

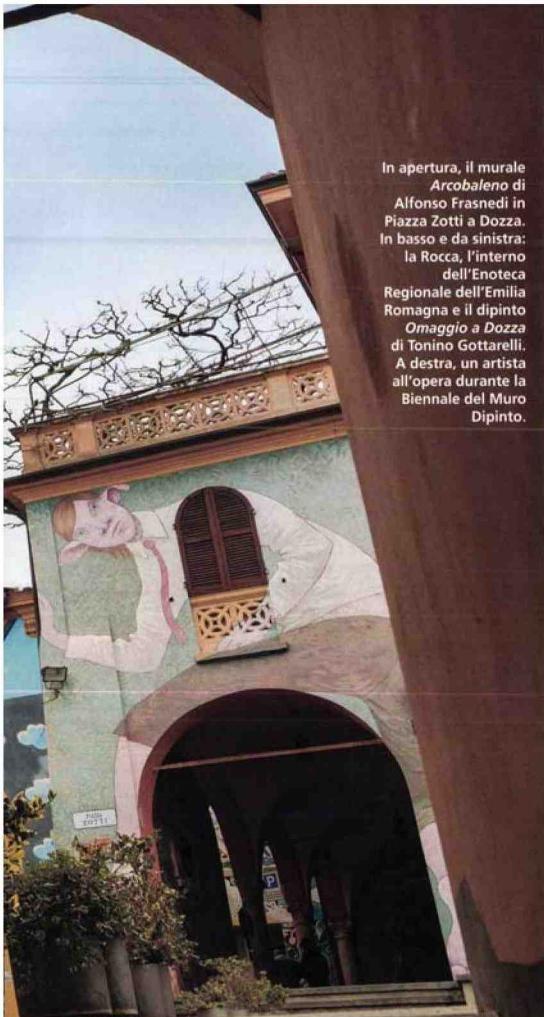


Weekend
Emilia Romagna • Dozza e Castel San Pietro Terme

Un itinerario lungo la Via Emilia dove i Comuni fanno rete e scommettono sul turismo per rilanciare l'entroterra imolese. Il risultato è un giusto connubio di arte, leggenda, relax e gourmet con un comune denominatore: il vino.

Le rocche dei sapori

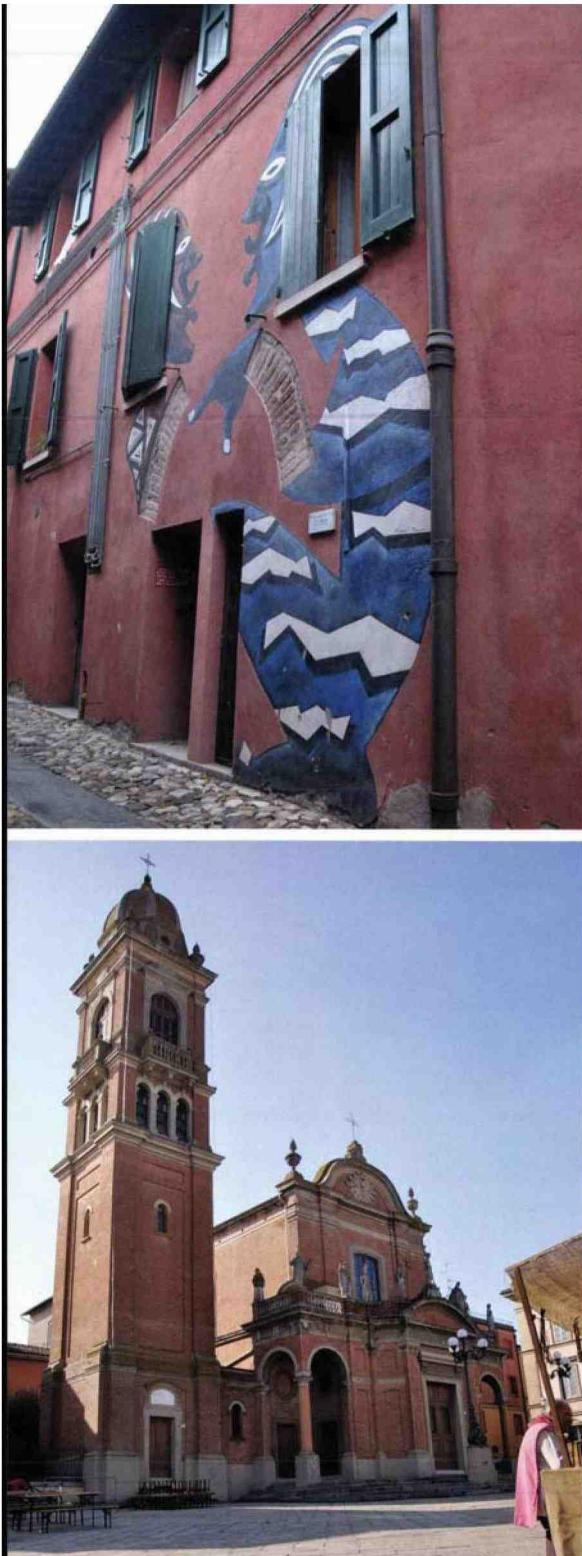




Turtlein e pignoletto "Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, se la merita", scrive Pellegrino Artusi nel primo e più famoso ricettario delle regioni italiane. Basta sedersi alla tavola del Gastarea, il ristorante dell'Anusca Palace Hotel di Castel San Pietro Terme che prende il nome dalla musa del gusto, per dare ragione all'autore de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Lo chef Dimitri Galuzin dimostra in modo esemplare come sia possibile giocare con la fantasia pur restando fedeli alla tradizione: abbina la cipolla Dop di Medicina a ricotta e prosciutto e insaporisce il risotto con lo squacquerone di Castel San Pietro Terme, poi inverte la carbonara che diventa il ripieno del tortello. Nella carta dei vini l'occhio finisce sul pignoletto e su un Albana che la famiglia Dalfiume trasforma in Ballanzone quando le uve stramature diventano passito.



Daniele e Roberto mi accolgono sulla porta della veranda del loro ristorante all'ombra della rocca. Dal 1977 la famiglia Preti propone una cucina tradizionale nei locali recuperati della vecchia scuderia del castello – da cui il nome La Scuderia – che conserva le antiche poste per i cavalli e le mangiatorie originali. La visita di Dozza non può che iniziare da qui, dal maniero fortificato che domina la sommità del colle raccontando i fasti della signoria dei Campeggi e di Caterina Sforza. Una leggenda popolare narra che un drago di nome Fyrstan, che agli inizi dell'XI secolo minacciava la salute dei corsi d'acqua e del bestiame, riposa nella torre e si sveglia per due giorni ogni due anni, e in effetti la temibile creatura giace davvero qui: la si può vedere aggirarsi tra i corridoi negli orari di apertura del castello. È d'obbligo la salita alla torre da cui si gode un'impareggiabile vista sulle valli circostanti coltivate a vigneti. I sotterranei ospitano, invece, l'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna con una raccolta di oltre ottocento etichette che declinano i vini regionali, dall'Albana al Lambrusco, dal Padadebit al Sangiovese, solo per citarne alcuni. Chi lo visita, anche per una sola volta, non può non innamorarsi di questo borgo accoccolato su una collina che domina la valle del fiume Sellustra.



Emilia Romagna Dozza e Castel San Pietro Terme

Una Dama in cantina Dopo aver ereditato il podere Fratta, su cui inizialmente era impiantato solo un vitigno di Albana, Nicola e Marianna nel 2006 hanno dato vita a una moderna azienda vinicola in cui oggi si coltivano cinque ettari e mezzo di uva ricavando circa quarantamila bottiglie all'anno. Nel 2011 la cantina **Fratta Minore** di Castel San Pietro Terme fa un salto di qualità: reimposta la vite ormai vecchia e inizia a seguire procedure di vinificazione con metodo biologico. Grazie alla filiera corta con l'imbotigliamento in azienda e una migliore qualità dei vini, conquista una propria nicchia di mercato anche grazie a fiori all'occhiello come la linea Dama Bianca dello spumante metodo classico, con la bottiglia che ricorda le gonne delle nobildonne dell'Ottocento. Tutti i venerdì di maggio organizza Aperi-Fratta, l'aperitivo con tagliere di salumi e calice di vino a scelta al costo di 10 euro.



A sinistra, ancora un murale di Dozza: il dipinto *Two women chatting* dell'artista polacco Kamil Targosz. In basso e qui accanto, il santuario del Santissimo Crocifisso che si affaccia su Piazza XX Settembre e uno scorcio di Via Matteotti con il Cassero a Castel San Pietro Terme. A fronte, la piscina termale del centro benessere dell'Anusca Palace.

Finestre sull'arte Basta percorrere Via XX settembre per comprendere che ci troviamo in un luogo magico. Sulle facciate delle case artisti provenienti da ogni dove hanno lasciato in eredità opere sempre nuove che si aggiungono a quelle già esistenti. Tutto ebbe inizio nel 1960, quando per la prima volta venne indetto un concorso a premi invitando artisti di chiara fama a decorare le mura cittadine. Grazie all'iniziativa, che ha dato origine alla Biennale del Muro Dipinto in programma nel mese settembre degli anni dispari, artisti del Novecento del calibro Sebastian Matta, Bruno Saetti, Aligi Sassì e Domenico Purificato hanno frequentato il borgo imolese lasciandovi impresso un proprio segno. È impossibile non notare l'arco con l'orologio addossato alla chiesa di Santa Maria Assunta in Piscina, con l'*Arcobaleno* dipinto da Alfonso Frasnedi in Piazza Zotti. Via Edmondo de Amicis è come una gigantesca tela in un museo che non chiude mai e soprattutto, dove non si paga il biglietto d'entrata. Due donne conversano affacciate alle finestre dalle persiane verdi. L'artista polacco Kamil Targosz ha esposto il suo dipinto *Two women chatting* nella galleria *en plein air* nel 2003 e il murale è ancora lì. A ridosso della porta



Tutti in buca C'è un luogo adiacente alle Terme dove si assapora il piacere di godere della natura in un ambiente di grande fascino. Incastonato nella valle del fiume Sillaro, il **Golf Club Le Fonti** è il posto ideale per trascorrere la giornata all'aria aperta e, perché no, provare a cimentarsi con buche e palline. Creato nel 1999 su progetto dell'architetto Ivano Serrantoni, attuale presidente dell'associazione sportiva che conta ottocento soci, vanta un percorso di sei chilometri e mezzo estremamente vario e divertente sia per i giocatori più abili che per i principianti, diciotto buche par 72, una piscina scoperta, una palestra e due sale ricreative. Ogni domenica dalle 16 alle 18 si organizzano prove gratuite per bambini e adulti che vogliono avvicinarsi a questo sport fornendo anche l'attrezzatura (www.golfclublefondi.it).



d'ingresso al borgo, un maxi francobollo dentellato e annulato del valore di quindicimila lire, omaggio dell'artista ceco Michal Strjecek, regala un bel colpo d'occhio sulla graziosa piazzetta Andrea Costa.

La città del buon vivere Percorrendo la statale 9 per circa nove chilometri e mezzo, in dodici minuti si raggiunge **Castel San Pietro Terme**, dichiarata "città slow" nel 2005, un tempo raggomitolata all'interno della cinta muraria di cui oggi rimane ben poco. Dal parcheggio si arriva in pochi passi in Piazza XX Settembre su cui s'è fatto il santuario del Santissimo Crocifisso, che custodisce altorilievi e dipinti di notevole pregio. Il campanile ospita un originalissimo carillon con cinquantacinque campane di dimensione diversa – la più grande pesa undici quintali – realizzate dalla Fonderia Brightenti di Bologna: per azionarle viene usato uno speciale organo creato appositamente dall'artigiano Giulio Gollini. La piazza incrocia la porticata Via Matteotti che termina con il Cassero, la torre costruita verso la fine del Duecento a scopo difensivo che oggi ospita il teatro comunale.

Ida Santilli

PleinAir 572 • 117

PleinAir in pratica

▼ DOVE SOSTARE

Dozza Parcheggio senza servizi in Piazza Fontana, può ospitare quattro camper; in autunno è prevista l'inaugurazione di un'area attrezzata.
Castel San Pietro Terme Camper service in Via Alfredo Oriani in parcheggio incustodito e gratuito vicino al centro; dispone di otto piazzole ma può ospitare da venticinque a trenta veicoli ricreativi.



▼ COSA VISITARE

Dozza Rocca Sforzesca, Piazza della Rocca, tel. 0542 678240, www.fondazionedozza.it.
Enoteca Regionale Emilia Romagna, Rocca Sforzesca tel. 0542 678089, www.enotecaemiliaromagna.it.
Castel San Pietro Terme Il Cassero, Via Giacomo Matteotti, 2; si visita dall'esterno, l'interno solo in occasione di manifestazioni. Terme di Castel San Pietro, Viale Terme 1113, tel. 051 941247; www.termedecastelsanpietro.it; rinomate per la qualità dei fanghi e le acque minerali solforose e salsobromoidiche note fin dal medioevo. Dal 2017 il gruppo Anusca ha rinnovato la struttura con una SPA dotata di piscina riscaldata e percorsi vascolari.

▼ DOVE MANGIARE

Ristorante La Scuderia, Via XX Settembre 53, Dozza, tel. 0542 678103, www.lascuderiadozza.it.
Ristorante Gastarea Viale Terme 1058/A, Castel San Pietro Terme, tel. 051 6943051, www.gastarearl.it.
Aurevo Restaurant Palazzo di Varignana, Via Ca' Masino 611/a, Castel San Pietro Terme, tel. 051 19938300, www.palazzodivariognana.com.

▼ DOVE ACQUISTARE

Umberto Cesari Via Stanziano 2160, Castel San Pietro Terme, tel. 051 944732, www.umbertocesari.it.
Fratta Minore Via Scorticetto 2705 Località Gallo Bolognese, Castel San Pietro Terme, tel. 051 6951807, www.lafrattaminore.com.
Cantine Sgarzi Via Bernarda 1650, Castel San Pietro Terme, tel. 051 940962, www.cantinesgarzi.com.
Dalfiume Nobilvini-Villa Poggio Via Madonnina 3041, Castel San Pietro Terme, tel. 051 941618, www.villapoggio.it.
Caseificio Comellini Via Flavio Gioia 4, tel. 051 948204, Castel San Pietro Terme, www.caseificiocomellini.com.
Mieloteca-Osservatorio Nazionale Miele, Via Matteotti 79, Castel San Pietro Terme, tel. 051 940147, www.informamiele.it.

▼ INDIRIZZI UTILI

Dozza Comune, Via XX Settembre 37, tel. 0542 678116, www.comune.dozza.bo.it.
Castel San Pietro Terme Comune, Piazza XX Settembre 3, tel. 051 6954154, www.comune.casteldanpietroterme.bo.it; Pro Loco, tel. 051 6954135, www.prolococastelsanpietroterme.it.

