

Cresce la famiglia delle De.Co. Bologna con il riconoscimento a cinque specialità gastronomiche e tre saperi della tradizione: la patata di Tolè, il Raviolo dolce di Casalfiumanese, la Vera torta di Imola, lo Scalogno di Romagna, i Cappelletti d'Imola, lo Spillo del Carnevale di San Giovanni in Persiceto, il canto orale della tradizione popolare e gli abbinamenti tra vini e cibi del territorio metropolitano.

Tre ulteriori saperi tradizionali e cinque prodotti gastronomici sono stati riconosciuti a marchio De.Co (Denominazione Comunale d'Origine) dalla Giunta del Comune di Bologna impegnata nella valorizzazione dell'identità culturale locale a partire dal riconoscimento delle eccellenze del territorio bolognese.

Tra le nuove attribuzioni De.Co., la novità di un sapere che unisce la tradizione vinicola e quella gastronomica definendo gli **Abbinamenti ideali di cibo e vino dell'area metropolitana bolognese.**

Un vero e proprio prontuario per abbinare i vini tipici di Bologna e Imola ai piatti della ricca tradizione gastronomica locale, stabilito con apposito disciplinare depositato in Camera di Commercio dalle **Associazioni Italiane Sommelier (AIS) Emilia e Romagna**, promotrici di questa De.Co.. Si tratta di abbinamenti studiati sulla base delle proprietà organolettiche dei vini dei Colli Bolognesi e Imolesi, per renderli protagonisti della ristorazione locale. Questo permette di esaltare il gusto di ogni piatto e migliorare l'esperienza culinaria di residenti e turisti.

Altri due saperi tradizionali che diventano De.Co. sono il **Canto orale di tradizione popolare** che, grazie al contributo del **Coro Stelutis e del Coro Antonella Alberani**, riconosciuti promotori De.Co., viene valorizzato come patrimonio che racconta la storia e le esperienze delle generazioni passate, insieme allo **Spillo del Carnevale di San Giovanni in Persiceto**. Quest'ultimo prende vita nella sfilata dei carri di Carnevale, una performance unica di meccanismi scenici che unisce teatro, satira e simbolismo carnevalesco, rafforzando il senso di comunità dei tanti artigiani e appassionati che vi prendono parte. Anche **l'Associazione il Carnevale di San Giovanni**, che promuove lo Spillo, è stata iscritta al registro De.Co.

Tra le specialità gastronomiche insignite dell'attestazione De.Co. vi sono prodotti tipici e ricette tradizionali come la **Patata di Tolè**, eccellenza DOP del nostro Appennino; il **Raviolo dolce di Casalfiumanese**, biscotto ripieno di mostarda protagonista di una sagra storica; la **Vera torta di Imola** o **Torta degli Sposi**, dolce tradizionale simbolo delle grandi occasioni; lo **Scalogno di Romagna**, con una storia di almeno 3000 anni e coltivato secondo rigorosi disciplinari di produzione integrata e infine i **Cappelletti d'Imola**, il piatto tipico delle feste, come il Natale, i matrimoni e le ricorrenze speciali. Si tratta di cinque nuove De.Co. che si aggiungono alle tante specialità del territorio riconosciute elementi identitari del patrimonio culinario locale.

Sono state inoltre iscritte al registro delle De.Co. nuove attività artigianali che si fanno promotrici del marchio. L'eccellenza artigianale tutelata dalla De.Co., si esprime infatti anche attraverso il lavoro di imprese e aziende come quella di **Nonna Cesira snc**, **Il Regno della pasta di Spisni Gianluca**, le cesarine di **Home Food srl**, **Dal Fiume Paola snc** e **Sfoglia Rina srl** per l'arte della sfoglina bolognese De.Co., a cui si aggiunge l'esperienza pluridecennale del **liutaio Gianluca Poli** per la liuteria bolognese De.Co..

Tutte le recenti attribuzioni si inseriscono in un progetto ambizioso volto a tutelare e diffondere il patrimonio culturale e le tradizioni del territorio, garantendo supporto e visibilità alle realtà che da sempre custodiscono l'essenza della cultura locale.

Per ulteriori informazioni <https://www.decobologna.it/>