

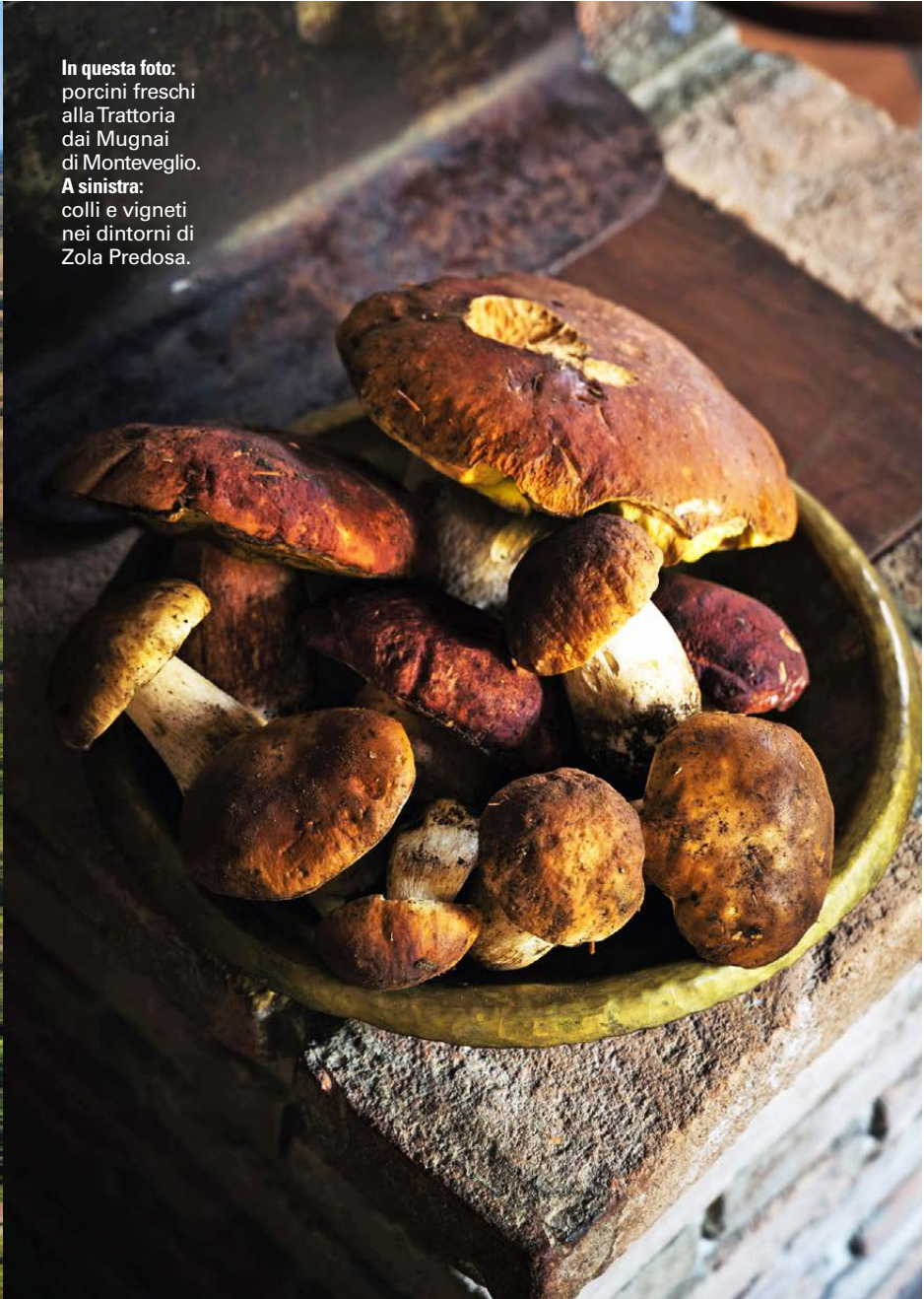
VALLE DEL SAMOGGIA (Bologna)

Una gita golosa sui Colli Bolognesi

A cura di Auretta Monesi • Foto di Franco Cogoli

ZOLA PREDOSA Manaresi Agricoltura e Vini, il Bar Pasticceria dei Castelli e la Macelleria Zivieri | **CREPELLANO** Il Casino di Pragatto | **BAZZANO** L'Enoteca La Zaira | **MONTEVEGLIO** La Trattoria dai Mugnai, il Bio Agriturismo Corte d'Aibo e il Caseificio Valsamoggia | **CASTELLO DI SERRAVALLE** Il Salumificio Franceschini | **SAVIGNO** Il Panificio Il Pand'Oro Scuola di Pane e Appennino Food | **MONTE SAN PIETRO** La Cantina dei Sapori

Ancora poco conosciuta, anche se le è stata dedicata l'unica uscita dell'Autostrada del Sole fra Modena e Bologna, la valle del Samoggia, a ovest del capoluogo, è un'autentica scoperta nell'area dei Colli Bolognesi, tra ville e casolari, boschi e giardini, vigneti e aziende agricole. La città è a portata di sguardo, in questo "feudo del gusto" dove primeggiano i vini e i salumi, con la mortadella a farla da padrone, bolognese per eccellenza, oggetto di ricerca e culto. **I vini si focalizzano sul bianco Pignoletto Classico Colli Bolognesi Docg**, mentre i rossi di vaglia vanno dal Merlot al Cabernet e alla Barbera, in purezza oppure in sapienti blend. Nelle trattorie e nei ristoranti popolano i primi piatti, con ragù della tradizione o innovativi, e immancabili sono le paste ripiene. Da non trascurare, in stagione, i tartufi: i neri scorzoni e i bianchi sono piuttosto abbondanti e di ottima qualità.



In questa foto: porcini freschi alla Trattoria dai Mugnai di Monteveglio. **A sinistra:** colli e vigneti nei dintorni di Zola Predosa.

ZOLA PREDOSA

Etichette d'autore nella cantina modello

La coppia di vignaioli-cantinerieri di **Manaresi Agricoltura e Vini** lavora in assoluta sintonia. Lei, Donatella, è architetto e autrice di etichette dalla grafica raffinatissima. Lui, Fabio, agronomo, giornalista e gran sciatore, è addetto alla vigna e alle necessità del podere. La tenuta di famiglia è dedicata al nonno di lei, l'incisore e pittore Paolo Manaresi: undici ettari di vigna su colline da cui Bologna si sorveglia a vista. Tra i vini, molto apprezzati, spiccano sei etichette fondamentali: due Pignoletti Docg, frizzante e Classico Superiore; Duesettanta, un blend di Chardonnay, Sauvignon e Grechetto Gentile; tre rossi in purezza di uvaaggio Barbera, Merlot e Cabernet Sauvignon; prezzi 8-16 €.

Il bar pasticceria per una sosta dolce

Dal look forse un po' anonimo, in fondo a una galleria di negozi, il **Bar Pasticceria dei Castelli** di Graziano e Marco Elmi prepara una bella scelta di pasticcini mignon: bigné con tanti

tipi diversi di creme-ripieno, sfogliatelle, babà, tartellette alla frutta, cubetti di millefoglie, biscotti, bomboloni, monoporzioni di torta di riso, croissant. E poi torte vere e proprie, semifreddi, bignolate, panettoni e cioccolateria. Una sosta dolce in una zona già pienamente urbana, inaspettata e di qualità.

Il gusto della salumeria artigianale

Massimo Zivieri è stato il fondatore della **Macelleria Zivieri** e nel suo ricordo il fratello Aldo la porta avanti con grande successo. Il prodotto più importante è la mortadella di alta qualità, lavorata in modo semiartigianale da carni di suini di razza Mora Romagnola, allevati in proprio come natura comanda. Il nome dell'insaccato deriva forse dal *farciimen myrtatum* di cui scriveva Plinio il Vecchio, oppure da *murtatum*, il mortaio dove si tritava finemente la carne. La Mortadella Igp si fa con tagli di pregio macinati finemente. Insaccata in diverse pezzature nel budello o vescica di maiale con sale, pepe, noce moscata e coriandolo, viene poi cotta a lungo a 78 gradi. Il prezzo medio è intorno ai 18 € al chilo. Nel bel negozio-



5

spaccio annesso al laboratorio i banconi offrono anche tagli di bovino piemontese e ogni tipo di salumi. Zivieri tratta anche molta selvaggina abbattuta in modo controllato sull'Appennino: ecco dunque la mortadella di cinghiale, ad alto tasso di gusto. Ottimi anche i salami dal delicato tocco agliato.

CREPELLANO

Casino di Pragatto, il relais del vino biologico

A Crespellano, che dal 2014 fa parte del comune sparso di Valsamoggia, il **Casino di Pragatto** era la residenza di famiglia del proprietario Federico Orsi, una bella casa di tradizione con un giardino *d'antan* che guarda la pianura dalle prime balze dell'Appennino. I vini aziendali sono sei, tra cui il Pignoletto, il rosso Pro.Vino affinato in legno, il Martignone (Barbera di rango) e il Posca rosso. Orsi si è cimentato anche con una speciale mortadella di Mora Romagnola lavorata con vino, grappa e spezie, di sapore e consistenza insoliti. Si dorme in cinque camere arredate con mobili antichi, gustando una ricca colazione dolce e salata che rispetta canoni biologici e biodinamici; doppia con colazione da 100 €.

BAZZANO

Cucina classica nell'enoteca da scoprire

Scovare l'**Enoteca La Zaira** tra piazzetta e vicoli del centro di Bazzano, centro principale del comune di Valsamoggia, richiede attenzione: nessuna insegna, ma il presagio di un incontro positivo oltre la porta a vetri. Ecco una saletta dai tavoli e sedie color notte fonda, gli scaffali con bottiglie allineate, il bancone che precede la cucina. Belinda

Cuniberti ha dedicato il suo locale alla nonna, Zaira. La linea gastronomica sta in guardia da innovazioni troppo stravaganti, e si mantiene classica con brio. Si inizia con crescentine o tigelle e salumi appena affettati; poi passatelli asciutti con tartufi, le mitiche tagliatelle al ragù, il coniglio disossato arrosto, la tagliata di cervo con porcini, la spadellata di frutta al maraschino con gelato e briciole di pastafrolla. La scelta dei vini si articola su 200 etichette; menu degustazione da 35 €.

MONTEVEGLIO

Crescentine, friggione e cotoletta petroniana

Un vecchio e glorioso edificio, secolare sede del mulino del borgo, ospita la **Trattoria dai Mugnai**. I Parmeggiani, i mugnai di un tempo, si sono trasformati in osti e ristoratori, con grande successo. L'ambiente e l'accoglienza sono calorose, il menu, adatto a grandi appetiti, è coordinato da Stefano e Serena. Non mancano mai calde crescentine con ottimi salumi, tortellini, lasagnette fatte in casa con funghi e tartufi, la gramigna al torchio con salsiccia, il friggione bolognese (intensa salsa alla cipolla e pomodoro) con salsiccia, la faraona disossata alle prugne e la cotoletta petroniana, vanto locale. Una nota a parte meritano le eccellenti tagliatelle con ragù preparato anche con un taglio bovino molto raro, la cosiddetta "cartella", cioè il diaframma; conto sui 35 €.

Corte d'Aibo, l'agriturismo tra vigne e calanchi

Una valletta che se ne sta un po' appartata, vicina a una sequenza di aridi calanchi ma rinverdita da vigneti, un laghetto bio e naturale in cui d'estate fare il bagno, case rustiche dai



muri rossastri, stanze per il pernottamento, cucina degna di nota. **Corte d'Aibo** è un nucleo rurale chiamato così da *aibus*, il nome dell'abbeveratoio nel latino della zona. Nei 34 ettari della proprietà si coltivano vitigni che danno vini biologici, cioè ottenuti nel massimo rispetto della natura, senza sostanze chimiche. In più, due vini realizzati in anfora, secondo archeo-tecniche mesopotamiche. Anche qui Pignoletto, poi il Meriggio rosso e il Rugiada bianco. La ristorazione è in mano a un team giovane: battuta di carne cruda piemontese con tartufo, passatelli asciutti, cannelloni di patate, mascarpone e caprino, coniglio all'aceto balsamico, ricotta con fichi e biscotti tritati; menu da 35 €; doppia con colazione da 79 €.

Squacquerone e ravviolo dai Manzini

Sigfrido Manzini inaugura il **Caseificio Valsamoggia**, con la moglie Luisa, nel 1974. Nel fornitissimo shop troviamo tutti i loro formaggi, freschi o a leggera maturazione: il Tre Latti, le caciotte, lo squacquerone, il ravviolo, il pecorino dolce e piccante e il Parmigiano Reggiano, stagionato a vari stadi. Nello spaccio, oltre ai formaggi del caseificio sono in vendita tigelle, salumi selezionati, tortellini, la crescita (parente prossima della piadina), i ciccioli, le lasagne verdi, i passatelli, le marmellate, i formaggi di capra e al tartufo.

CASTELLO DI SERRAVALLE

A fette e a cubetti: profumo di "Bologna"

Sulla mortadella, spesso detta *tout court* "Bologna", ci sono varie scuole di pensiero e di gusto. C'è chi la predilige sottilissima a mo' di larghi petali, chi la mastica a cubetti

e chi la vorrebbe tagliata a coltello, sul modello del prosciutto toscano. Su una cosa si è però unanimi, nella sua terra d'origine: gli "occhi" verdi di pistacchio non fanno parte della ricetta originale, ma si tratta di un'aggiunta intrufolata nella lavorazione. La mortadella del **Salumificio Franceschini**, famiglia di salumai, è prodotta con carni emiliane e metodi tradizionali, cotta lentamente e altrettanto lentamente lasciata raffreddare. Il risultato è lodevole. Da provare anche il salame rosa, un insaccato fatto con mortadella e spalla macinata grossa con qualche grassello: una tipicità bolognesissima. Poi salame, cotechini, salamelle, coppa, ciccioli e porchetta.

SAVIGNO

A scuola di crescenta da Bertinelli

La "crescenta" o crescente è una focaccia di acqua, farina, strutto e pezzetti di prosciutto crudo e pancetta. È uno snack molto ricco e saporito, quasi il sostituto di un pasto. Al **Panificio Il Pand'Oro Scuola di Pane** ne fanno una versione strepitosa che merita il viaggio fin qui. La prepara Maurizio Bertinelli insieme a tante altre specialità da forno. Le grandi forme di pane, modellate in pezzature fantasiose o di tradizione, sono sempre in evidenza. La scelta è tra le "crocette", simili al pane ferrarese, i caserecci, le tartarughe, i filoncini, le streghe (sorta di cracker appena lievitati) e le crescentine cotte nelle tigelle da mangiare calde, imbottite di "cunza", cioè lardo battuto con aglio, rosmarino e grana grattugiato. Anche dolci semplici: qualche volta la tipica torta di riso ma anche le ravioli di pasta di ciambella ripiene di mostarda e mosto cotto.