



ARTURO
pizzeria & ristorante

*Buona
Pasqua*

4 FORNI A LEGNA

chiuso il martedì

Via Paganelli, 8 - MO - 059/450157 (vicino al cinema Victoria)

www.pizzeriadaarturo.com pizzeria da arturo

VAI DOVE TI
PORTA IL **PALATO**



LA TAVOLA DI
PASQUA



LA TAVOLA DI PASQUA IN EMILIA ROMAGNA
Piatti della tradizione pasquale emiliano-romagnolo

I primi tepori della primavera annunciano l'arrivo della Pasqua e del suo tradizionale pranzo.

In Emilia Romagna la festa si celebra a dovere con un **menù tradizionale saporito e vario**, che non può fare a meno della classica accoppiata di lasagne e agnello. I dolci portano poi in tavola una ventata di semplicità, tipica della cucina contadina.

---I PRIMI PIATTI---

Preparate ormai tutto l'anno e non soltanto durante le festività come si usava una volta, le **lasagne** si presentano comunque puntuali all'appuntamento pasquale.

La ricetta più celebre è quella bolognese, che sovrappone uno strato di pasta sfoglia agli spinaci a uno di ragu e besciamella, creando così una soffice struttura che si scioglie in bocca ad ogni morso.

Tra i primi meno conosciuti per il pranzo di Pasqua c'è invece la **tardura**, un'antica minestra in brodo romagnolo semplice e veloce da fare.

Si tratta di un mix di uova, parmigiano, pangrattato e noce moscata cotta nel brodo di carne.

---L'AGNELLO E IL CONIGLIO---

Per i secondi la scelta ricade spesso sul re delle tavole pasquali, l'**agnello**. In Romagna l'agnello è accompagnato con piselli e pancetta, oppure con i finocchi nella versione stufata al finocchio, o ancora con l'aceto balsamico nella ricetta del fegato di agnello all'aceto.

Anche il **coniglio** è considerato tipico del menù pasquale in Emilia Romagna: in passato infatti era più facile reperirlo rispetto all'agnello.

Due grandi classici preparati con questo tipo di carne sono il coniglio alla cacciatora e coniglio in porchetta.

---LA PAGNOTTA PASQUALE, LA PANINA E GLI ALTRI DOLCI DELLA TRADIZIONE---
Infine i dolci pasquali.

A Parma la Pasqua ha il profumo della **Torta Maria Luigia**, una golosità a base di farina di nocciole, crema pasticcera e ganache al cioccolato, mentre a Piacenza il dessert pasquale è sinonimo di **latte in piedi**, che un tempo veniva servito proprio in questo quando le uova erano più abbondanti in campagna. A Reggio Emilia, invece, il pranzo di Pasqua si conclude per tradizione con la **zuppa inglese**.

Se a Bologna è la **torta di riso** a farla da padrone, a Modena non è Pasqua senza la **colomba di Pavullo**: un corposo dolce farcito con marmellata, con l'aggiunta di pinoli e uvetta.

Ferrara festeggia la Pasqua con i suoi **zuccherini**, ciambelline secche che testimoniano l'influenza della comunità ebraica sulla cucina locale, mentre i **gialletti** o **piadòt** sono biscotti tipici pasquali della zona di Ravenna, che devono il loro nome alla farina di mais utilizzata per la loro preparazione.

Nell'entroterra romagnolo la mattina di Pasqua si serviva invece la **pagnotta pasquale**, un dolce a base di pasta di pane, accompagnato con le uova sode benedette e qualche fetta di salame nostrano. La ricetta della **panina pasquale** è invece più ricca e fresca. Preparata sull'Appennino, questo dolce contiene fra l'altro liquore all'anice e cognac, buccia d'arancia e limone a pezzetti.

Immane, infine, è la **ciambella** romagnola dalla classica forma a filoncino, coperta di zucchero semolato o granella di zucchero. Nell'area riminese veniva preparata nei giorni che precedevano la Pasqua, per poi comparire sulle tavole la domenica mattina.

INFO: www.emiliaromagnaturismo.it



**Gnocco, Tigelle,
salumi di prima qualità,
ottimi primi e grigliate di carne!**



Buona Pasqua

Hotel Ristorante Bar Magnagallo

Via Magnagallo Est, 7 - Campogalliano (MO) - 059 528751
www.magnagallo.it - www.campogallianohotel.com

LA COSTIERA
Ristorante Pizzeria



Chiuso il lunedì
A Pasqua siamo aperti

Strada Morane 413, Modena
 059 394437 | 388 3442814
 www.lacostieramodena.it
 @ristorante.lacostiera
 @LaCostiera
 lacostieramodena@gmail.com

LA GROTTA
MODENA

IL MARE A MODENA

La tradizione campana si fonde
con la cucina internazionale per
offrire il meglio dell'ospitalità

059 251460 - Via Nonantolana, 406
lagrottamodena@gmail.com



la Grotta Modena

Da lunedì a sabato: 12-14/19,30-22 - Domenica chiuso



dal 1982

**RISTORANTE - PIZZERIA
LA PRATERIA**



Chiuso Lunedì sera e Martedì

VERANDA ESTIVA

LA PRATERIA srl

Viale Martiri della Libertà, 6
Campogalliano (MO)
Tel. 059.52.56.13
Cell. 340.48.70.235

*Buona
Pasqua*

