



PRODOTTI TIPICI

Il territorio comunale di Spilamberto è compreso nei prestigiosi Consorzi per la Tutela del Parmigiano - Reggiano, del Lambrusco, del Prosciutto di Modena, della Ciliegia e della Susina tipica di Vignola. Altra eccellenza del territorio è sicuramente la Bianca Modenese; razza bovina caratteristica della provincia di Modena (in particolare del territorio spilambertese), è stata selezionata e si è diffusa quasi esclusivamente nella nostra provincia e in poche aree adiacenti (zona di Correggio nel reggiano, Oltrepò mantovano, alcuni comuni della pianura bolognese). Le prime tracce di questa razza si registrano a metà dell' 800. Cento anni fa se ne contavano circa 50.000 capi, cinquant'anni fa si raggiunsero i 230.000 esemplari tra provincia di Modena e zone limitrofe. Poi la Modenese fu rapidamente sostituita da razze d'importazione, più produttive. Oggi gli esemplari di Modenese sono ridotti a poche centinaia. Lo sviluppo della produzione del Parmigiano-Reggiano, a cavallo tra ottocento e novecento, si è avuta proprio con il latte di questa razza. Le caratteristiche qualitative del latte di Bianca Modenese lo rendono infatti particolarmente idoneo per la trasformazione in Parmigiano-Reggiano. Ma dalla Bianca non si ricavano solo formaggi: altrettanto importante è la produzione di carne, la cui bontà è indiscutibile. La Provincia di Modena, con la collaborazione del Movimento Slow Food, dell'Associazione Provinciale Allevatori ed insieme ad alcuni Comuni, tra cui quello di Spilamberto, che ha l'allevamento più importante, hanno attivato un progetto di valorizzazione per evitarne l'estinzione e farne conoscere le sue grandi qualità.



Foto: Francesco Ferrarini



Foto: Intersezione srl



Foto: Enoteca Regionale Emilia-Romagna

