

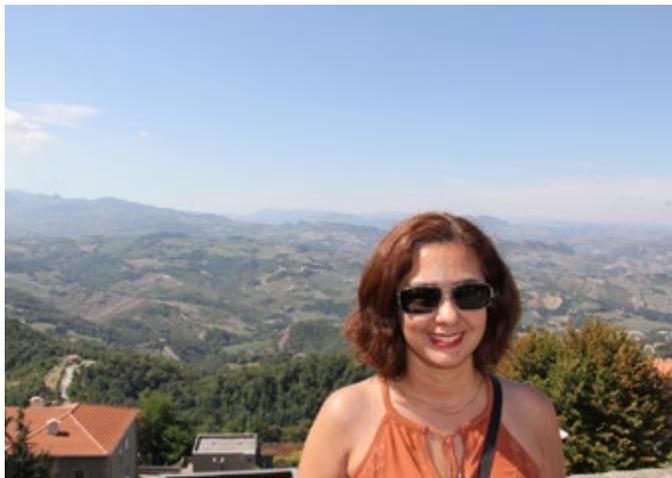
SUOVIAGGIO

by Zélia Rodrigues

MAMMA MIA

Emilia-Romagna Gastronomia e Diversão





Zélia Rodrigues

Autora e editora de: **SUOVIAGGIO**



(clica sobre as imagens)

Edição Online n. 22 - Ano IV
Agosto 2018

Matéria da edição:

MAMMA MIA

Emilia Romagna Gastronomia e Diversão

Na próxima edição:

LISBOA

Contato:



www.suoviaggio.com.br



zelia@suoviaggio.com.br



São Paulo (SP) - Brasil



+55 (11) 3280-7864



+55 (11) 98723-3812

Editorial

Querido(a) leitor(a),

Nesta edição trazemos a você a segunda parte da matéria sobre a Emilia-Romagna. Afinal, essa dupla região italiana também merece uma dupla matéria de **SuoViaggio!** Nessa deliciosa viagem, nos debruçamos sobre a fantástica e mundialmente admirada culinária da região, além de visitar as cidades de Parma e Piacenza, localizadas na Emilia, e Rimini, localizada na Riviera Romagnola. O povo simpático e hospitaleiro complementa os muitos atrativos dessa maravilhosa região do norte da Itália.

Aproveite a interatividade da nossa revista para viajar com a gente pela Emilia-Romagna! Basta clicar nas imagens com links para navegar diretamente por outras páginas. Tudo de forma simples e prática.

Lembre-se de que agora, além da revista mensal, também disponibilizamos as assinaturas ou compras avulsas das 3 versões dos Suplementos da Emilia-Romagna: Silver, Gold e Platinum. Cada Suplemento é um guia completo para a organização da sua viagem, indicando o que ver e fazer, onde se hospedar e onde comer, mapas interativos, galeria de fotos e vídeos... Já é uma viagem em si mesmo. Confira!

Espero que você goste das novidades e nos ajude em nosso trabalho de melhoria contínua, então se você tiver algum comentário e/ou sugestão para fazer, por favor, me diga!

Um beijo grande e até a próxima!

Zélia



facebook

Somos mais de 43.000

Obrigada!



MAMMA MIA

Emilia-Romagna Gastronomia e Diversão

Cinco meses atrás publicamos a primeira matéria sobre a região italiana da Emilia-Romagna. Por causa da abundância de atrativos da região, uma única edição não foi suficiente para explorar todas as maravilhas dessa bela região do norte da Itália. Então, aqui estou para voltar a viajar pela encantadora Emilia-Romagna!



Viajar pela Emilia-Romagna é, antes de tudo, se deixar levar pelos aromas e sabores da região. Afinal, muitos dos pratos da culinária italiana que conquistaram

o mundo foram inventados nessa região. Quem nunca se deliciou com uma lasanha? E um belo prato de massa com molho à bolonhesa? Esses são exemplos de pratos típicos da região que transpuseram as suas fronteiras e se tornaram referência da gastronomia italiana em todo o mundo.

Ese Bolonha já nos dá tanto em termos culturais, históricos e arquitetônicos, também não deixa por menos no quesito gastronomia. Basta pensar nos pratos que fizeram a fama da culinária italiana em todo o mundo, como a famosa lasanha à bolonhesa. Os registros da invenção desse delicioso prato remetem à segunda metade do século XIX, mas a versão com a massa verde feita de espinafre (típica de Bolonha) só foi registrada no início do século XX. Por ser filha de cozinheiro profissional, desde cedo me acostumei a comer bem, mas como não herdei o talento do meu pai, depois de algumas tentativas frustradas e atabalhoadas abandonei completamente a



minha aventura na cozinha e passei a ficar longe daquele cômodo da casa. Somente um milagre me faria aprender a cozinhar! E após um tempo vivendo na Itália... o milagre aconteceu! Graças à Nossa Senhora da Boa Mesa Bolonhesa, a santa que acabei de inventar, aprendi a cozinhar alguns dos pratos tradicionais da região, como a lasanha e a tagliatelle al ragù. Continuo não sabendo cozinhar arroz, mas sei fazer uma lasanha de dar água na boca! Foi na Itália que aprendi que o segredo para uma boa lasanha está na qualidade do ragù, conhecido no Brasil como molho à bolonhesa. Claro que a harmonia e o equilíbrio justo dos ingredientes são importantes, mas se acertar na preparação do ragù já é meio caminho andado.



E como nem tudo são flores, entre um aperfeiçoamento e outro, somei mais alguns quilinhos na balança... Mas quem pensaria em comer frango grelhado e salada entre as maravilhas gastronômicas da Emilia-Romagna?!



Assim como Bolonha, outras cidades da região se destacam na mesa de italianos e estrangeiros. A cidade de Parma, por exemplo, é conhecida mundialmente por produzir os melhores presuntos da Itália – e do mundo. Nesse ponto, por favor, esqueça o presunto insosso que temos no Brasil porque em Parma se produz – com maestria – um outro tipo de presunto, chamado cruo. O presunto de Parma tem um sabor maravilhoso e pode ser parte de uma entrada, um lanche ou, até mesmo,



de pratos principais, como o Presunto e Melão (Prosciutto e Melone), muito apreciado na Itália durante os meses de verão. É também na região de Parma que se produz uma outra iguaria emiliana, o queijo Parmigiano-Reggiano.



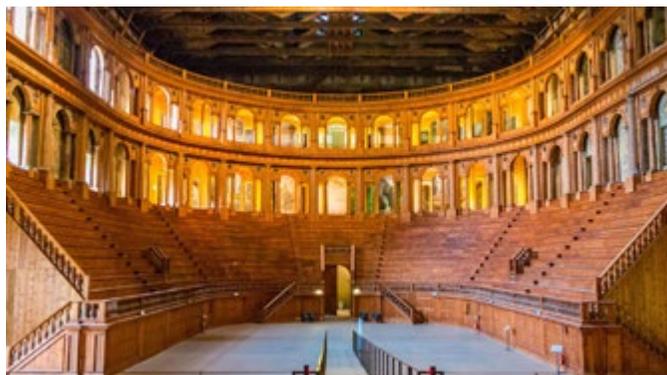
Produzido com uma massa mais dura, a origem do parmigiano não é precisa, mas na Idade Média já existiam registros desse tipo de queijo. Mais uma vez, esqueça o parmigiano que encontramos no Brasil, porque o original é outra coisa! Um outro queijo saboroso da região é o Grana Padano. Embora também seja produzido em outras



regiões do norte da Itália, o Grana emiliano é de lamber os beiços. Tanto o parmigiano quanto o grana são queijos DOP, isto é, queijos de denominação de origem protegida. A excelência dos queijos da região da Emilia-Romagna se dá, em grande parte, pelo fato de a região ser irrigada através de vários canais que captam as águas do rio Po, pois essa baixa irrigação é perfeita para a criação de vacas que produzem um leite de maior qualidade.



Entre uma boquinha e outra, é fundamental queimar as muitas calorias consumidas batendo perna pelo belo centro histórico de Parma. A cidade foi por séculos governada pela família Farnese, cuja maior herança arquitetônica é o Palazzo della Pilotta, um dos mais importantes monumentos históricos de Parma. O palácio foi construído no século XVI, a pedido do Duque Ottavio Farnese, para ser a residência oficial da família. Em seu interior está uma das maiores atrações da cidade, o Teatro Farnese, todo construído em madeira e dedicado às apresentações privadas aos duques de Parma e Piacenza.



O teatro original, datado de 1628, acabou sendo destruído durante a Segunda Guerra Mundial, mas felizmente foi restaurado tal qual o seu original. Atualmente, o palácio é a sede da Galleria Nazionale, cujo acervo conta com



obras de arte de importantes artistas, como Tintoretto, Leonardo, El Greco e Van Dyck. Vale a pena apreciar o belo e rico acervo da galeria e, ao final, dedicar um tempo para o peculiar teatro do palácio. E já que estamos na rota dos teatros, não poderia deixar de fora o Teatro Regio.



Parma é historicamente uma das cidades mais importantes para a música lírica italiana. Para fazer jus a essa tradição, no início do século XIX, a pedido da duquesa Maria Luiza, esposa de Napoleão, foi construído o Teatro Regio, vindo a se tornar uma das principais casas de ópera da Itália. Para quem não puder – ou não quiser – assistir a um espetáculo no teatro, recomendo fazer a visita guiada para conhecer o seu belo e elegante interior. A poucos passos do teatro

fica a pequena Piazza del Duomo, onde ficam a catedral da cidade e o batistério, as duas construções mais antigas de Parma. Enquanto a fachada do Duomo transmite austeridade, com o seu estilo românico lombardo, o Batistério se destaca com a sua forma octogonal e exterior decorado em mármore rosa.



A vizinha Piacenza é outro tesouro da Emilia-Romagna. Tendo sido governada em conjunto com Parma por séculos, Piacenza guarda muita semelhança com a sua irmã, principalmente no quesito gastronomia.



Embora seja pequeno, o centro histórico de Piacenza é repleto de atrações interessantes e muito charmoso. Um bom ponto de início para conhecê-lo é a Piazza Duomo, dominada pela bela catedral da cidade. Também vale a pena visitar a basílica dedicada a Santo Antonino, o padroeiro de Piacenza. Ambas as igrejas são bons exemplos da arquitetura românica. Chegando na Piazza dei Cavalli, os grandes destaques são as imponentes estátuas em



bronze de Alessandro e Ranuccio Farnese montados a cavalo, dá a origem do nome da praça. Perambular pelo centro histórico de Piacenza, com os seus belos palácios como companhia, é um programa para ser degustado sem pressa, assim como os deliciosos embutidos produzidos na cidade.



Saindo do centro histórico, é hora de conhecer a maior atração de Piacenza, o Palazzo Farnese. Localizado numa parte residencial da cidade, o palácio foi construído como símbolo do poder da família Farnese, que governou a cidade durante o Renascimento. O palácio foi a residência oficial dos Farnese por séculos, até o fim do poder do ducado. Construído no século XVI, o amplo complexo arquitetônico abriga diversos museus e guarda importantes obras de arte e documentos históricos. O palácio é sede do Museu Arqueológico, do Museu das Charretes, do Museu do Ressurgimento, da Capela Ducal, do Arquivo de Estado e da Pinacoteca, sendo que esta



última conta com um valioso acervo, cujo maior destaque fica por conta do quadro Tondo de Botticelli. Para quem, assim como eu, curte museus, é bom dedicar horas para visitar o complexo dos Museus Cívicos.



E para viajar no tempo, vale a pena ir além da cidade de Piacenza e conhecer o pequeno e charmosíssimo burgo medieval em Grazzano Visconti. O burgo foi construído no final do século XIV por Giovanni Anguissola para a sua esposa Beatrice Visconti. O parque que circunda as principais atrações do burgo tem 150 mil m2 e dentro dele fica a igreja do século XVII, o escritório do duque, um interessante labirinto e o jardim com o seu belo belvedere. O burgo, que ainda é de propriedade da família Visconti, foi restaurado no início do século XX, permanecendo tal como era o castelo e a pequena igreja, que outrora servira como capela particular da família. O castelo acabou de ser aberto à visitação pública e merece as duas horas necessárias para percorrê-lo.





Depois de percorrer as principais cidades da parte emiliana da região, chegara a hora de deixar a Emilia e seguir para desbravar a Riviera Romagnola, dominada pelas províncias de Rimini e Ravenna. Embora o mar da costa romagnola não seja o mais bonito da Itália, a boa infraestrutura da região atrai um grande número de visitantes durante os meses de verão, sendo um dos balneários mais importantes e movimentados do país. E para quem ainda associa a Itália mais aos campos do que ao mar, é hora de mudar de ideia!



A cidade de Rimini é uma excelente base para curtir a região. Nos anos 1960 Rimini chegou ao seu apogeu, atraindo uma infinidade de visitantes e fervilhando durante o verão. A cidade era pura festa. Praia durante o dia e as mais animadas discotecas da Europa durante a noite.



Podemos dizer que Rimini era a Ibiza da Europa nos anos 1960. Muito do glamour daqueles anos se foi, é verdade, mas Rimini ainda domina a região e encanta os seus visitantes com praias bonitas e bem organizadas, além de



uma beira-mar encantadora. Durante o verão, são tantas atrações em Rimini que até ficamos na dúvida sobre o que fazer. Shows, parques e tantas outras atividades dominam a cidade e agradam os mais diferentes públicos. Caminhar pelo lungomare, repleto de hotéis, bares e restaurantes, é uma atração por si só e garantia de animação.

Mas Rimini vai muito além de suas praias. O centro histórico da cidade guarda verdadeiros tesouros



do Império Romano. A Ponte Tibério, toda construída em pedra de Istria, e o bem preservado Arco de Augusto são dois exemplares magníficos da engenhosidade romana que perduram através dos séculos. Além desses importantes monumentos, visitar a Domus del Chirurgo é programa obrigatório na cidade. As escavações em Rimini



descobriram o que foi a casa de um médico da Era Romana, com algumas áreas bem preservadas, como o ambulatório

e alguns mosaicos. O local onde está localizada a Domus foi transformado em um dos mais importantes sítios arqueológicos da região. E depois desse mergulho nas heranças romanas, a dica é caminhar e apreciar os palácios incríveis do centro, como o Palazzo Comunale, o Palazzo dell' Arengo e o Palazzo del Podestà. Para uma pausa, nada melhor do que tomar um café ou aperitivo em um dos bares das charmosas praças Cavour e Tre Martiri. E quando a fome bater, não deixe de experimentar as deliciosas piadinas, prato típico romagnolo. Escolha o seu recheio e delicie-se com mais essa maravilha romagnola!



Arte, cultura, história, gastronomia, diversão, velocidade, esportes automotivos... tudo isso compõe essa linda e hospitaleira região italiana. Afinal, a Emilia-Romagna é assim... muitas em uma só!



jammjà

*I tesori della Costa Amalfitana
Em breve em São Paulo*

Suplementos **SUOVIAGGIO**

Aprofunda-se no destino da matéria com o Suplemento Platinum! Lista de passeios com informações sobre cada Atracção, imagens, vídeos e muito mais você encontra no Suplemento Platinum, disponível para compra única ou assinatura anual, com a possibilidade de pagar mensalmente ou à vista com um bom desconto. O Suplemento Platinum é dedicado a todos que, depois de ler *SuoViaggio*, deseja saber mais, podendo ser transportado de suas páginas para o destino, viajando pelos lugares descritos, pelos hotéis e restaurantes indicados. Enfim, com o Platinum você tem a oportunidade de fazer uma viagem maravilhosa por um valor irrisório! Será, sem sobra de dúvida, a viagem mais barata do mundo. Além disso, os assinantes Platinum têm direito anualmente a duas organizações personalizadas de roteiros de viagens elaboradas pela equipe de *SuoViaggio*, independentemente da matéria da edição da revista.

Para aqueles mais independentes, sugerimos os Suplementos Gold ou Silver, que contêm imagens e indicações de atrações turísticas, de hotéis e de restaurantes previamente testados e selecionados, servindo como um pequeno guia para se organizar e levar em sua viagem.

SUPLEMENTO PLATINUM

Valor de cada edição: R\$ 6,50 - Assinatura Anual com pagamento mensal de R\$ 6,00 ou valor à vista de R\$ 60,00

SUPLEMENTO GOLD

Valor de cada edição: R\$ 4,00 - Assinatura Anual com pagamento mensal de R\$ 3,50 ou valor à vista de R\$ 35,00

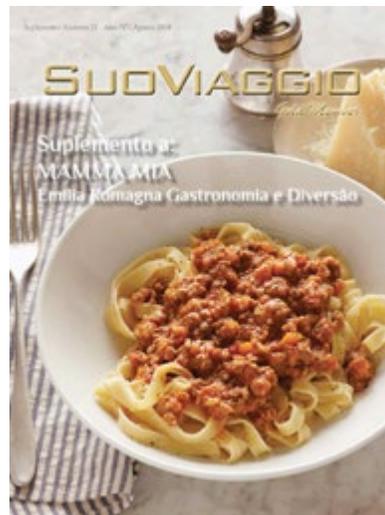
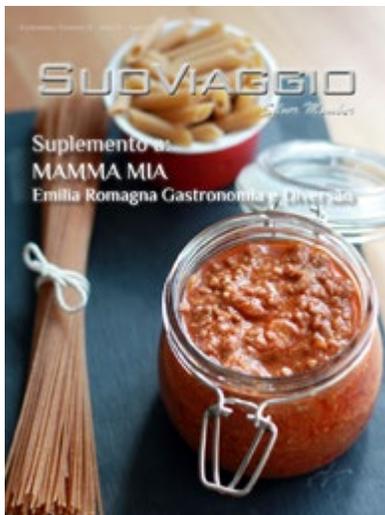
SUPLEMENTO SILVER

Valor de cada edição: R\$ 3,00 - Assinatura Anual com pagamento mensal de R\$ 2,50 ou valor à vista de R\$ 25,00

Visite a nossa página para Assinantes ou a Banca de Suplementos.

Pagamento com  **pagseguro**
UOL

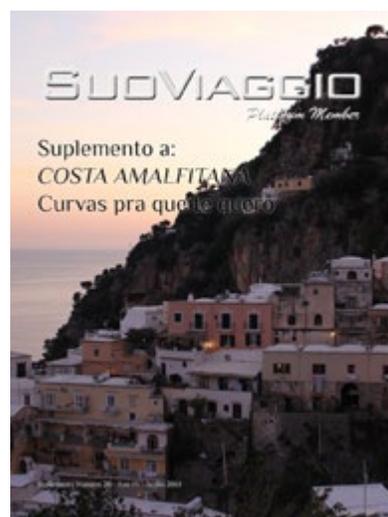
Suplementos *MAMMA MIA* - Emilia Romagna Gastronomia e Diversão



Suplementos COSTA AZUL - Mergulho no azul do mar



Suplementos COSTA AMALFITANA - Curvas pra que te quero



Suplementos CAMPOS DO JORDÃO - A beleza da Serra da Mantiqueira



Quem leva



GT MOTOR COLLECTION

VIAGENS PRECIOSAS PARA MOMENTOS PRECIOSOS!

GT Motor Speed Experience Monza

O GT Motor Speed Experience reúne em uma só viagem as visitas às fábricas e museus dos principais fabricantes de autos superesportivos do mundo, além da fantástica experiência de pilotar uma Ferrari e uma Lamborghini no tradicional Autódromo de Monza.

O GT Motor Experience prevê, também, visitas a dois importantes outlets da Itália, onde se encontram as principais grifes italianas, além da visita guiada a uma bela vinícola da região de Chianti na Toscana, com degustação e almoço inclusos.

GT Motor Skyline Experience Maranello

Conduzir um Ferrari ou um Lamborghini pelas ruas históricas de Maranello e Modena é uma experiência inesquecível. Nossa equipe, experiente e confiável, irá ajudá-lo a ser briefed para uma aventura especial. Você vai ser capaz de dirigir na cidade, mas se quiser mais velocidade, o Autódromo de Modena pode ser a solução!

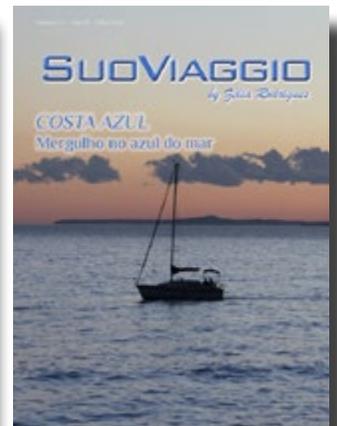
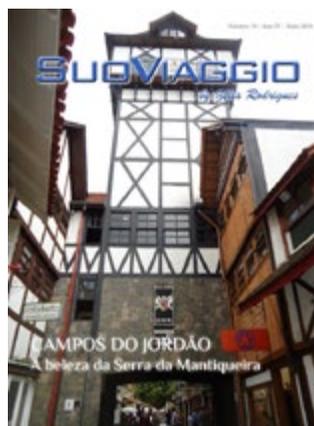
Toda essa emoção com as melhores cidades da Emilia-Romagna e da Toscana, inclusive com a visita guiada a uma bela vinícola da região de Chianti na Toscana, com degustação e almoço inclusos.



Contato

Site: www.zaffiroviagens.com.br
E-mail: info@zaffiroviagens.com.br
Telefone: +55 (11) 3042-7864
End. Avenida Paulista, 1765
São Paulo (SP) – Brasil

Edições Anteriores





SUOVIAGGIO

by Zélia Rodrigues

São Paulo (SP) Brasil

Tel. +55 (11) 3280-7864

zelia@suoviaggio.com.br - www.suoviaggio.com.br