

# CUORE EMILIANO



PERIODICO DI STORIE E CURIOSITÀ LEGATE AL TERRITORIO EMILIANO PROMOSSO DA PASTA DALLARI.  
NUMERO 0 - LUGLIO 2021 - REDAZIONE TESTI: LORENZO BACCI - PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE: TIMEBRAND

IL NUOVO MAGAZINE CHE RACCONTA  
DELLA BONTÀ DI UNA STRAORDINARIA REGIONE



## La mamma che ha lottato per il cuore della sua bimba.

Martina è una bimba di 7 anni, vivace e solare. Nessuno vedendola oggi potrebbe mai dire quello che ha dovuto affrontare. A 20 settimane di gestazione...

4

## Il poeta della canzone. Lucio Dalla.

Tutto ha inizio a Bologna in quel fatidico 4/3/1943, data divenuta celebre per la canzone omonima. Lucio Dalla ha sempre valorizzato il proprio legame...

7

## Storie a tavola. L'aceto balsamico.

Le origini dell'aceto balsamico si perdono lontano nei secoli. Risalgono infatti all'epoca della Roma Imperiale le prime tracce relative alla pratica della cottura del mosto d'uva.

8

CUORE EMILIANO

# PERCHÈ PASTA DALLARI HA IL CUORE EMILIANO.

*E perchè abbiamo pensato a questo magazine*

Materie prime di qualità 100% italiane, tra le migliori varietà di grano duro e uova fresche di galline alimentate naturalmente, regalano da oltre 70 anni una sfoglia dorata e un sapore unico alla Pasta Dallari. Ma l'ingrediente che più di ogni altro fa la differenza è il nostro cuore emiliano: è lui che infonde passione nelle nostre produzioni, lavorate con i macchinari di mastri pastai fedeli alla tradizione emiliana. È per questo che nonne e mamme continuano a preferirla, sentendola vicina alla propria essenza e scegliendola come prodotto in grado di trasmettere amore per la propria famiglia e per il proprio territorio. Quel territorio, l'Emilia, che intendiamo abbracciare e raccontare attraverso queste pagine.



Martina è una bimba di 7 anni, vivace e solare. Nessuno vedendola oggi potrebbe mai dire quello che ha dovuto affrontare.

A 20 settimane di gestazione ho infatti ricevuto la diagnosi di una cardiopatia congenita. E quando un ginecologo ti comunica una cosa del genere, mentre le tue orecchie sono chiuse dal panico e i tuoi occhi appannati dalle lacrime, non capisci più niente.

Ma nei genitori e nei volontari dell'Associazione Piccoli Grandi Cuori (APGC) ho trovato risposte e conforto: sentire parole di speranza di una vita normale possibile mi ha permesso di guardare avanti e di prendere coraggio.

.....  
*Una testimonianza  
 diretta davvero  
 preziosa quella di  
 Laura, mamma di  
 Martina. Due cuori  
 coraggiosi. Dalla  
 paura alla speranza,  
 col sostegno  
 dell'Associazione  
 Piccoli Grandi  
 Cuori.*  
 .....

## LA MAMMA CHE HA LOTTATO PER IL CUORE DELLA SUA BIMBA.

Quando Martina è nata ho avuto appena la possibilità di abbracciarla prima di vederla portare al Padiglione della Cardiologia e della Cardiocirurgia pediatrica dove, subito dopo, è stata operata dall'equipe del Sant'Orsola.

La riuscita dell'intervento è stata ottima. E, nel tempo, i controlli in ospedale si sono fatti sempre più diradati. Così oggi, a 7 anni, Martina vive la sua vita normalmente insieme ai propri coetanei!

I medici, il personale sanitario, i volontari dell'APGC e tutti coloro che ho incontrato in questo percorso si sono rivelati di enorme aiuto. Servizi, empatia e passione mi hanno permesso di uscire da quest'esperienza con altrettanta voglia di aiutare.

Oggi anch'io sono volontaria dell'APGC, per supportare nel momento del più totale sconforto e smarrimento chi si trova ad affrontare queste sfide e per raccogliere fondi a sostegno dei progetti che l'APGC porta avanti.

*Laura, mamma di Martina*



**PICCOLI  
 GRANDI  
 CUORI**

Associazione onlus  
 per il futuro dei bambini,  
 dei ragazzi, degli adulti  
 portatori  
 di cardiopatie congenite



Illustrazione di Stefano Amati - PiùOssigeno



# LUCIO DALLA, IL POETA DELLA CANZONE

*Bolognese, innamorato di Bologna, Lucio ha sempre vissuto nella sua città*

Tutto ha inizio a Bologna in quel fatidico 4/3/1943, data divenuta celebre per la canzone omonima. Lucio Dalla ha sempre valorizzato il proprio legame col territorio emiliano, in particolare con la città natale. Un legame indissolubile, quello tra il cantautore e la "Dotta". È a Bologna che il giovane Lucio si appassiona alla musica jazz. Il primo 45 giri da solista arriva nel '64 con *Lei (non è per me)*; da allora 50 anni di successi e collaborazioni indimenticabili, come quelle con Gianni Morandi: «ogni angolo di Bologna che giro, lì c'è un ricordo di lui». Un ricordo che non solo Morandi, ma tutti gli italiani riscoprono ogni volta che ascoltano *Caruso*, *Piazza Grande* e i tantissimi altri capolavori del maestro.

# BALSAMICO

## STORIA DI UN ACETO PREZIOSO

*Viene considerato “oro nero” è un orgoglio delle città di Modena ma chi conosce la sua vera storia?*

Le origini dell'aceto balsamico si perdono lontano nei secoli. Risalgono infatti all'epoca della Roma Imperiale le prime tracce relative alla pratica della cottura del mosto d'uva.

Tanti gli usi che ne facevano i nostri antenati: sia come condimento, ma anche come base per unguenti e lozioni medicamentose. Dal cuore della civiltà romana il filo storico si dipana fino ad arrivare nelle terre d'Emilia.

È grazie alla Corte Ducale Estense, che si trasferì da Ferrara a Modena nel 1598, che possiamo contare sulle prime dettagliate documentazioni storiche, arrivando poi al 1747, anno in cui nei registri estensi appare per la prima volta l'aggettivo “balsamico”.

Nel XIX secolo, ormai apprezzato ben oltre l'ambito di produzione, si arriva così alla codifica del processo produttivo. Nel 1933 il Ministero dell'Agricoltura certifica con atto ufficiale la “secolare e caratteristica industria dell'Aceto Balsamico del Modenese”.

Infine, nel 2009, la Commissione Europea sancisce la denominazione IGP, riconoscendo l'Aceto Balsamico di Modena quale ambasciatore della cucina italiana in Europa e nel mondo.

# TAGLIATELLE PROFUMO DI MARE

*Tagliatelle Dallari condite con vongole veraci, succo di limone e bottarga di muggine. Se volete provare un piatto sublime per l'estate!*



Per la pulizia delle vongole eliminate sia quelle contenenti sabbia scura che quelle con il guscio rotto. Una volta poste in un colapasta, passate le vongole più volte sotto acqua corrente. Ponendo una ciotola sotto il colapasta vedrete quando non uscirà più sabbia. A questo punto le vongole sono pronte per la cottura.

1

Mettete le vongole ben scolate con un filo d'olio e.v.o. e lo spicchio d'aglio in una pentola con coperchio e accendete a fuoco medio. Spegnete il fuoco non appena le vongole saranno completamente aperte. Scolatele e versatele in padella insieme al succo di limone.

2

In un'altra pentola fate bollire abbondante acqua: una volta salata, aggiungete le tagliatelle, seguendo in modo scrupoloso il tempo di cottura riportato sulla confezione di Pasta Dallari.

3

Mentre la pasta cuoce, sminuzzate il prezzemolo e grattugiate la bottarga in un piccolo recipiente. Dopo aver scolato le tagliatelle, versatele nella padella con le vongole, aggiungete un pizzico di pepe e subito dopo il prezzemolo e la bottarga.

4

A questo punto mescolate bene e il piatto è pronto. Potrete scegliere di aggiungere un filo d'olio e.v.o. a crudo. Una ricetta estiva, sana e appetitosa, che esalterà al meglio la qualità della Pasta Dallari.

5

## INGREDIENTI

320 g di Tagliatelle Dallari

1 kg di vongole veraci

20 ml ca. di succo di limone

40 g di bottarga di muggine

1 spicchio d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo

sale q.b.

pepe nero q.b.

olio e.v.o. q.b.





**FARINA, UOVA  
E UN CUORE EMILIANO.**

[www.pastadallari.net](http://www.pastadallari.net)



*buona dal 1947*