

# Lo Scalogno di Romagna: una prelibatezza tutta da gustare

Lo Scalogno IGP di Romagna, che non è un aglio né una cipolla, è un piccolo bulbo che appartiene sempre della famiglia delle Liliacee. Una prelibatezza enogastronomica tutta locale e assolutamente unica nel panorama nazionale.



A **Riolo Terme (Ra)**, cuore produttivo di questa meraviglia per il palato, dal **21 al 24 luglio 2016** si svolgerà la **Fiera dello Scalogno IGP di Romagna**.

Nelle vie centrali del paese ci sarà la **mostra mercato dello Scalogno di Romagna** dove, per tutte e quattro le giornate, saranno presenti i produttori di questa prelibatezza. I ristoratori del paese non mancheranno di proporre **pietanze a base di Scalogno** mentre al Parco Pertini ci sarà lo stand gastronomico della Pro Loco tutto dedicato al piccolo bulbo, con **ricchi menù a tema**. Si potranno assaggiare, tra le varie pietanze: riso allo Scalogno, tagliolini allo Scalogno, frittata allo Scalogno, arrosto aromatizzato allo Scalogno. E poi tutte le sere: **musica, spettacoli e intrattenimento**.

Dal colore bianco violaceo lo **Scalogno IGP di Romagna** è avvolto da una pellicola esterna di diverso colore, dal ramato al rossastro.

Molteplici sono gli usi dello Scalogno di Romagna in cucina dove è capace di donare ai cibi un sapore che ne esalta il gusto. Le foglie, raccolte ancora verdi e tagliate finemente, sono ottime per insaporire le insalate (pomodoro, lattuga,

cicoria, patate lessate, ecc...). I bulbi freschi ripuliti dalla loro pellicola esterna si tagliano a fettine per aromatizzare le pietanze, conferendo a queste un sapore leggermente piccante. Inoltre con i bulbi, sempre finemente tagliati, cubetti di prosciutto e pomodoro fresco si prepara un gustoso ragù. Lo scalogno è ottimo anche come contorno delle pietanze nelle versioni sottolio e sottaceto.

Da sempre coltivato in Romagna, la Pro Loco di Riolo Terme nel 1992 decise di organizzare una festa ad hoc per promuovere questo prodotto tipico della tradizione locale, che nel 1997 ha anche ottenuto il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Per informazioni: tel. 0546 71044 [www.terredifaenza.it](http://www.terredifaenza.it)