**
- ZAMPONE MODENA IGP**
- MELONE MANTONENSE IGP**
- PERA DELLA ROMAGNA IGP**
- PAMPALATO PAMPALATO DI FERRARA IGP**
- CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESE IGP**
- COPPIA FERRORESE IGP**
- SALAMA L'ASOLO IGP**
- PIACENZA**
- PARMA**
- REGGIO EMILIA**
- MODENA**
- FERRARA**
- BOLOGNA**
- RAVENNA**
- FORLÌ**
- CESENA**
- RIMINI**
- PIACENZA DOP**
- SALAMI PIACENTINI DOP**
- COPPIA DI PARMA IGP**
- SALAMI FELINO IGP**
- PROSCUITTO DI PARMA DOP**
- PARMIGIANO REGGIANO DOP**
- PROSCUITTO DI MODENA DOP**
- ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP**
- AMARENE BRUSCHE DI MODENA IGP**
- MARZONI DI CASTEL DEL BOI IGP**
- CILEGIA DI VIGNOLA IGP**
- PATATA DI ROMAGNA DOP**
- AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP**
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI BRISIGHELLA DOP**
- SCALCONI DI ROMAGNA IGP**
- VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP**
- FIOR DI PELA DEL PO IGP**
- AGLIO DI VOGHERA DOP**
- L'ASPARAGO VERDE DI ALTEO IGP**
- SCITTARELLA BOLOGNESE IGP**
- FESCA E METEMINA DI ROMAGNA IGP**
- PIADINA ROMAGNOLA IGP**
- SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP**
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COLLINE DI ROMAGNA DOP**
- FORMAGGIO DI FONSI DI SOGLIANO DOP**
- CASCIOTTA TIRRENO DOP**

Regione Emilia-Romagna
Assessorato Agricoltura
agricoltura.regione.emilia-romagna.it

Preferire prodotti di stagione e locali (o almeno nazionali), perché conservano meglio le loro proprietà e non necessitano di trasporti a lunga distanza.



Le materie prime utilizzate negli Hotel del Consorzio sono principalmente prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna oppure sono fornite da piccoli produttori agricoli del territorio selezionati e a filiera corta.



PRESENTA



WWW.CESENATICOBELLAVITA.IT/LABUONACUCINAROMAGNOLA



CESENATICO
BELLAVITA

IN COLLABORAZIONE CON CASARTUSI

