



## Strada dei vini e dei sapori

### Città Castelli Cilegi

I prodotti, il paesaggio e la storia dove il gusto si trova al primo posto



La Strada dei Vini e dei Sapori "Città Castelli Cilegi" si snoda per oltre duecentocinquanta chilometri nel territorio collinare a sud della Via Emilia, collocato fra le città di Bologna e Modena. Le due città, storicamente rivali, che si sono contese per secoli queste terre, costituiscono oggi l'origine del nome, i riferimenti geografici e le porte d'accesso di questo lungo e articolato percorso enogastronomico. Le antiche contese storiche hanno lasciato numerose vestigia su queste colline, ancora punteggiate di rocche e castelli, fra la valle modenese del Panaro e quella bolognese del Samoggia. La Strada collega le due città, percorrendo alternativamente le zone pedecollinari dell'alta pianura caratterizzate dalla coltivazione del ciliegio, quelle collinari coperte di vigneti, fino a toccare i boschi e castagneti dei primi contrafforti appenninici.



Sono le terre del Parmigiano-Reggiano e dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena, della Mortadella di Bologna e dei rinomati salumi e insaccati modenesi, della frutta della pianura, del tartufo bianco della collina e delle castagne dell'Appennino, dei famosi tortellini e di altre gustose paste fresche, della torta Barozzi e dei dolci tipici.

Un vasto territorio dove la produzione vitivinicola abbonda, con numerosi vini Doc di pregio, che hanno i loro alfieri nel vivace e rubino Lambrusco Grasparossa modenese e nel Pignoletto, il più tipico dei bianchi bolognesi.

