

LUNEDÌ 14 MARZO 2022

Sipo, al via la stagione Strigoli di Romagna

SIPO è lieta di comunicare che è ripartita la stagione degli **strigoli** in vassoio da gr.80. Le coltivazioni sono localizzate nelle province di Rimini e Forlì-Cesena.

Gli **Strigoli** sono un'erba spontanea, commestibile e perenne che cresce in lungo e in largo su tutto lo Stivale e si possono raccogliere soprattutto su terreni calcarei poco fertili e non eccessivamente inerbiti. Il nome strigoli o stridoli deriva dal fatto che quando vengono strofati tra le dita, i fusti di questa pianta, emettono un particolare stridio, rumore prodotto dall'attrito dello sfregamento delle parti vegetali della pianta. Questa erba conosciuta fin dai tempi antichissimi per il buon sapore e le interessanti proprietà nutritive e medicinali.



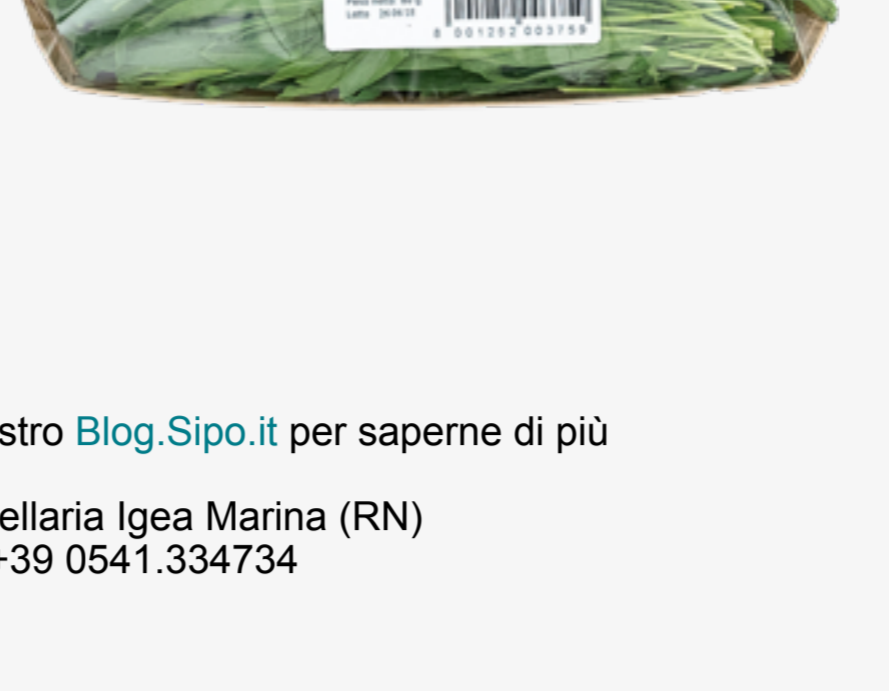
Ha un buon contenuto di vitamina C, un'elevata quantità di sali minerali e fenoli, composti antiossidanti utili alla salute. Con gli strigoli si possono preparare ottimi sughi per condire primi piatti, oppure fare delle frittatine o saltati in padella, fino a preparare un ottimo pesto. Molto noti in Veneto e dintorni con il nome di **"Radicchi Carletti"**.

**CURIOSITÀ E TRADIZIONE**

La **Romagna**, terra ricca di tradizioni, vanta tra queste anche un antico rito che caratterizzava le famiglie contadine di un tempo. In passato, magari durante una soleggiata giornata primaverile, si partiva tutti insieme per la campagna per raccogliere le erbe comuni o spontanee che, oltre ad essere un utile rimedio per i piccoli disturbi quotidiani, erano la base di alcune tipiche pietanze.

**Le romagnole nonne**

tramandato negli anni una conoscenza pressoché esatta delle erbe, oltre all'utilizzo che se ne può fare in cucina. Ed è così che, ancora oggi, possiamo trovare sulle nostre tavole dei piatti a base di Strigoli.



Visita il nostro Blog Sipo il per saperne di più

Via Fermignano 20, 47814 Bellaria Igea Marina (RN)  
Tel. +39 0541 334711 - Fax +39 0541 334734  
E-mail: [info@sipo.it](mailto:info@sipo.it)  
Web Site: [www.sipo.it](http://www.sipo.it)

on marzo 14, 2022

Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come **Account Google**

**Pubblica** **Anteprima**

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscrivi a: [Commenti sui post \(Atom\)](#)

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

**Andrea de franceschi**

Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG

▼ 2022 (293)

▼ marzo (80)

Sipo, al via la stagione Strigoli di Romagna

Migliori num di lusso, quale scegliere? Recensione...

IL TIRAMISÙ STAMPATO IN 3D: LA TIRAMISÙ WORLD CU...

James Bamnor: Accra / London - A Retrospettive

Il box pizza che racconta la sostenibilità Aguglia

Dall'amore per la vigna e gli antichi saperi dell'

OUT OF TIME: Ripartire dalla natura Monica De ...

ULTIMI POSTI DISPONIBILI NON PERDERE L'OCCASIONE!

1962-2022 BUON COMPLEANNO RUBESCO!

Polin a Sigeip 2022 assieme a Ambassadeurs du Pain ...

STRISCIA LA NOTTIZIA - NELLA RUBRICA "PAESI, PAESAG...

FARMO, EAT (EASTER) A BETTER LIFE! Colomba al mas...

Fondazione Cassa del Risparmio di Forlì e Comune d...

DIALOGO TRA ECCELLENZE ITALIANE: VINO, MODA E DESI...

Foccola Senza Limit: venerdì 18 marzo, la realt...

SETTIMA EDIZIONE WINEASIANA 2022 12 - 14 MARZO 202...

Ica Vodka e Mountain Gin: arrivano da Cortina g...

CROMOTERAPIA A TAVOLA: I COLORI DEGLI ALIMENTI CHE...

GALLERIA POGGIALI FIRENZE presenta Mètr ...

Fondazione Arnaldo Pomodoro presenta PROJECT ...

FIVI: LORENZO CESCOINI È IL NUOVO PRESIDENTE DEI VI...

Giovedì 17 marzo 2022, ore 15 Federico Solmi in c...

Chagall trascorre nella città ebraica di Vitebsk ...

Sartien 1831 - Atelier del vino in Oltrepò Pavese...

La Piracoteca Civica di Teramo in occasione de...

Hic et Nunc è la prima azienda vitivinicola certifi...

Unsoùd: Storia di un editore d'arte nella Kyoto di...

Dalla cantina La Maczane un assegno di quasi 15 m...

I "micro-wedding" Made in Italy: nei Resort di Mir...

Paolo Simonazzi IL FILO E IL FIUME 26 marzo - 8...

Doppia Medaglia d'oro a Mundus Vini per la cantina...

Euroscostabilità - UN'ATTIVITA' FINANZIARIA RISI...

Eurovinum - L'Europa delle scienze e della cultura...

Cibo per l'anima: la prima edizione di "Peak of Tea"...

Le soluzioni Arlo che i papà più tech non vedranno...

Al via dal 25 al 27 marzo 2022 la prima edizione d...

NUOVE STRATEGIE DI BUSINESS PER BIN CAFFÈ IN COMM...

In occasione della Giornata Internazionale della d...

Giovedì 10 marzo 2022, ore 18 PATRIMONIO IN DE...

VINO: PRESENTATA OGGI A NEW YORK LISTA 130 PRODU...

Paolo Simonazzi IL FILO E IL FIUME 26 marzo - 8...

AMACI - Associazione Musei D'arte Contemporanea It...

BELLE DONNE BISTROT

Vini: i segreti del Barolo Tabai

ISORROPIA HOMEGALLERY presenta presso LA CITT...

Al Falkensteiner Family Resort Lido in Val Pusteri...

Oltre 23 milioni di litri che equivalgono a più di...

GALLERIA BORGHESE FESTEGGIA L'8 MARZO

Torna a marzo il weekend di Go Wine tutto dedicato.

RIAPERTURA STELLATA: ORTO BY JORG GIUBBANI TORNA A...

Oreno di Tenuta Sette Ponti protagonista di uno sp...

Artfotooling nel sanitario e arredobagno, la tecnolo...

L'esperienza "Total Privacy" al Dolomi Wellness...

Mussein - museo d'arte moderna e contemporanea di ...

TRECCANI ARTE presenta UTOPIA

Don Papa presenta l'esclusiva collezione "Alice" a...

Galleria Milano presenta la mostra di Shibusaku...

BERGAMO - BRESCIA CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA

Fondazione In Between Art Film è lieta di annunci...

19 MARZO, FESTA DEL PAPA Vedo Rosso 26 marzo - 12 giugno 2022 Colloso...

AGRICOLTURA 4.0: ABACO GROUP E PERLEUVE LANCIANO A...

CONTO ALLA ROVESCIA PER LA 24ª EDIZIONE DELLE GIOR...

LE MANZANE: ANTEPRIMA SPRINGO GREEN: PROSECCO "CO"

Salviamo il roseto Garlanti-Fabiani Green Gourmet Route: in bicicletta "con gusto", a...

Prorogata fino al 1° maggio 2022 la mostra ALE...

"DIALOGO TRA ECCELLENZE ITALIANE: VINO, MODA E DESI...

AL VIA LA TERZA EDIZIONE DEL "MASTER EXECUTIVE IN D...

Musica e good vibes "on stage" al Super G, re dell...

La natura dal campo alla tavola - Storia delle ecc...

Il Prosecco col Fondo, un modernissimo vino antico

La Via della Pizza - la Pizzeria Tre Stelle a Ogl...

Dierthon 2020, la novità di Fontanafredda che punt...

BUILDING in occasione della mostra On the Wall p...

Castelfeder celebra i 30 anni di produzione di Bur...

Toma "Donne che ispirano le donne": da Ariosto S...

LE DEGUSTAZIONI DI BORGHI D'EUROPA: CASCINA BERTOL...

Mercoledì 2 marzo, alle h. 11.00, al Foyer del Tea...

► febbraio (121)

► gennaio (92)

► 2021 (1625)

► 2020 (1370)

► 2019 (1493)

► 2018 (1036)

► 2017 (909)

► 2016 (681)

► 2015 (92)

Segnala una violazione



ARCHIVIO BLOG

▼ 2022 (293)

▼ marzo (80)

Sipo, al via la stagione Strigoli di Romagna

Migliori num di lusso, quale scegliere? Recensione...

IL TIRAMISÙ STAMPATO IN 3D: LA TIRAMISÙ WORLD CU...

James Bamnor: Accra / London - A Retrospettive

Il box pizza che racconta la sostenibilità Aguglia

Dall'amore per la vigna e gli antichi saperi dell'

OUT OF TIME: Ripartire dalla natura Monica De ...

ULTIMI POSTI DISPONIBILI NON PERDERE L'OCCASIONE!

1962-2022 BUON COMPLEANNO RUBESCO!

Polin a Sigeip 2022 assieme a Ambassadeurs du Pain ...

STRISCIA LA NOTTIZIA - NELLA RUBRICA "PAESI, PAESAG...

FARMO, EAT (EASTER) A BETTER LIFE! Colomba al mas...

Fondazione Cassa del Risparmio di Forlì e Comune d...

DIALOGO TRA ECCELLENZE ITALIANE: VINO, MODA E DESI...

Foccola Senza Limit: venerdì 18 marzo, la realt...

SETTIMA EDIZIONE WINEASIANA 2022 12 - 14 MARZO 202...

Ica Vodka e Mountain Gin: arrivano da Cortina g...

CROMOTERAPIA A TAVOLA: I COLORI DEGLI ALIMENTI CHE...

GALLERIA POGGIALI FIRENZE presenta Mètr ...

Fondazione Arnaldo Pomodoro presenta PROJECT ...

FIVI: LORENZO CESCOINI È IL NUOVO PRESIDENTE DEI VI...

Giovedì 17 marzo 2022, ore 15 Federico Solmi in c...

Chagall trascorre nella città ebraica di Vitebsk ...

Sartien 1831 - Atelier del vino in Oltrepò Pavese...

La Piracoteca Civica di Teramo in occasione de...

Hic et Nunc è la prima azienda vitivinicola certifi...

Unsoùd: Storia di un editore d'arte nella Kyoto di...

Dalla cantina La Maczane un assegno di quasi 15 m...

I "micro-wedding" Made in Italy: nei Resort di Mir...

Paolo Simonazzi IL FILO E IL FIUME 26 marzo - 8...

Doppia Medaglia d'oro a Mundus Vini per la cantina...

Euroscostabilità - UN'ATTIVITA' FINANZIARIA RISI...

Eurovinum - L'Europa delle scienze e della cultura...

Cibo per l'anima: la prima edizione di "Peak of Tea"...

Le soluzioni Arlo che i papà più tech non vedranno...

Al via dal 25 al 27 marzo 2022 la prima edizione d...

NUOVE STRATEGIE DI BUSINESS PER BIN CAFFÈ IN COMM...

In occasione della Giornata Internazionale della d...

Giovedì 10 marzo 2022, ore 18 PATRIMONIO IN DE...

VINO: PRESENTATA OGGI A NEW YORK LISTA 130 PRODU...

Paolo Simonazzi IL FILO E IL FIUME 26 marzo - 8...

AMACI - Associazione Musei D'arte Contemporanea It...

BELLE DONNE BISTROT

Vini: i segreti del Barolo Tabai

ISORROPIA HOMEGALLERY presenta presso LA CITT...

Al Falkensteiner Family Resort Lido in Val Pusteri...

Oltre 23 milioni di litri che equivalgono a più di...

GALLERIA BORGHESE FESTEGGIA L'8 MARZO

Torna a marzo il weekend di Go Wine tutto dedicato.

RIAPERTURA STELLATA: ORTO BY JORG GIUBBANI TORNA A...

Oreno di Tenuta Sette Ponti protagonista di uno sp...

Artfotooling nel sanitario e arredobagno, la tecnolo...

L'esperienza "Total Privacy" al Dolomi Wellness...

Mussein - museo d'arte moderna e contemporanea di ...

TRECCANI ARTE presenta UTOPIA

Don Papa presenta l'esclusiva collezione "Alice" a...

Galleria Milano presenta la mostra di Shibusaku...

BERGAMO - BRESCIA CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA

Fondazione In Between Art Film è lieta di annunci...

19 MARZO, FESTA DEL PAPA Vedo Rosso 26 marzo - 12 giugno 2022 Colloso...

AGRICOLTURA 4.0: ABACO GROUP E PERLEUVE LANCIANO A...

CONTO ALLA ROVESCIA PER LA 24ª EDIZIONE DELLE GIOR...

LE MANZANE: ANTEPRIMA SPRINGO GREEN: PROSECCO "CO"

Salviamo il roseto Garlanti-Fabiani Green Gourmet Route: in bicicletta "con gusto", a...

Prorogata fino al 1° maggio 2022 la mostra ALE...

"DIALOGO TRA ECCELLENZE ITALIANE: VINO, MODA E DESI...

AL VIA LA TERZA EDIZIONE DEL "MASTER EXECUTIVE IN D...

Musica e good vibes "on stage" al Super G, re dell...

La natura dal campo alla tavola - Storia delle ecc...

Il Prosecco col Fondo, un modernissimo vino antico

La Via della Pizza - la Pizzeria Tre Stelle a Ogl...

Dierthon 2020, la novità di Fontanafredda che punt...

BUILDING in occasione della mostra On the Wall p...

Castelfeder celebra i 30 anni di produzione di Bur...

Toma "Donne che ispirano le donne": da Ariosto S...

LE DEGUSTAZIONI DI BORGHI D'EUROPA: CASCINA BERTOL...

Mercoledì 2 marzo, alle h. 11.00, al Foyer del Tea...

► febbraio (121)

► gennaio (92)

► 2021 (1625)

► 2020 (1370)

► 2019 (1493)

► 2018 (1036)

► 2017 (909)

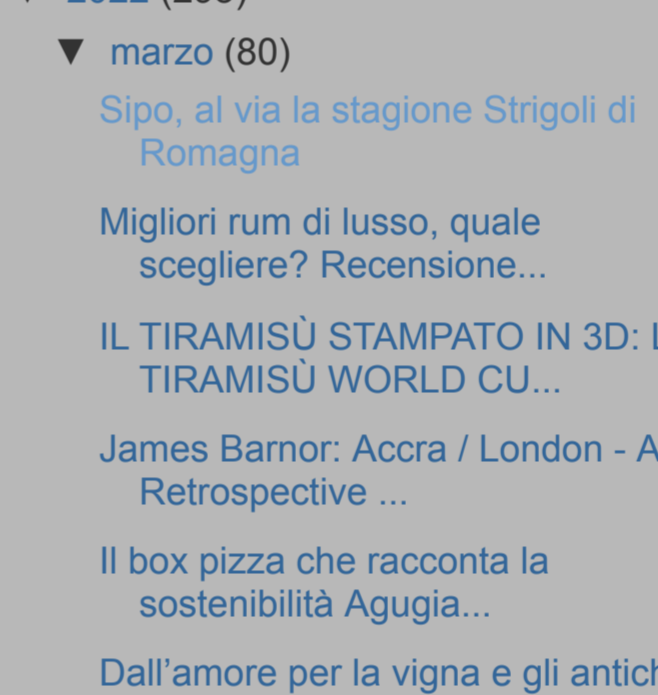
► 2016 (681)

► 2015 (92)

CERCA NEL BLOG

Home page

Sipo, al via la stagione Strigoli di Romagna



POST PIÙ POPOLARI

SALERNUM WINE FORUM il vino del Tuffatore tra archeologia e data mediterranea

La vitivinicoltura salernitana tra cambiamenti climatici e tutela del paesaggio e della biodiversità

Sabato 1 dicembre 2018 | Museo Ar...

Il programma dei Festivali dell'IstroVeneto Programma 2017 ...

LA VALLE DEL RUBICONE E LA SUA STORIA

Era una notte di gennaio dell'anno 49 a.C. quando Giulio Cesare, vincitore contro i Galli, decise di disubbidire alle leggi di Roma e di ...