Metti una sera a cena...

Russi e i suoi prodotti

Un po' di storia... tra sacro e profano

Spesso ci sediamo a tavola e mangiamo, ma ci chiediamo mai cosa mangiamo e perché? Se è vero che noi siamo quello che mangiamo, forse è bene porsi qualche domanda.
Ne bastano poche. Da dove arrivano questi prodotti?
Sono genuini? Perché si preparano in questo modo?
Tradizione, salubrità ed economia locale.
A Russi, da tempo, la terza domenica di settembre si tiene la "Fira di set dulur", una fiera paesana per il commercio di prodotti e utensili agricoli che si affianca al culto dell'Addolorata, ufficialmente istituito da papa Innocenzo XI nel 1688.
Alla fiera partecipavano persone che arrivavano anche da molto lontano, quindi necessitavano di ristoro: qualcosa di nutriente, gustoso e veloce. Per questo veniva proposto il Bël-e-cöt (già cotto), un insaccato cucinato in acqua calda che veniva affettato al momento e servito con purea di patate o fagioli stufati o semplicemente messo tra due fette di pane.
Si potrebbe dire un cibo di strada, che veniva accompagnato da un bel bicchiere di Canèna nova: una sorta di novello, o meglio un vino leggero appena "svinato", realizzato con le uve precoci e i grappoli più maturi di Canina nera, un'uva tipica della pianura ravennate che necessita di raccolta scalare (2 o 3 passaggi successivi).
Quando si mangiano Bël-e-cöt e Canèna, si mangiano cose prodotte con una ricetta tradizionale, usando prodotti del territorio che agricoltori e allevatori curano nel massimo rispetto delle norme igienico-sanitarie ed ambientali.

Circuito enogastronomico del Delta

"Antichi sapori tra la terra ed il mare"

Bël-e-Cöt di Russi

Non chiamatelo cotechino! Esperti della tradizione enogastronomia locale ricordano che a fine '800 uno dei migliori salumieri della Romagna, Felice Cantimori, mandò a Modena alcuni suoi collaboratori perché si perfezionassero nell'arte del fare il cotechino da Bël-e-cöt. Il prodotto russiano, però, si differenzia dal comune cotechino per la scelta delle carni utilizzate e per l'involucro, che conferiscono all'impasto un sapore caratteristico e decisamente, meno unto. Proprio per difendere la particolarità dell'insaccato di Russi, il Comune e la Delegazione di Ravenna della Accademia Italiana della Cucina, hanno fatto uno studio con migliori norcini del territorio per definire con precisione le parti anatomiche del maiale da impiegare e le modalità di produzione del Bël-e-cöt, ricavadone un disciplinare di produzione , pubblicamente decretato il 14 marzo 2009.

Canèna®

Vino a bassa gradazione alcolica, ottenuto da vendemmia scalare e a maturazione anticipata da uve Canina nera (50%) e altre varietà tradizionalmente impiegate in percentuale diversa per conferire profumi, zuccheri e colore: Barzamé (ovvero Marzemino), Ancellotta, Cornacchia, Tinturie romagnole e Colorini, Romanino (= Termarina).

Canèna Bël-e-Cöt di Russi
Comune di Russi
PRO LOCO RUSSI
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA Delegazione di Ravenna
DELTA 2000 Gruppo di Azione Locale
Circuito enogastronomico del Delta – Antichi sapori tra la terra e il mare
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
AGGIUNGI VALORE AL TUO TERRITORIO
Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2007/2013
Regione Emilia-Romagna