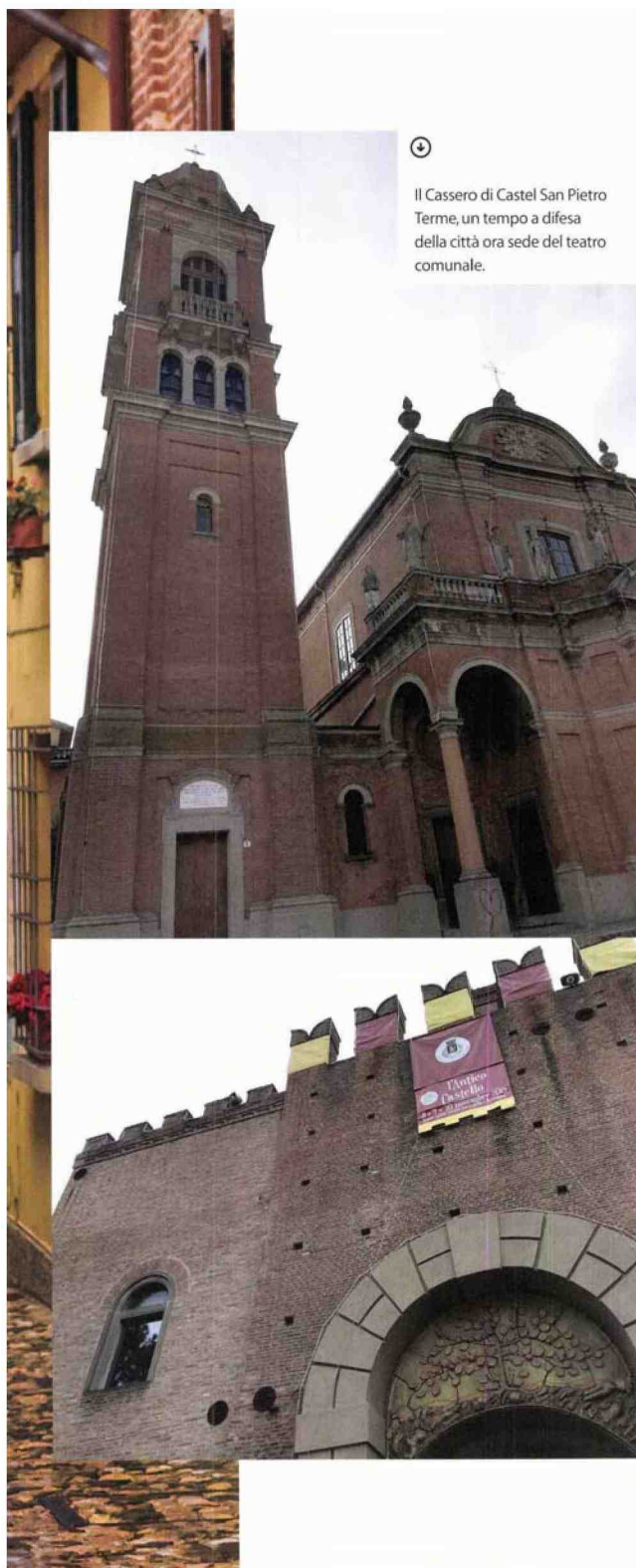




Dozza & Castel San Pietro Terme

Viaggio nella cerniera che unisce Emilia e Romagna, subito conquistati da storia, giardini, terme, vini, miele e ovviamente cibo: perché mettersi a tavola, in queste zone, è un atto d'amore e di rispetto per il territorio e le persone che con passione lo valorizzano



Il Cassero di Castel San Pietro Terme, un tempo a difesa della città ora sede del teatro comunale.

Itinerari di gusto

39

Siamo in Emilia? Siamo in Romagna? La domanda cade nell'aria e lascia spazio ai sorrisi, agli sguardi tra la gente del luogo, alle spalle che si alzano come a dire: "Ha importanza?"

Effettivamente di importanza ne ha poca. Perché a voler essere geograficamente precisi siamo proprio al confine tra Emilia e Romagna, segnato dal fiume Sillaro. Ma di confini non è poi così bello parlare, quindi pensiamo all'unione. A quel trattino messo lì, nella denominazione Emilia-Romagna, a un territorio che si candida come cerniera tra le due anime della regione. Il nostro viaggio, quindi, inizia con questa premessa, alla scoperta di questo trait d'union, che racchiude in sé davvero tante cose, e con la curiosità di conoscerne il più possibile.

Dozza, tra pittura, Tolkien e vino

Partiamo allora da Dozza, piccolo comune di circa 6.000 abitanti, di cui solo 200 all'interno delle mura antiche, che dista 40 km da Bologna e 6 da Imola. Non si può iniziare una visita a questo caratteristico borgo a stomaco vuoto, quindi, prima di tutto, a tavola! Scegliamo il ristorante La Scuderia, che con la sua veranda fruibile tutto l'anno si affaccia sulla piazza principale del paese, quella della antica Rocca Sforzesca perfettamente conservata. Un abbondante e gustosissimo antipasto tipico con affettati locali, crescentine, piadine, polenta frita e squacquerone di Romagna DOP, seguito dalla pasta fresca tirata a mano (Garganelli alla boscaiola e Tortelloni di ricotta al burro montato e rucola), ci danno la giusta energia per cominciare il giro del paese. Abbiamo la fortuna di farlo, in parte, guidati dal suo giovane sindaco (classe '85) Luca Albertazzi. Al suo secondo mandato, eletto con la sua lista civica con preferenze al 70%, ha puntato molto sulla partecipazione dei cittadini per curare e mantenere Dozza. Iscrivendosi all'Albo dei volontari comunali, infatti, è possibile mettersi a disposizione con diversi servizi, dalla pulizia delle strade alla sicurezza scolastica, dallo sfalcio alla cura del verde e dei parchi. Dozza è bella da scoprire percorrendo i suoi vicoli, non solo perché sono appunto ben tenuti e in essi si respira un'atmosfera di altri tempi, ma perché sono scenario di un vero e proprio museo a cielo aperto. Dagli Anni '60, infatti, il borgo medievale ospita la Biennale del Muro Dipinto, che ha regalato a Dozza una galleria a cielo aperto, sempre disponibile alla visita, senza orari di apertura o biglietti d'ingresso. La galleria propone, sui muri delle case, affreschi e rilievi a testimonianza permanente degli artisti invitati ogni due anni. Le pitture murali sono in stretta simbiosi con la storia, l'atmosfera, i profumi dell'antico borgo e del dolce paesaggio collinare circostante. Dozza è così diventata

Itinerari di gusto

40

una vera galleria d'arte moderna, unica nel suo genere e altamente fruibile. Qui ogni due anni si tiene anche Fantastika, Biennale d'illustrazione fantastica. Nel borgo ha sede infatti il Centro Studi Tolkieniani "La Tana del Drago", il primo al mondo dedicato a J.R.R. Tolkien, l'autore de *Lo Hobbit* e de *Il Signore degli Anelli*. Qualcuno ci parla di un drago nascosto nella Rocca di Dozza, quindi torniamo da dove siamo partiti, la piazza della Rocca, ed entriamo in essa. Complesso monumentale di origine medievale, trasformato da Caterina Sforza in castello fortificato e poi adibito, in epoca rinascimentale, a residenza nobiliare (Palazzo Malvezzi-Campeggi), ha vissuto tante evoluzioni architettoniche, a partire dal 1300 fino alla fine del 1700. Dal 1960 è di proprietà del Comune, che ne ha fatto una Casa Museo aperta al pubblico: se ne possono visitare le cucine, le stanze signorili con gli arazzi del Settecento, la sala delle armi e le prigioni con ancora gli strumenti di tortura tra cui il pozzo a rasoio. Ma non solo, perché la Rocca è sede anche dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna, associazione di produttori che dal 1970 si dedica alla valorizzazione del patrimonio vinicolo della regione. Qui troverete raccolte, e disponibili per l'acquisto, 1.000 etichette di 260 produttori, selezionate da una speciale Commissione tecnica. Tanti gli eventi organizzati durante l'anno, tra cui wine tasting, incontri con i vignaioli, degustazioni guidate e tanto altro (enotecaemiliaromagna.it). Tra i protagonisti, il vitigno Albano, autoctono della zona ed elogiato già intorno al 37 a. C. da Marco Terenzio Varrone nel suo *De Re Rustica*. Prima di salutare Dozza e la sua rocca saliamo in uno dei suoi torrioni, per ammirare da lì il dolce paesaggio collinare che la circonda e anche per scoprire che un drago ci vive davvero: è Fyrstan, il drago che riposa lì, "il guardiano della nostra fantasia e di quello che abbiamo ereditato da lontano". L'opera che lo riproduce è stata realizzata nel 2016 dall'illustratore e Set designer Ivan Cavini, nato e cresciuto proprio tra le medievali mura di Dozza.

Castel San Pietro Terme: enoturismo e wellness...

Da Dozza ci spostiamo quindi a Castel San Pietro Terme, la cui attenzione al benessere, all'accoglienza e alla valorizzazione delle sue ricchezze ha permesso di ottenere la certificazione Cittaslow (cittaslow.org). Per il nostro primo approccio a questi luoghi e per rendere omaggio a uno dei suoi protagonisti, il vino, scegliamo di visitare la cantina Umberto Cesari 1964, tra le maggiori del territorio. Avviata nei primi Anni '60 sulle colline che dominano la via Emilia, con 20 ettari di terreno e il sogno di produrre Sangiovese di qualità,

DOVE MANGIARE

GASTAREA IL RISTORANTE

Il giovane Chef Dmitry Galuzin porta in tavola la tradizione, reinterpretandola con coraggio e innovazione.

Da non perdere tra gli antipasti la Cipolla DOP di Medicina al camino con ricotta, prosciutto e crostini caldi e come primo piatto il Risotto allo squacquerone di Castel San Pietro Terme, stidoli, fondo bruno e guanciaie.

Indirizzo: Viale Terme 1058/A - Castel San Pietro Terme (BO)

Sito web: ristorantegastarea.it

RISTORANTE LA SCUDERIA

Affacciato sul suggestivo piazzale della antica Rocca di Dozza, garantisce un'immersione nei sapori locali: crescentina, formaggi e salumi a km zero, polenta frita con squacquerone di Romagna DOP. E poi continuate con la pasta fatta come garganelli, tagliatelle e tortelloni.

Indirizzo: Via XX Settembre 53 - Dozza (BO)

Sito web:

lascuderiaDOZZA.it

RISTORANTE BISTROT PAR 72 - LOUNGE BAR

All'interno del Golf Club Le Fonti e aperto a tutti, propone un'ampia varietà di menù, dal tradizionale emiliano-romagnolo fino ad arrivare a proposte gourmet.

Indirizzo: Viale Terme, 1800 Castel San Pietro Terme (BO)

Sito web: www.golfclublefonti.it/ristorante



LA MIELOTECA

Vicino alla piazza centrale di Castel San Pietro ha sede l'Osservatorio Nazionale Miele, una libera associazione senza scopi di lucro che dal 1988 lavora per proteggere e valorizzare il miele italiano. Il suo concorso Tre Gocce d'oro, con il coinvolgimento di altri laboratori e istituti e con l'adozione di metodiche sempre più innovative, ha consentito di promuovere il miglioramento della qualità con l'intensa attività analitica, di valutazione e di assistenza tecnica ai produttori. Da cinque anni viene pubblicata la "Guida Tre Gocce d'Oro" con indicazione dei mieli e dei produttori premiati nonché dei territori di produzione. Dall'edizione 2010 la guida è ancora più ricca e completa, soprattutto nella versione online al punto di consentire al consumatore di raggiungere l'apicoltore anche con la georeferenziazione. Dal 2017 è disponibile l'applicazione 3 GOCCE D'ORO per iOS e android che permette di reperire con facilità il miele che interessa su tutto il territorio nazionale, poter contattare l'apicoltore che lo produce e consultare numerose ricette al miele e tante altre curiosità. Nella sede è presente anche una "dolcissima" mieloteca, che conserva migliaia di mieli di altissima qualità, premiati negli anni con le Gocce d'oro. www.informamiele.it



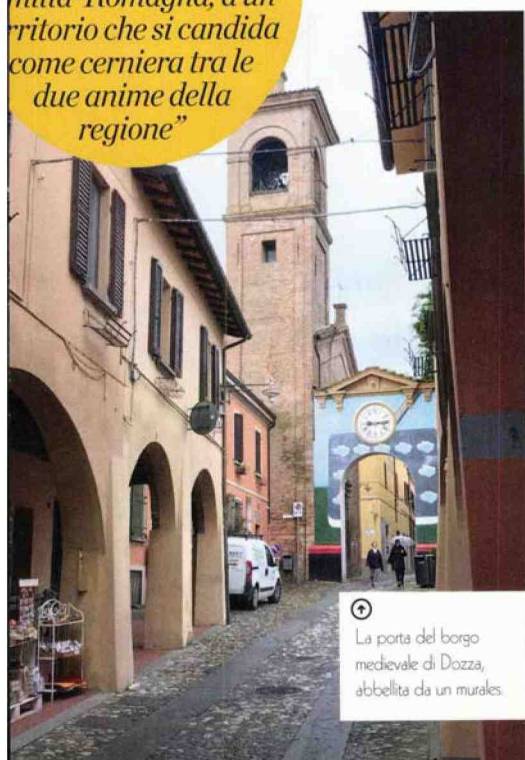
“Un viaggio dedicato a quel trattino messo lì, nella denominazione Emilia-Romagna, a un territorio che si candida come cerniera tra le due anime della regione”

ha da sempre puntato sui vitigni autoctoni. Oggi con i suoi 175 ettari di proprietà e 180 in affitto punta ancora sul locale, coniugandolo con tecnologia, innovazione e cura dell'ambiente. La corona di calanchi che protegge la zona e il suolo argilloso, in parte sassoso, garantiscono un'ottima produzione di uve Pignoletto, Albana di Romagna, Sangiovese e Trebbiano. L'azienda è stata la prima in Emilia Romagna ad avere certificazioni di viticoltura sostenibile e promuove un ritorno alla natura. Da non perdere i numerosi Wine Tour che organizza e la possibilità di fare degustazioni direttamente nella bottega della Cantina, per una suggestiva immersione nei profumi e nei sapori dei loro vini. Dopo una breve pausa, con il sole ormai tramontato, il nostro tour prosegue alla scoperta del cibo gourmet di Castel San Pietro Terme, presso il ristorante Gastarea, lungo il viale delle Terme e immerso nel verde del giardino degli ulivi dell'Anusca Palace Hotel. Perché una delle cose da tenere a mente quando si visita l'Emilia-Romagna è che non deve passare troppo tempo tra una seduta a tavola e l'altra. Qui veniamo presi per mano dal maestro Willy Volta (classe '49) e dal giovane Chef Dmitry Galuzin (classe '88), due generazioni in cucina che sapientemente sanno coniugare tradizione e innovazione, proponendoci originali piatti accompagnati dai vini dell'azienda Villa Poggiolo della famiglia Dalfume, dal 1990 presente sulle colline di Castel San Pietro Terme. Se visitate queste zone non potete mancare di mangiare da

Gastarea, definito "il ristorante di Castel San Pietro Terme". Il giorno successivo lo dedichiamo al benessere, decidendo di lasciare la terza giornata alla scoperta del borgo di Castel San Pietro Terme e alla sua storia. Il benessere qui si declina nelle terme, nelle Spa e nel Golf Club Le Fonti. Cominciamo proprio da quest'ultimo, inserito nella Valle del Sillaro, con un clima mite e salubre tra le dolci colline. Di proprietà del Comune, celebra quest'anno 20 anni di attività e si propone dalla sua nascita l'obiettivo di offrire il gioco del golf a tutti, con un rapporto qualità/prezzo alla portata di tutti. Ma non solo, il club è anche promotore del territorio e collante sociale tra i cittadini e i turisti. Il campo è d'eccezione, ha 18 buche ed è aperto e giocabile tutto l'anno, con un percorso in bermuda grass. Dopo l'immersione nel verde con una partita a golf ci si può dedicare a trattamenti benessere nelle storiche Terme di Castel San Pietro, attive dal 1870. Qui la salute è messa al primo posto e tanti sono i servizi di terapie termali, riabilitativi, estetici e medici. Inoltre nel parco antistante l'ingresso alle terme è presente un'antica fonte di acqua sulfurea (termedicastsanpietro.it). Se si cerca invece una Spa rivolta principalmente al relax e al wellness, sull'altro lato del viale Terme troviamo l'Anusca Space, con centro benessere, piscina esterna e area beauty. Per completare questo tour del benessere ci dirigiamo verso il Palazzo di Varignana, villa del '700 adibita a resort di lusso, insieme ad altre dimore dislocate sulle colline di Castel San Pietro Terme. Le cose da fare sono parecchie. Dalle

Itinerari di gusto

41



⊕ La porta del borgo medievale di Dozza, abbellita da un murales.



⊕ La Biennale del Muro Dipinto ha reso Dozza una galleria d'arte a cielo aperto, a ingresso gratuito e sempre fruibile.



⊕ Cipolla al camino, ristorante: Gastarea.

Itinerari di gusto

42

L'OLIO DI VARIGNANA

Il Palazzo di Varignana produce nei suoi ettari di terreno prodotti agricoli in conversione biologica, tra cui l'olio extravergine di oliva. Negli ultimi anni sono stati realizzati nuovi oliveti per oltre 100 ettari, in cui sono stati piantati 65.000 olivi (che nel 2022 saranno più di 100 mila) di cultivar autoctone dell'Emilia-Romagna. Ecco quelli che abbiamo degustato noi:

CLATERNA

MONOCULTIVAR GHIACCIOLA

Realizzato con una singola varietà tipica della regione, all'olfatto si presenta avvolgente, con sentori erbacei freschi, di carciofo e foglia di pomodoro. Al palato è complesso, con note di erbe aromatiche, foglie verdi di agrumi, mandorla fresca, mela e oliva verde. All'apertura risulta dolce, e segue un piccante deciso e persistente. Nel 2019 eletto Grande olio Slow Food e ha ottenuto Tre foglie Gambero Rosso.

SELEZIONE CRU 2018

LECCINO, FRANTOIO E VERZOLA

Nasce da una selezione di olive che varia in base all'annata. Profumato e aromatico, il colore è verde chiaro. Al gusto è fruttato, con note di carciofo, mela verde ed erbe aromatiche appena tagliate.

Acquisti online su: palazzodivarignanafood.com



passaggiate tra gli ulivi secolari dell'Azienda agricola di Varignana e nel Giardino botanico alla Spa di 3.800 mq, dagli sport da praticare nei campi della struttura agli ottimi pasti serviti nei tre ristoranti presenti: Il Palazzo, la trattoria Le Marzoline e il pool restaurant Aurevo. Qui abbiamo goduto delle preparazioni degli Chef Francesco Manograsso e Roberto Cortesi: Tortello imboscato, con zucca, erborinato di capra, terra di Salsiccia di Bra; Pezzata rossa italiana con porcini alla piastra e purè di patate mantecato con l'olio prodotto in loco; Meringata dell'orto, con kiwi gialli cotti in olio, sedano candito, meringa e gelato al pepe di Sichuan. Il nostro secondo giorno di viaggio si conclude con il pieno relax nella



DOVE DORMIRE

PALAZZO DI VARIGNANA

Un resort di lusso immerso nel verde, composto da sei complessi abitativi, accoglie 140 camere uniche e diverse. Al suo interno la Varsana SPA di 3.800 mq, una piscina esterna, tre ristoranti (Il Palazzo, il pool restaurant Aurevo affacciato sulla piscina e la trattoria Le Marzoline), campi sportivi e un Giardino Botanico del circuito Grandi Giardini Italiani.

Indirizzo: Via Ca' Masino, 611a - Varignana - Castel San Pietro Terme (BO)

Sito web: www.palazzodivarignana.com

LA GAIANA

Il b&b offre la sua ospitalità all'interno di un esteso parco privato, tra verdi colline ricche di ruscelli, vigneti e boschi naturali. Le antiche case coloniche, ristrutturate nello spirito di antiche culture e tradizioni, assicurano un'accoglienza atmosfera e assoluto relax.

Indirizzo: Via Emilia Ponente 3201/A - Castel San Pietro Terme (BO)

Sito web: www.lagaianaeb.it



Enoteca Regionale Emilia-Romagna: il posto giusto dove scoprire i migliori vitigni e vini della regione.

Spa di Varignana, aperta anche agli esterni, non solo a chi alloggia qui, e con una cena al Bistrot Par 72 del Golf Club Le Fonti, dove degustiamo i vini della Canina Sgarzi Luigi, produttori dal 1933 molto amati anche all'estero, insieme ai prodotti caseari del Caseificio Comellini di Castel San Pietro Terme (www.caseificiocomellini.com), storica azienda del territorio, e al miele selezionato dall'Osservatorio Nazionale Miele, associazione di tutela e valorizzazione che ha sede proprio nel borgo antico. Borgo antico che non vediamo l'ora di visitare il giorno successivo.

...e ancora vino e tanta storia

Il nostro terzo e ultimo giorno di esplorazione di questa "cerniera" tra Emilia e Romagna inizia con la visita a un'altra cantina del territorio, Fratta Minore, prima di dirigerci nel cuore di Castel San Pietro Terme. Rispetto a quelle conosciute finora, questa è piuttosto giovane: è stata fondata infatti nell'estate del 2006 da Nicola Marraro, chirurgo di Bologna che decide di dedicarsi con la moglie a una nuova avventura vinicola. L'idea, portata avanti ancora oggi, è quella di creare una cantina piccola che produca vini di grande qualità, con il controllo su tutti i processi produttivi e di vendita. Si è passati dalle 10.000 bottiglie di produzione del primo anno alle 40.000 attuali. La vendemmia è fatta totalmente a mano, l'imbottigliamento in azienda e l'acquisto in cantina. La viticoltura è biologica sin dall'origine, anche



Itinerari di gusto

43

I VINI

LAURENTO SANGIOVESE RISERVA - UMBERTO CESARI 1964

Vino pieno, corposo e dal retrogusto lungo, fruttato ma con frutto maturo. Invecchiato in botte grande di rovere. Sentori di frutti rossi e di vaniglia. Ottimo con formaggi stagionati. umbertocesari.com

PIGNOLETTO METODO TRADIZIONALE SUI LIEVITI D.O.C. - FRATTA MINORE

Al naso profumato intenso con netti sentori di lievito e note agrumate, secco e asciutto in bocca con fine e gentile perlage. Prima di servire, capovolgere lentamente la bottiglia chiusa, attendere alcuni secondi e riportarla in posizione verticale. www.lafrattaminore.com

PIGNOLETTO SPUMANTE DOC EXTRA DRY - LUIGI SGARZI

Ottenuto da un Grechetto coltivato nei vigneti di famiglia. In bocca secco, fine ed elegante, da sorseggiare come eccellente aperitivo, tuttavia si sposa benissimo con tutti i pasti. www.cantinesgarzi.com

BALLANZONE PASSITO - VILLA POGGIOLO

L'Albana è sicuramente uno dei vitigni più vocati per la tecnica di appassimento. Colore giallo oro con sfumature ambrate. Sapore dolce, pieno, vellutato, con sentori di frutta secca ed agrumi. www.villapoggiolo.it

se non presenta certificazioni in etichetta, per scelta dei proprietari. La cantina accoglie i suoi visitatori con aperitivi dedicati, da fare nella bella sala con terrazza affacciata sui vigneti (www.lafrattaminore.it). Ed eccoci giunti a Castel San Pietro Terme. Monumento simbolo della città è il Cassero, costruito nel 1119 a difesa del territorio di Bologna. Inizialmente realizzato in legno, a guardia della porta d'ingresso e dei meccanismi del ponte levatoio, nel '500 perse le sue funzioni militari, con i lavori di ampliamento di metà del '700 si trasformò in luogo di intrattenimento prima e teatro poi. Oggi, dopo i lavori di ristrutturazione del 2008 che lo hanno riportato agli antichi splendori, è sede proprio del teatro comunale. Delle antiche mura rimangono pochi tratti e uno dei torrioni a est del Cassero. Noi abbiamo passeggiato per le vie e i vicoli in occasione della manifestazione l'Antico Castello, che ne ha riportato le atmosfere medievali: artigiani, antichi giochi, cavalieri, sapori tipici per un viaggio nella storia, fino ad arrivare nella piazza XX Settembre, dove si erge il Santuario del Crocifisso, costruito dalla Compagnia del Santissimo nel 1741, alla cui destra svetta il campanile, realizzato tra il 1926 e il 1930. Entrando nel campanile scopriamo un'ultima sorpresa che ci offre lo spunto per un arrivederci, qualcosa che lo rende davvero unico: il carillon delle 55 campane, il più grande carillon in Italia e uno strumento unico in Europa. Voluto dal canonico don Roberto Salieri, su progetto del castellano Giulio Gollini, è costituito da 55 campane di varie dimensioni realizzate dalla Fonderia Brighenti, suonate con uno speciale organo a tastiera creato appositamente dal mastro Gollini. La tastiera,



Il Giardino Botanico di Vagnana fa parte del circuito Grandi Giardini Italiani.

tipica del pianoforte, posta alla base del campanile, aziona i martinetti delle campane grazie a un meccanismo elettropneumatico.

Assaggiando i sapori tipici del territorio - crescentine, piadine, braciole di castrato, formaggio Castel San Pietro (caciotta ottima da gustare con miele, meglio quello vergine integrale della zona, e confetture) e savoiardi castellani - e con la promessa di tornare ad ascoltare il carillon che suona con i campanari nel periodo natalizio, salutiamo queste terre che in poco meno di tre giorni ci hanno regalato emozioni, calore, sapori e profumi unici.