

EMILIA ROMAGNA

L'Emilia Romagna è la sesta regione più estesa d' Italia e si trova nel Nord Italia .

Essa confina:

a **Nord** con la Lombardia e il Veneto,

a **Sud** con la Toscana, la Repubblica di San Marino e le Marche,

a **Ovest** con il Piemonte e la Liguria,

ad **Est** è bagnata dal Mar Adriatico.



La storia

L'Emilia Romagna fin dall'antichità fu un territorio abitato dalle popolazioni che vivevano nelle palafitte.

Era stata occupata dalle popolazioni celtiche e poi dagli etruschi, ma nel II secolo a.C. fu conquistata dai romani che costruirono la **Via Emilia**. Nel Medioevo, le città di Ravenna e Romagna erano occupate dai bizantini mentre a ovest della via Emilia si stanziarono i longobardi e poi i franchi.

Successivamente qui si formarono i comuni che poi diventarono signorie.

Nel XVI secolo la regione era divisa in tre ducati , quello di Piacenza, Parma e Modena i quali erano sotto la guida di varie casate, mentre il resto del territorio della regione era sotto il controllo dello Stato Pontificio.

Dopo vari periodi di ribellione, l'Emilia Romagna viene unita all' Italia nel 1860.



Il territorio

Il territorio è formato dall'unione di due regioni: l'Emilia e la Romagna.

1) E' geograficamente divisa in due zone omogenee : la parte nord-est occupata dalla Pianura Padana e la parte sud-ovest occupata da monti e colline.

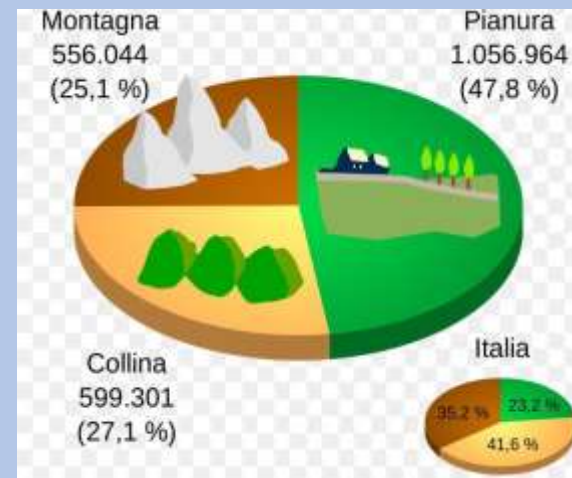
2) I **monti** fanno parte dell'Appennino Tosco-Emiliano, il monte più alto è il Monte Cimone, gli altri monti sono: il Monte Cusna, il Monte Prado, il Monte Maggiorasca, il Corno alle Scale ecc.

3) Dagli Appennini nascono molti **fiumi** tra cui: Trebbia, Taro, Secchia e Panaro che sono affluenti di destra del Po che è il fiume più importante, mentre Reno, Montone, Savo e Rubicone sfociano nell'adriatico.

4) I **laghi** sono molto piccoli, il più importante è il Lago Verde a Parma.

Il **clima** è continentale, con estati calde e umide ed inverni rigidi e freddi nella Pianura Padana e sui rilievi, più mite sulla costa.

Le **coste** sono rettilinee, basse e sabbiose.



L'economia dell'Emilia Romagna

L'economia dell'Emilia Romagna è tra le più prospere dell'Italia.

Il **settore primario** è molto sviluppato, infatti nell'agricoltura la regione è ai primi posti in Italia. Essa è organizzata in cooperative, piccole e medie imprese. Le coltivazioni più importanti sono: frumento, barbabietola da zucchero, ortaggi e frutta. Sulle colline si coltiva la vite, che dà vini famosi (sangiovese e lambrusco). È praticato l'allevamento di bovini e suini, l'Emilia Romagna fornisce famosi salumi regionali (prosciutto di Parma, zampone e mortadella), inoltre produce latte e formaggi famosi tra cui il parmigiano reggiano.

Il **settore secondario** è formato da piccole e medie industrie, le più importanti sono quelle alimentari, tessili e quella meccanica-automobilistica.

Anche il **settore terziario** è molto sviluppato. Il turismo è una delle principali risorse della regione, soprattutto quello balneare. La riviera romagnola e in particolare Rimini, è famosa in tutta Europa per i suoi impianti turistici, alberghi e luoghi di divertimento.



Capoluogo e province

Il capoluogo è **Bologna** che sorge al centro di grandi vie di comunicazione. È ricca di monumenti tra cui la torre degli Asinelli, il Palazzo di Podestà, il Palazzo Comunale e la cattedrale gotica di San Petronio.

Le altre province sono:

Reggio Emilia famosa per i suoi prodotti agricoli e caseari.

Modena è ricca di industrie, tra cui le fabbriche di automobili sportive (Ferrari e Maserati).

Ferrara la cui economia si basa soprattutto sull'agricoltura (frutta e barbabietole d zucchero). Piacenza è sede di industrie ed è un importante mercato agricolo.

Parma ricca di monumenti tra cui il Battistero e la Cattedrale ed ha importanti tradizioni nel campo della musica lirica.

Forlì centro agricolo ed alimentare, dispone anche di un aeroporto.

Rimini è una delle stazioni balneari più importanti d'Europa, qui si trova l'Italia in Miniatura.

Ravenna fu capitale d'Italia in epoca bizantina. Famose sono le Basiliche di Sant'Apollinare Nuovo, Sant'Apollinare in Classe e San Vitale e i monumenti funebri di Teodorico e Gallia Placidia.



Piatti tipici

L'Emilia Romagna è una terra ricca di tradizioni e del mangiar bene. Tra i prodotti tipici troviamo numerosi simboli della nostra cucina come il *Parmigiano Reggiano*, il *Grana Padano* o il *Prosciutto di Parma*. I piatti tipici sono:

la **piadina** che è fatta con farina, bicarbonato, strutto, sale ed acqua, steso a disco sul piano di terracotta, fatto cuocere per pochi minuti e farcita con i vari insaccati e formaggi della zona;

gli **anolini** che sono una pasta fresca, caratteristici per il ripieno a base di manzo, parmigiano, mollica di pane, uova e aromi;

le **lasagne alla bolognese** che è il piatto tipico del capoluogo;

la **zuppa di anguille** cucinato con cipolle, sedano, carota, pomodori, scorza di limone e aceto;

la **torta di patate** piatto tipico delle valli;

lo **gnocco fritto** che può essere accompagnato ai salumi o a chi piace al lardo;

il **biscione reggiano** che è un dolce a base di mandorle, zucchero, uova e canditi ed è tipico del periodo invernale, precisamente Natale.



Realizzato da: Danilo Padiglione, Sara
D'Ambrosio, Angela Amoroso, Alessia,
Giordano, Paolo Consolazio.

I F