

# Sulla **BUONA STRADA**





# Sommario

	<b>SULLA BUONA STRADA</b>	<b>1</b>
	<i>Dodici itinerari, dodici piatti, dodici calici</i>	
	<b>LA STRADA DEL SANGIOVESE</b>	<b>2</b>
	<i>Un viaggio a ritmo lento tra le eccellenze enogastronomiche</i>	
<b>1</b>	<b>Tra discese ardite e risalite, in bici o mountain bike</b> <i>Due ruote, mille avventure</i> La Piadina Romagnola IGP - Il Romagna Sangiovese DOC	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Ravenna, scrigno di storia e bellezza aperto al futuro</b> <i>Tra mosaici e tesori d'arte</i> Le perle dell'Adriatico - Il Romagna Spumante DOC	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>Faenza, la capitale internazionale della ceramica artistica</b> <i>Nella culla delle maioliche d'autore</i> Lo Scalogno di Romagna IGP - Il Romagna Centesimino Oriolo DOC	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>La Vena del Gesso, un paesaggio unico per storia e natura</b> <i>Patrimonio Mondiale Unesco</i> L'olio extravergine d'oliva Brisighella DOP - Il Pignoletto DOC	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>Musei straordinari, identità e passioni di una terra viva</b> <i>Tra storia, natura e valori senza tempo</i> Le minestre della Romagna - La Romagna Albana DOCG	<b>12</b>
<b>6</b>	<b>Un giorno da re, in viaggio tra castelli e torri medievali</b> <i>Custodi di leggende e teatri di contese secolari</i> I formaggi della Romagna - Il Romagna Pagadebit DOC	<b>14</b>
<b>7</b>	<b>Il Delta del Po, mosaico di biodiversità e tradizioni culturali</b> <i>Patrimonio Mondiale Unesco</i> Il Sale dolce di Cervia - Il Bosco Eliceo DOC Fortana	<b>16</b>
<b>8</b>	<b>La memoria nel paesaggio, segni vivi per non dimenticare</b> <i>Ricordare la guerra per coltivare la pace</i> I salumi della Romagna - Il Bursôn	<b>18</b>
<b>9</b>	<b>Seguendo Dante, i luoghi in cui nacque la Commedia immortale</b> <i>Sulle tracce del Divin Poeta</i> Le carni della Romagna - L'Uva del Tundè	<b>20</b>
<b>10</b>	<b>Le terre del Lamone, corso d'acqua e di infinite possibilità</b> <i>Un fiume di emozioni tra storia e natura</i> I piccoli tesori tra costa, pianura e collina - Il Ravenna Famoso IGP	<b>22</b>
<b>11</b>	<b>La Via delle Pievi, silenzi e armonie che interrogano l'anima</b> <i>I millenari luoghi dello spirito</i> I dolci tipici romagnoli - La Romagna Cagnina DOC	<b>24</b>
<b>12</b>	<b>Parole e sinfonie, una terra da cui trarre ispirazione</b> <i>Quando la bellezza diventa poesia</i> La frutta della Romagna - Il Romagna Trebbiano DOC	<b>26</b>
	<b>ROMAGNA A TU PER TU</b>	<b>28</b>
	<i>Esperienze che rimangono nel cuore</i>	

# Sulla **BUONA STRADA**

**Gustosi salumi e ottimi vini. Deliziosi formaggi e perle del mare. La piadina, i dolci storici e le paste dalla lunga tradizione. E, ancora, le verdure e la frutta dal gusto inimitabile, il sale e l'olio di qualità superiore, le carni pregiate, i tesori del bosco e della pineta.**

Eccellenze riconosciute e ricercate in tutto il mondo, i prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna sono porte d'ingresso privilegiate per la scoperta

di territori a forte vocazione agricola e, allo stesso tempo, ricchi di tesori storici, artistici e naturali dal fascino unico.

Seguendo le tracce delle produzioni enogastronomiche tipiche della provincia di Ravenna, è facile ritrovarsi in paesaggi sorprendenti, sperimentare emozioni autentiche, vivere esperienze indimenticabili. Antichi saperi e golosi sapori si abbracciano lungo itinerari da percorrere a ritmo

lento, lasciandosi meravigliare dalle infinite eccellenze di una terra che si distingue per la sua bellezza diffusa. E per la straordinaria capacità di offrire, in ogni stagione, proposte di viaggio sempre nuove.

A piedi o in bicicletta, in treno o a cavallo, in auto o in moto: lungo la buona Strada vi aspetta un mix unico di emozioni da assaporare con gusto e con cui riempire occhi, cuore e mente.

## **Dodici itinerari**

per scoprire la bellezza della provincia di Ravenna in ogni stagione

## **Dodici piatti**

in cui ritroverete sapori genuini e antiche tradizioni

## **Dodici calici**

con cui brindare alla gioiosa ospitalità di una terra che vi entrerà nel cuore



# La Strada **DEL SANGIOVESE**

Dalle colline alla costa, un viaggio a ritmo lento tra le eccellenze enogastronomiche di una terra straordinaria



**Tra paesaggi suggestivi e borghi antichi, oasi naturali e città d'arte, alla scoperta dei luoghi in cui nascono i prodotti Dop, Igp e agroalimentari tradizionali della provincia di Ravenna**





# Tra discese ardite e risalite, in bici o mountain bike

1

## *Due ruote, mille avventure*

Ridenti colline costellate da borghi antichi e vigneti, salite e discese che si insinuano tra vallate incontaminate, panorami affascinanti che fanno capolino a ogni curva. In queste terre baciata dal sole, tra valichi impervi o dolci pendii, la **bicicletta** non è un semplice mezzo di trasporto. È il modo migliore per affrontare la vita, gustando le bellezze della natura e della storia mentre il vento scompiglia i capelli.

Dalla Via Emilia ai crinali dell'Appennino si apre un'area cicloturistica dalla formidabile **varietà di percorsi e paesaggi**. Amatori, professionisti e cultori delle due ruote possono trovare decine di itinerari di diversa lunghezza e difficoltà da godersi in sella a bici da corsa, da trekking, gravel o mountain bike. Strade a basso traffico, percorsi ad anello, tracciati su asfalto e off road attraversano i comuni di **Faenza, Castel Bolognese, Brisighella, Riolo Terme e Casola Valsenio** regalando emozioni uniche.

Così la Ciclovía dei Gessi e la Corolla delle Ginestre all'interno del Parco della Vena del Gesso romagnola si snodano tra boschi, musei geologici open air e zone carsiche di grande suggestione. Il Circuito permanente dei Mondiali di Ciclismo 2020 con l'af-

fascinante Cima Mazzolano si collega alla vicina Imola, sede dell'autodromo Enzo e Dino Ferrari, costeggiando maestosi calanchi e ordinati filari di Sangiovese. Mentre la Ciclovía di Dante rivela su dolci colline alcuni scorci significativi della narrazione errante del Sommo Poeta.

Ma sono davvero tanti gli **itinerari per le due ruote** che solcano questo territorio straordinariamente ricco di perle naturali, tipicità enogastronomiche ed emergenze culturali. Tra queste ultime non si può non citare

- **I percorsi nei parchi naturali**
- **L'affascinante Ciclovía di Dante**
- **Il circuito permanente dei Mondiali di Ciclismo 2020**



## NEL PIATTO

### LA PIADINA ROMAGNOLA IGP



A cucinare una prima versione rudimentale di piadina sono gli Etruschi, pionieri nella coltivazione e lavorazione dei cereali e nella produzione di sfarinatte, semplici sfoglie ottenute dall'impasto di diverse farine e acqua, poi cotte su lastre di pietra roventi. Anche se il termine "piada" si diffonde già in epoca bizantina, è il poeta Giovanni Pascoli che ufficializza il nome "piada", definendola alimento antico "quasi quanto l'uomo" e "pane nazionale dei Romagnoli".

Nei secoli, a seconda delle aree, la piadina assume composizione e spessore differenti. Oggi sono quattro gli ingredienti base - farina di grano tenero, acqua, sale e grassi - e si distingue una piadina più sottile nell'area riminese e di spessore maggiore man mano che ci si sposta verso la Bassa Romagna. Le farciture più frequenti sono con erbe cotte, salumi di suino, formaggi freschi e verdure grigliate.

## NEL CALICE

### IL ROMAGNA SANGIOVESE DOC



Un antico atto notarile del 1672 ritrovato nell'Archivio di Stato di Faenza è il primo documento conosciuto dove si trova il nome Sangiovese. La proprietaria del podere Fontanella, situato a 400 metri s.l.m., cede in affitto una vigna al parroco di Pagnano: tre filari di Sangiovese posti vicino a casa.

Oggi il Romagna Sangiovese DOC è frutto eccellente dei Sangiovesi prodotti in 16 diverse sottozone che vanno da Imola ai colli riminesi. Le sottozone, riunite nel marchio collettivo "Rocche di Romagna", sono ambiti di produzione della zona tipica, che esprimono nei vini sfumature diverse, tutte da assaporare.

Le caratteristiche del "Sanzves" richiamano lo spirito delle genti di Romagna: un carattere schietto e ruvido, ma al contempo delicato e aperto. Il Romagna Sangiovese si accompagna bene a carni rosse, selvaggina e piatti di pasta fresca romagnola, come i cappelletti o i tortelloni al ragù, oppure a formaggi stagionati.



il **Cardello** di Casola Valsenio, casa natale dello scrittore Alfredo Oriani, tra i padri fondatori del turismo in bicicletta. Qui è conservato il mezzo con cui nel 1897 pedalò a lungo in solitaria tra Romagna e Toscana per poi scrivere nel 1902 *La bicicletta*, tra i libri più belli dedicati al ciclismo.

1. Nella pagina accanto, in alto, percorso Romagna4Bike, Monte Mauro, Riolo Terme
2. Nella pagina accanto, in basso, percorso a Brisighella
3. A sinistra, un calice di Romagna Sangiovese Doc
4. Al centro, la piadina romagnola
5. Sotto, la bicicletta di Alfredo Oriani a Il Cardello





# Ravenna, scrigno di storia e bellezza aperto al futuro

2

## *Tra mosaici e tesori d'arte*

Tra il V e il VI secolo d.C. **Ravenna** diventa per tre volte capitale: prima dell'Impero Romano d'Occidente, poi di Teodorico re dei Goti (493–553 d.C.) e infine dell'impero di Bisanzio in Europa. Un piccolo territorio di provincia si trasforma in residenza imperiale, porto strategico e grande centro culturale con edifici chiamati a rappresentare i fasti della nuova corte. In questo periodo sorgono gli **otto monumenti del sito UNESCO** di Ravenna che testimoniano la grandezza della città nel corso della storia: il Mausoleo di Galla Placidia, il Battistero Neoniano (o degli Ortodossi), il Battistero degli Ariani, la Basilica di Sant'Apollinare Nuovo, la Cappella Arcivescovile o di Sant'Andrea, il Mausoleo di Teodorico, la Basilica di San Vitale e la Basilica di Sant'Apollinare in Classe.

All'interno di sette di questi edifici di culto, che riflettono le più importanti vicende politiche e religiose della fine del mondo antico e raccontano personalità e relazioni culturali alla base dell'Europa contemporanea, si conserva il più ricco patrimonio mondiale di **mosaici paleocristiani**. È un patrimonio senza uguali, impreziosito ulteriormente da altri siti archeologici di grande interesse tra cui spicca la Domus dei tappeti di pietra, prestigioso

so complesso di case abitative databili tra il I e il VI secolo d.C. con pavimenti in marmo e mosaico dall'alto valore estetico e decorativo.

A Ravenna il mosaico è dappertutto: nei musei, nelle botteghe artigianali disseminate per le vie del centro storico, nelle insegne stradali, nei parchi, sulle fioriere, nelle vetrine e perfino sui muri grazie alla street art. Ottimo punto di partenza per scoprire l'evoluzione dell'arte del mosaico in chiave contemporanea è il **Museo MAR**. Oltre a essere sede del Centro

- **Gli otto monumenti del sito UNESCO**
- **Il più ricco patrimonio di mosaici al mondo**
- **Un viaggio affascinante tra mondo antico ed Europa contemporanea**







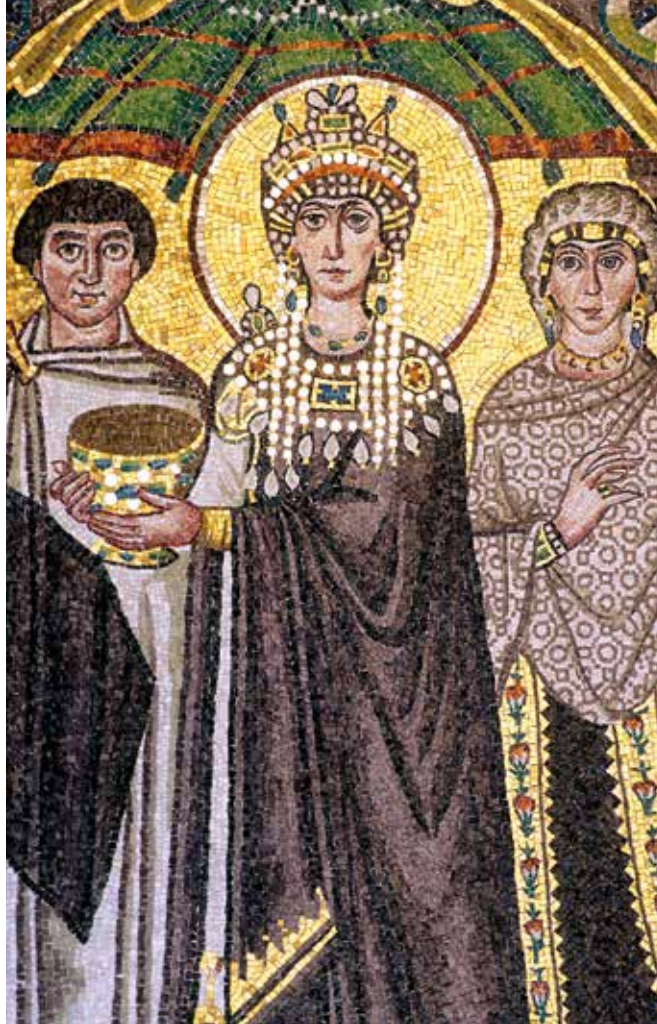
## NEL PIATTO

### LE PERLE DELL'ADRIATICO



L'Adriatico è un mare ricco di pesci commestibili, il più diffuso è il **pesce azzurro**. Con questa definizione, di origine commerciale e non scientifica, si indica una grande varietà di pesci, per lo più di piccole dimensioni, con squame bluastre e argentate: sgombri, sardine, alici, aringhe, canocchie e mazzole, ma anche pesci spada, salmoni e tonni, che hanno caratteristiche diverse. Tutti ricchi di grassi Omega3 dal potere nutraceutico e antinfiammatorio, sali minerali e vitamine, hanno effetti benefici a livello cardiovascolare, circolatorio e antitumorale.

Una vera prelibatezza è la **Cozza selvaggia di Marina di Ravenna**, mollusco dalle straordinarie qualità organolettiche che cresce spontaneamente alla base delle piattaforme in Adriatico ed è raccolto a mano dai pescatori. La **Cozza di Cervia**, prodotto biologico allevato in mare, così come la più recente **Zariota**, l'ostrica di Cervia, sono altre due perle da gustare.



Internazionale di Studio del Mosaico, raccoglie una vasta collezione in divenire di mosaici moderni e contemporanei che superano l'ortodossia della tecnica tradizionale. Inoltre Ravenna ospita la Biennale del Mosaico Contemporaneo, rassegna internazionale che ogni due anni chiama in città artisti e scuole di mosaico da tutto il mondo.

## NEL CALICE

### IL ROMAGNA SPUMANTE DOC



Dalla vendemmia 2019 è possibile produrre Romagna Bianco Spumante DOC (minimo 70% Trebbiano romagnolo) e Romagna Rosato Spumante DOC (minimo 70% Sangiovese). Nasce così un nuovo protagonista tra i vini di questa terra, che trae origine dalla riscoperta della magnifica esperienza della spumantizzazione romagnola di inizio Novecento.

Il Consorzio Vini di Romagna ha ideato **Novebolle**, un marchio collettivo per il Romagna Spumante DOC. Nove come il numero dei colli romagnoli e come inizio Novecento, tempo in cui qui la spumantizzazione era un vanto di caratura internazionale.

Spuma fine e persistente, colore paglierino o rosato più o meno intenso, il Romagna Spumante ha profumi fini e delicati e sapore da brut nature a secco, sapido e armonico. Una bolla da amare e godere a tutto pasto, che celebra in modo spumeggiante il buon vivere di un territorio di straordinaria bellezza e varietà.

1. Nella pagina accanto, in alto, ciclisti davanti al Mausoleo di Teodorico
2. Nella pagina accanto, in basso, Basilica di Sant'Apollinare in Classe
3. In alto, a sinistra, un calice di Romagna Spumante Doc
4. In alto, a destra, mosaico nella Basilica di San Vitale
5. Sotto, mosaico nel Battistero degli Ariani





# Faenza, la capitale internazionale della ceramica artistica

3

*Nella culla delle maioliche d'autore*

Nota in tutto il mondo come la Città della Ceramica tanto da diventare in molte lingue, tra cui il francese (Faïence) e l'inglese (Faience), il nome con cui si indica la maiolica, **Faenza** è un riferimento assoluto per questa produzione. Anche se i primi manufatti per uso domestico risalgono a poco dopo l'anno Mille, è tra la fine del '300 che gli artigiani locali iniziano ad affinare la tecnica, introducendo nelle decorazioni motivi rinascimentali come l'istoriato per giungere nella seconda metà del XVI secolo a un nuovo stile: i Bianchi di Faenza.

A distanza di secoli le **maioliche** continuano a rappresentare una delle principali attrazioni turistiche della città manfreda e sono diversi i percorsi che si aprono per chi vuole tuffarsi in un mondo in cui la sensibilità artistica si mescola a una grande sapienza artigianale e a una profonda conoscenza delle diverse culture del mondo. Punto di partenza è sicuramente il **Museo Internazionale delle Ceramiche**, vero e proprio polo culturale di riferimento a livello mondiale con un patrimonio di oltre sessantamila opere dal 4000 a.C. a oggi, con esempi che vanno dall'estremo Oriente fino alle Americhe, a cui si affianca una ricca sezione dedicata alle cera-

miche faentine. Accanto a preziosi archivi fotografici e documentari si trovano un laboratorio di restauro e il laboratorio didattico "Giocare con la ceramica" ideato da Bruno Munari.

Ma in città si trovano anche altre collezioni di pregio legate alle figure di alcuni artisti di grande valore: il Museo Carlo Zauli, la Fondazione Guerrino Tramonti, il Museo Riccardo Gatti e il Museo Leandro Lega. Lungo gli stretti vicoli del centro storico sono attive decine di **botteghe artigiane di ceramica** e diversi sono i

- **Il Museo Internazionale delle Ceramiche**
- **Le botteghe artigiane con i laboratori di produzione**
- **La Pinacoteca Comunale e Palazzo Milzetti**



## NEL PIATTO

### LO SCALOGNO DI ROMAGNA IGP



Diffuso in provincia di Ravenna nei comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme e Solarolo, lo Scalogno di Romagna IGP è il bulbo cipollino della specie *Allium ascalonicum*. Originario di Ascalon, città dell'antica Palestina a cui deve il nome, giunge in Europa con le migrazioni soprattutto dei celti, che ne diffondono la coltivazione.

Da sempre coltivato negli orti familiari della Valle del Senio e del Santerno, in passato è il pranzo dei braccianti agricoli, che con un pugno di bulbi di scalogno, pane raffermo e un fiasco di Sangiovese affrontano le fatiche della mietitura.

A metà strada tra aglio e cipolla, oggi ha largo utilizzo in cucina. Il suo sapore deciso ma piuttosto dolce ne fa l'ideale ingrediente di sughi e salse per paste asciutte, verdure e arrosti. Le foglie, raccolte verdi e tagliate fini, possono arricchire insalate miste.

## NEL CALICE

### IL ROMAGNA CENTESIMINO ORIOLO DOC



Già coltivato sulle colline faentine nel XVII secolo, il Centesimino è riscoperto negli anni '40 del Novecento, quando viene ritrovato nel giardino di una residenza nobile nel cuore di Faenza da Pietro Pianori. Le mura protettive del cortile salvano la vite dall'epidemia di fillossera che nei decenni precedenti distrugge la maggior parte dei vigneti d'Italia.

Piantato a Oriolo dei Fichi, il vitigno si diffonde nuovamente nella zona, ribattezzato con il soprannome del suo salvatore, chiamato affettuosamente Centesimino. Qui dalla vendemmia 2022 entra a far parte della DOC Romagna, ma oggi il vitigno è diffuso anche in altre aree del ravennate e del forlivese.

Vinificato in diverse versioni - spumante, rosè o rosso fermo, riserva, passito - il Centesimino ha un carattere particolare, in cui spiccano il bouquet floreale e le note speziate. Nella versione riserva è ottimo con la cacciagione da penna; il passito è una gioia con dolci al cioccolato.



laboratori che consentono ai visitatori di sperimentare direttamente il processo creativo, plasmando l'argilla con le proprie mani: il modo migliore per capire le tecniche tradizionali e moderne di lavorazione della maiolica faentina.

Oggetti in maiolica d'uso quotidiano nella Faenza del Cinquecento compaiono anche in alcuni dipinti custoditi nella **Pinacoteca Comunale**, che con la più importante rassegna d'arte in Romagna dal Medioevo al Novecento rappresenta un luogo di grande fascino così come **Palazzo Milzetti**, sede del Museo nazionale dell'età neoclassica in Romagna.

1. Nella pagina accanto, in alto, il Museo internazionale delle Ceramiche

2. Nella pagina accanto, in basso, decoro a Palmetta Persiana

3. A sinistra, un calice di Romagna Centesimino Oriolo Doc

4. Sotto, lo Scalogno di Romagna Igp

5. In basso, un laboratorio didattico





# La Vena del Gesso, un paesaggio unico per storia e natura

4

*Tra i siti del bene Unesco "Carsismo nelle evaporiti e grotte dell'Appennino Settentrionale"*

Dalla valle del Sillaro fino a Brisighella, nella valle del Lamone, si distende un'area naturale dallo straordinario valore geologico, biologico, archeologico, storico e culturale, un sito incluso nel bene seriale "Carsismo nelle evaporiti e grotte dell'Appennino Settentrionale" riconosciuto nel settembre 2023 dall'**UNESCO** come **Patrimonio Mondiale**. È la **Vena del Gesso Romagnola**, il più lungo e imponente rilievo gessoso d'Italia, che si sviluppa per 25 km con una larghezza variabile fino a 1 km, interrompendo bruscamente i dolci profili collinari e dando vita a un paesaggio dall'aspetto unico.

La genesi dell'area risale a circa sei milioni di anni fa, quando per cause climatiche e geologiche il bacino del Mediterraneo si trasforma in una vasta salina e la progressiva evaporazione delle acque di mare porta nel tempo alla deposizione di spessi strati di gesso selenitico, rappresentativi di periodi aridi, alternati a sottili strati di argille bituminose, caratteristici di periodi più umidi.

Percorrendo a piedi o in mountain bike i sentieri del Parco, di diversa lunghezza e difficoltà, a ogni svolta si aprono suggestivi scorci sugli affioramenti gessosi e su morfologie car-

siche epigee e ipogee come doline, inghiottitoi e grotte.

Alcune delle oltre duecento grotte presenti si possono esplorare accompagnati da esperte guide speleologiche, tra queste la **Grotta del Re Tiberio** a Riolo Terme, vicino alla quale sorge un interessante Centro Visite sul Carsismo e la Speleologia, e le grotte **Tanaccia** e **Ca' Toresina** a Brisighella. In quest'ultima località meritano una tappa il **Centro Visita e rifugio Ca' Carnè**, il **Museo Geologico all'aperto del Monticino** e la vetta di **Monte**

- **Le escursioni a piedi o in mountain bike**
- **Le Grotte del Re Tiberio, della Tanaccia e di Ca' Toresina**
- **Il Giardino delle Erbe con centinaia di piante officinali e aromatiche**





1. Nella pagina accanto, in alto, la Vena del Gesso Romagnola
2. Nella pagina accanto, in basso, visita alla Grotta del Re Tiberio
3. Sopra, il Giardino delle Erbe a Casola Valsenio
4. A destra, in alto, Olio extravergine d'oliva Brisighella Dop
5. Accanto, ulivi e Monte Mauro

**Mauro**, la più elevata della Vena del Gesso Romagnola (515 m s.l.m.), con tre cime incastonate in un selvaggio sistema di rupi e doline ricoperte da una fitta vegetazione.

All'interno del Parco, a Casola Valsenio, si trova il **Giardino delle Erbe "Augusto Rinaldi Ceroni"** con oltre 480 specie di piante officinali utilizzate in cucina, medicina e cosmesi fin dal basso Medioevo.



## NEL PIATTO

### L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BRISIGHELLA DOP



Capace di conquistare l'alta cucina, il "Brisighella" è stato il primo olio extravergine italiano a ottenere la Denominazione di Origine Protetta nel 1996. Ha un colore verde smeraldo con riflessi dorati, un profumo fruttato di oliva con note di carciofo, erba appena tagliata e pomodoro e un sapore inconfondibilmente aromatico con leggere note piccanti e amare.

Si ottiene da olive della varietà Nostrana di Brisighella, raccolte direttamente dall'albero nel periodo compreso fra l'inizio dell'inviatura e il 20 dicembre. L'area amministrativa di produzione comprende i comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio e Modigliana.

Nel territorio di Brisighella la coltivazione dell'ulivo risale ai tempi dell'antica Roma. Oggi, in un paesaggio collinare caratterizzato dalla presenza di ulivi che si mescolano alle viti, è percorribile il Sentiero dell'Olio, un itinerario all'aperto che si snoda lungo le strade dell'areale.

## NEL CALICE

### IL PIGNOLETTO DOC



Il Pignoletto DOC è un vino spumeggiante e versatile come la gente dell'Emilia-Romagna. Viene prodotto dal vitigno Grechetto gentile, che con buccia spessa e grappolo compatto si adatta a più tipologie di terreno.

Il territorio di riferimento del Pignoletto DOC comprende le colline di Faenza, Imola, Bologna e Modena e, in pianura, si estende da Faenza fino alla zona tra Panaro e Reno. L'area di denominazione prevede tre sottozone: Colli di Imola, Modena e Reno.

Sono molto piacevoli le sue versioni leggere, fresche e spesso frizzanti delle zone di pianura e altrettanto affascinanti quelle più strutturate e dal gusto persistente tipiche delle aree collinari. Il profilo fresco e aromatico, contraddistinto da profumi di fiori e frutti bianchi, e il sorso esuberante lo rendono particolarmente adatto al momento dell'aperitivo, ma è ottimo anche con piatti di pesce, carni bianche e formaggi.



# Musei straordinari, identità e passioni di una terra viva

5

*Tra storia, natura e valori senza tempo*

Custodi della memoria e centri di fervida produzione culturale, i **grandi musei** della provincia di Ravenna conservano tesori di infinito valore, meta ogni anno di centinaia di migliaia di turisti provenienti da tutto il mondo. Accanto a questi, si trovano numerosi altri **percorsi espositivi dal forte carattere identitario**, porte d'accesso interessanti per conoscere l'anima di questo spicchio di Romagna e dei suoi abitanti.

All'interno della Rocca di Brisighella il **Museo "L'Uomo e il Gesso"** narra il lungo rapporto dell'uomo con questo territorio e il minerale che lo caratterizza, mentre il **Museo del Paesaggio dell'Appennino Faentino**, nella Rocca di Riolo Terme, valorizza il periodo medievale e il patrimonio culturale locale. A Faenza meritano un'attenzione particolare per le opere custodite il Museo del Risorgimento e dell'Età contemporanea, il Museo Diocesano, il Museo Casa Bendandi e Osservatorio geofisico comunale, il Museo Torricelliano e il **Museo di scienze naturali**, il più importante della provincia, con un giardino botanico, una collezione ornitologica e una entomologica di alto valore scientifico. Spostandosi a Villanova di Bagnacavallo, l'**Ecomuseo delle erbe palustri**, nelle diverse

sale didattiche e multimediali, espone una ricca collezione di attrezzature e manufatti legati alla lavorazione delle vegetazioni spontanee, caratteristica del paese fino agli anni Sessanta del Novecento, mentre all'esterno si trovano vari tipi di capanni fedelmente ricostruiti.

Massa Lombarda, già "Capitale della frutticoltura" nel 1927, dedica a quest'attività centrale per il suo sviluppo economico il **Museo Adolfo Bonvicini** con un vasto patrimonio di

- **L'Ecomuseo delle erbe palustri**
- **Il Museo di Scienze naturali di Faenza**
- **Le collezioni d'arte e sulle tradizioni agricole locali**



## NEL PIATTO

### LE MINESTRE DELLA ROMAGNA



Da sempre la cucina popolare romagnola vede il trionfo di zuppe e minestre in brodo. I **cappelletti** sono il piatto della festa per eccellenza: Pellegrino Artusi li preferisce con il ripieno di solo formaggio, ma c'è chi aggiunge un po' di carne. Altra minestra tipica sono i **passatelli**, cilindretti fatti di un impasto d'uova, pane grattugiato e parmigiano, per molti aspetti simili alla **tardura** cotta in brodo di cappone e manzo. Paste dalla lunga tradizione sono anche i **manfrigoli**, i **garganelli**, gli **strichetti** (farfalline), gli **strozzapreti** e la **spoja lorda**.

Ai tempi della Prima guerra mondiale si inizia a scolare il brodo e a condire la pasta con ragù o altre salse. Pur non essendo una pasta esclusiva della Romagna, le **tagliatelle** qui sono assai diffuse, anche con alcune declinazioni uniche come le "Tagliatelle al sugo di fagioli, alla maniera di Cotignola", ricetta decretata nel 2006 dalla delegazione di Ravenna dell'Accademia Italiana della Cucina.

## NEL CALICE

### LA ROMAGNA ALBANA DOCG



Il nome di questo vino, secondo una leggenda servito in coppe dorate alla corte di Ravenna ai tempi della figlia dell'imperatore Teodosio Galla Placidia, sembra derivare dal termine latino "albus" (bianco). Con una presenza documentata in Romagna fin dal 1495, è il primo vino bianco in Italia a ottenere la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) nel 1987.

Prodotto dall'omonimo vitigno, l'Albana ha struttura e morbidezza notevoli, perfettamente bilanciata da freschezza e tannini, presenza davvero rara in un bianco. A seconda della zona di produzione ha profumi che vanno dal floreale al fruttato. Diffusa in passato come vino dolce, è nella versione secca e passita che dimostra tutto il suo splendore.

Un vino ottimo da abbinare a cappelletti ripieni di formaggio e altri primi piatti della tradizione romagnola, pesce e carni bianche; la versione passita è ideale con pasticceria secca o formaggi saporiti.

storia e tecnica agraria. Sempre qui il **Museo Carlo Venturini**, caleidoscopio di materiali archeologici, naturalistici, oggetti strani e curiosi, testimonia le diverse pulsioni del collezionismo antiquario ottocentesco. Altrettanto unico e ramificato è il **Museo Luigi Varoli** di Cotignola, in linea con lo sguardo trasversale di un artista particolarmente apprezzato per i dipinti e le opere di cartapesta. Tappe imperdibili per gli appassionati di aviazione e storia bellica, sono i due **Musei Romagna Air**

**Finders** di Fusignano con uniformi e cimeli dell'ultimo conflitto mondiale e, a Lugo, il **Museo Francesco Baracca**, dedicato all'eroe dei cieli della Grande Guerra e al centro di un recente potenziamento espositivo. A Russi, in **frazione San Pancrazio**, si trova un interessante **Museo della vita contadina in Romagna**. Ricche di fascino, infine, sono le collezioni conservate nel **Museo Civico delle Cappuccine** di Bagnacavallo e le targhe devozionali mariane del **Museo di San Rocco** a Fusignano.



1. Nella pagina accanto, in alto, il Museo Varoli a Cotignola

2. Nella pagina accanto, in basso, il Museo Francesco Baracca a Lugo

3. Sotto, la Rocca di Brisighella, sede del Museo "L'Uomo e il Gesso"

4. A destra, in alto, cappelletti romagnoli al ragù

5. A destra, in basso, il Museo Adolfo Bonvicini a Massa Lombarda





# Un giorno da re, in viaggio tra castelli e torri medievali

6

## *Custodi di leggende e teatri di contese secolari*

C'era una volta, in un castello fatale, una bellissima principessa oppure un re, forse un mago o addirittura un drago. Quante volte da bambini, ascoltando una favola, ci siamo lasciati trasportare in paesaggi incantati abitati da personaggi affascinanti? All'ombra di torri medievali, attraversando ponti levatoi e indossando con un pizzico d'immaginazione vestiti d'epoca, possiamo visitare in provincia di Ravenna alcune tra le più belle roccaforti dell'Emilia Romagna. Scrigni di inestimabili patrimoni d'arte e leggende del passato o teatri di contese secolari, all'interno delle loro mura custodiscono pagine di storia dal valore universale.

Se la **Rocca di Riolo Terme** racconta la vita e gli amori di Caterina Sforza attraverso la realtà interattiva, a Casola Valsenio la **Rocca di Monte Battaglia**, porta d'accesso alla pianura padana anche durante la Seconda guerra mondiale, testimonia le lunghe lotte per il controllo del territorio compreso tra Imola, Faenza e l'Appennino tosco-romagnolo. Pregevole esempio di arte bellica del Medio Evo è la Rocca dei Veneziani su uno dei tre pinnacoli rocciosi che dominano Brisighella; con uguale vocazione militare sorge sulle prime colline di

Faenza la **Torre di Oriolo**. Scendendo in pianura, a **Castel Bolognese** il perimetro dell'antica rocca è oggi cornice maestosa di una parte del borgo, mentre a **Solarolo** la cinta muraria manfrediana e la possente **Porta del castello** testimoniano la posizione strategica del borgo.

Memoria e racconti della Bassa Romagna e dei suoi grandi personaggi sono custoditi nella meravigliosa **Rocca Sforzesca di Bagnara**, unico esempio di castrum medievale ancora completo della pianura emiliano-romagnola. Particolarmente suggestiva è la **Rocca Estense di Lugo** con un grande giardino pensile, collegato al

- **Le Rocche di collina a Riolo Terme e Brisighella**
- **I fortilizi di pianura a Lugo e Bagnara**
- **La Torre di Oriolo e quelle in Bassa Romagna**







cortile del castello, che si affaccia sul centro storico. Costituiscono tappe d'interesse anche la **Torre civica di Conselice**, quella di **Bagnacavallo** che fu prigioniera del brigante più famoso della Romagna, Stefano Pelloni detto "il Passatore", e la **Torre d'Acuto di Cotignola**, opera del condottiero inglese Sir John Hawkwood. A **Massa Lombarda** spicca la settecentesca **Torre dell'Orologio**, opera di Cosimo Morelli e, a **Sant'Agata sul Santerno**, ciò che resta della medievale cinta muraria è la "porta" nota come **Torre della "campana della ragione"**, che pare porti fortuna a chi l'attraversa durante i rintocchi.

1. Nella pagina accanto, in alto, la Rocca di Riolo Terme
2. Nella pagina accanto, in basso, la Rocca Sforzesca di Bagnara
3. In alto, a sinistra, la Torre di Oriolo dei Fichi
4. In alto, a destra, lo Squacquerone di Romagna Dop
5. Sotto, turisti alla Torre dell'Orologio di Brisighella



## NEL PIATTO

### I FORMAGGI DELLA ROMAGNA



Lo **Squacquerone di Romagna DOP** è il prodotto caseario più famoso del territorio. Formaggio a pasta molle a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero con l'aggiunta di fermenti lattici, ha un sapore gradevole con una punta acidula, un aroma delicato tipicamente di latte con una nota erbacea e una consistenza morbida e cremosa. Tipicamente spalmato sulla piadina, si sposa bene con miele, marmellate e fichi caramellati ed è usato anche come ripieno o condimento per la pasta.

La provincia di Ravenna rientra poi nell'area di produzione del **Grana Padano Dop**, formaggio di latte di vacca, semigrasso, a pasta cotta e a lenta maturazione. Da latte ovino e caglio naturale nasce invece il **Pecorino del Pastore**, protagonista di molte preparazioni in cucina. Semi-fresco è usato come formaggio da tavola spesso insieme alle pere, stagionato è una valida alternativa al Grana.

## NEL CALICE

### IL ROMAGNA PAGADEBIT DOC



Il nome di questo vino deriva dalla produttività e resistenza del Bombino Bianco, che in passato consente ai mezzadri di pagare i propri debiti anche nelle annate peggiori. Vicino alla scomparsa a metà degli anni '60, questo vitigno rinasce nel decennio successivo, ottenendo nel 1988 la certificazione DOC. In provincia di Ravenna è presente nella fascia collinare nei Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.

Oggi il Pagadebit, vinificato secco sia fermo che frizzante, è un vino con gradevoli profumi floreali, delicate note erbacee e un sapore prevalentemente asciutto. A tavola si abbina con piatti non troppo strutturati, in particolare a base di pesce della riviera, ma si sposa bene anche a zuppe, creme vellutate, paste in bianco e con condimenti di stagione, frittate alle erbe e piadina con salumi.



# Il Delta del Po, mosaico di biodiversità e tradizioni culturali

7

## *Patrimonio Mondiale Unesco*

A cavallo di Emilia-Romagna e Veneto, su una superficie di oltre 54.000 ettari, si trova l'ambiente umido più importante d'Italia e tra i più rilevanti d'Europa: il **Delta del Po**. Tra affascinanti paesaggi di terra e acqua, si apre uno straordinario mosaico di biodiversità composto da tesori naturalistici designati **Patrimonio Mondiale dell'Umanità** nel 1999 e **Riserva MAB Unesco** nel 2015. A rendere unica l'area è la sconfinata varietà di ambienti e attrattive culturali poste una accanto all'altra: i relitti della primitiva macchia mediterranea, il bosco igrofilo, le lagune litoranee, le valli salmastre e le zone umide di acqua dolce si mescolano ad antiche vestigia di insediamenti etruschi e romani, mosaici bizantini e architetture benedettine ed estensi.

La **parte ravennate del Parco del Delta del Po**, delimitata a nord dalle Valli di Comacchio, propone pinete e pialasse, affascinanti aree naturali e siti d'interesse culturale come la Basilica di Sant'Apollinare in Classe, monumento Unesco dal 1996. Valli silenziose protese verso il mare ospitano rari esemplari di vegetazione e specie faunistiche, la **foresta allagata** di Ponte Alberete, le **pinete secolari** di San Vitale e Classe e l'**antica salina** di

Cervia, luogo prediletto da stormi di fenicotteri rosa.

Il Delta del Po, area di sosta e riproduzione di oltre 350 specie di uccelli, è una zona a forte richiamo per gli appassionati di birdwatching con aree attrezzate e siti di osservazione.

Nelle diverse stagioni il parco si può visitare a piedi, in barca, in bicicletta o a cavallo, entrando in contatto diretto con la cultura, le tradizioni e le specialità gastronomiche di una terra di confine. Tutte le informazioni per vivere un'esperienza all'insegna di un turismo lento e sostenibile si trovano

- **Valli silenziose e pinete secolari**
- **La salina di Cervia e la foresta allagata di Ponte Alberete**
- **Birdwatching ed escursioni a ritmo lento**



## NEL PIATTO

### IL SALE DOLCE DI CERVIA



Il sale marino artigianale di Cervia, presidio Slowfood e vero oro bianco della città, è riconosciuto come un sale speciale, "dolce", per la purezza del cloruro di sodio e l'assenza di altri sali contenuti normalmente nell'acqua di mare. A Cervia, infatti, una fortunata combinazione fra clima e lavorazione fa sì che i sali amari non si depositino se non in minime quantità, lasciando al sale un gusto particolarmente gradevole e delicato che permette di esaltare i sapori dei cibi senza alterarli. Per questo il Sale di Cervia è usato dai grandi chef ed è adatto a valorizzare anche altre eccellenze gastronomiche.

L'origine della salina di Cervia è antichissima, probabilmente greca. Già ai tempi dei Romani il sale è centrale per l'economia e viene usato come moneta di scambio (da cui il termine "salarium") per la conservazione dei cibi e per diversi tipi di lavorazioni tra cui pelli, vetro e ceramiche.

## NEL CALICE

### IL BOSCO ELICEO DOC FORTANA



Lungo la costa adriatica, tra le province di Ravenna e Ferrara, si estende una delle aree vitivinicole più particolari dell'Emilia Romagna, attraversata dal Parco del Delta del Po e delimitata a nord dalla foce del fiume e a sud da Cervia. È il Bosco Eliceo, definito anche zona dei Vini delle Sabbie per via dei terreni sabbiosi da cui nascono le sue quattro tipologie della DOC: Fortana, Merlot, Sauvignon e Bianco del Bosco.

Il vitigno principe di questa fascia costiera tratteggiata da dune, boschi, valli salmastre e saline è il Fortana, detto anche Uva D'Oro, da Côte d'Or in Borgogna, area da cui sembra che Renée di Francia lo porti in dote al Duca d'Este.

Con poco alcool e grande sapidità dovuta all'ambiente in cui si trovano viti a volte plurisecolari, il Fortana è ideale al momento dell'aperitivo o per cene di pesce.

nei **centri visita** di **Cervia**, **Sant'Alberto**, **Savio** e **Alfonsine**, sede anche di una piccola riserva naturale che offre rifugio a numerose specie vegetali e animali.

1. Nella pagina accanto, in alto, fenicotteri nelle vasche della Salina
2. Nella pagina accanto, in basso, birdwatching invernale nel Delta del Po
3. Sotto, Beccaccia di mare; accanto, Nitticora
4. A destra, in alto, il Sale dolce di Cervia
5. A destra, in basso, la Pialassa della Baiona





# La memoria nel paesaggio, segni vivi per non dimenticare

8

*Ricordare la guerra per coltivare la pace*

“La memoria è necessaria, dobbiamo ricordare perché le cose che si dimenticano possono ritornare”. Il monito di Mario Rigoni Stern, scrittore italiano al fronte, è parola viva nel cuore della Romagna, teatro strategico della **Seconda guerra mondiale** durante le sue ultime battute. Le cittadine della Bassa Romagna attive nella Resistenza sono infatti vittime della dura repressione nazifascista. Oggi le campagne e gli argini dei fiumi di questo territorio, disseminati di lapidi e cippi commemorativi, costituiscono tratti distintivi di un paesaggio che non dimentica, ma sa infondere pace e serenità.

Punto di partenza di un percorso dal forte valore storico e umano è **Cotignola**, “città dei Giusti”, dove tra il 1943 e il 1945 diverse famiglie di ebrei si salvano dalla persecuzione razziale grazie alla collaborazione dell'intera cittadinanza. Nel Museo Varoli troviamo la ricostruzione dell'intera vicenda, mentre in Piazza Amendola il murale “Distributore non automatico di coraggio” ricorda alcuni protagonisti dei 145 giorni in cui il fronte staziona sulle sponde del fiume Senio. Ad **Alfonsine** si trovano il Museo della Battaglia del Senio con sale immersive, cimeli e testimonianze del pas-

saggio del fronte sul fiume e l'Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea della Provincia di Ravenna con il suo importante archivio di documenti, periodici e la biblioteca storica. Nella vicina **Conselice** il Monumento alla stampa clandestina e alla libertà di stampa celebra il fondamentale ruolo giocato da questa cittadina nell'informare la popolazione su quanto avviene sul fronte del Comitato di Liberazione Nazionale. La

- **Il distributore non automatico di coraggio**
- **Il Museo della Battaglia sul Senio**
- **Il Monumento alla stampa clandestina e alla libertà di stampa**





1. Nella pagina accanto, in alto, la stele del superamento del Senio a Fusignano
2. Nella pagina accanto, in basso, il Distributore non automatico di coraggio a Cotignola
3. Accanto, salumi di Mora Romagnola
4. Al centro, il Monumento alla stampa clandestina e alla libertà di stampa a Conselice
5. In basso, la Rocca di Lugo

## NEL PIATTO

### I SALUMI DELLA ROMAGNA



Tra i prelibati salumi romagnoli spiccano quelli prodotti dal suino di razza **Mora Romagnola**, antico suide di origine locale con notevoli doti di rusticità e frugalità diffuso fino a metà del secolo scorso prima di essere salvato dall'estinzione all'inizio degli anni '90. Le sue carni molto saporite, oltre che per il consumo fresco, vengono lavorate in modo tradizionale per ottenere prosciutto, salame e coppa di grande pregio.

Tipico del territorio di Russi è il **Bél e còt**. Pur avendo l'aspetto di un cotechino, si tratta in realtà di un tenero insaccato che si produce con carne muscolosa di maiale e cotica. Le carni vengono condite con sale grosso, pepe, chiodi di garofano, cannella, noce moscata e zucchero. Si gusta specialmente durante la Festa della Madonna dei Sette Dolori, in programma la terza domenica di settembre, quando a venderlo sono i negozianti della città. Lo si acquista già cotto, da qui deriva il suo nome dialettale.



lunga tradizione di lotte popolari e antifasciste di **Massa Lombarda** trova rappresentanza nel Monumento ai caduti partigiani, situato nel centro cittadino, mentre a **Sant'Agata sul Santerno** le lapidi ai caduti santagatesi ricordano le vittime dei due conflitti mondiali del Novecento. A **Lugo**, all'ingresso della Rocca Estense, sono poste la lapide dedicata a Carlo Landi "Matto", giovane partigiano ucciso dai nazifascisti, e la lapide che testimonia la deportazione degli ebrei del ghetto. Altri luoghi, come **Bagnacavallo**, **Fusignano** e **Bagnara di Romagna**, conservano testimonianze del periodo bellico nei monumenti dedicati e nei giardini.



## NEL CALICE

### IL BURSÒN



Negli anni Cinquanta, a Bagnacavallo, i Longanesi scoprono un'uva abbarbicata a una quercia e la salvano dall'estinzione, piantando il primo vigneto e favorendo la sua diffusione. Per questo merito il vitigno viene chiamato Uva Longanesi e il vino prodotto Bursòn, soprannome dialettale con cui è nota la famiglia. Nel 1999 l'Uva Longanesi viene iscritta nell'albo dei vigneti e dal 2007 entra nella Igt Ravenna.

Il Bursòn è un vino rosso con profumi e sapori del sottobosco delle pinete ravennati in cui il vitigno è sopravvissuto per anni. Ha buona morbidezza, grande struttura e un tannino ben presente affinato da un passaggio in legno. Prodotto in due versioni, etichetta blu ed etichetta nera, nella seconda il 50% delle uve raccolte viene fatto appassire. A tavola si sposa bene con piatti di cacciagione, carni rosse, arrosti, tartufi e formaggi stagionati.



# Seguendo Dante, i luoghi in cui nacque la Commedia immortale

9

## *Sulle tracce del Divin Poeta*

Tra i Best in travel (30 migliori itinerari al mondo) dalla guida Lonely Planet nel 2021, le **Vie di Dante** sono un percorso storico e naturalistico che ricostruisce il cammino compiuto dal Sommo Poeta durante l'esilio tra Firenze e Ravenna, quando scrive buona parte della Divina Commedia.

Il Cammino di Dante è un itinerario che inizia dalla sua tomba a **Ravenna**, un tempio in stile neoclassico eretto vicino alla Basilica di San Francesco e ai chiostri che ospitano il **Museo Dantesco**. Se la Biblioteca Classense custodisce una delle collezioni librerie dantesche più ricche al mondo, tracce dei personaggi e dei luoghi della Divina Commedia sono anche nei mosaici di Sant'Apollinare Nuovo, della Basilica di San Vitale e del **Mausoleo di Galla Placidia**, che sono di ispirazione per il poeta. Alle porte della città, a due passi dal mare, si trova la **pineta di Classe**, paragonata da Dante al Paradiso terrestre.

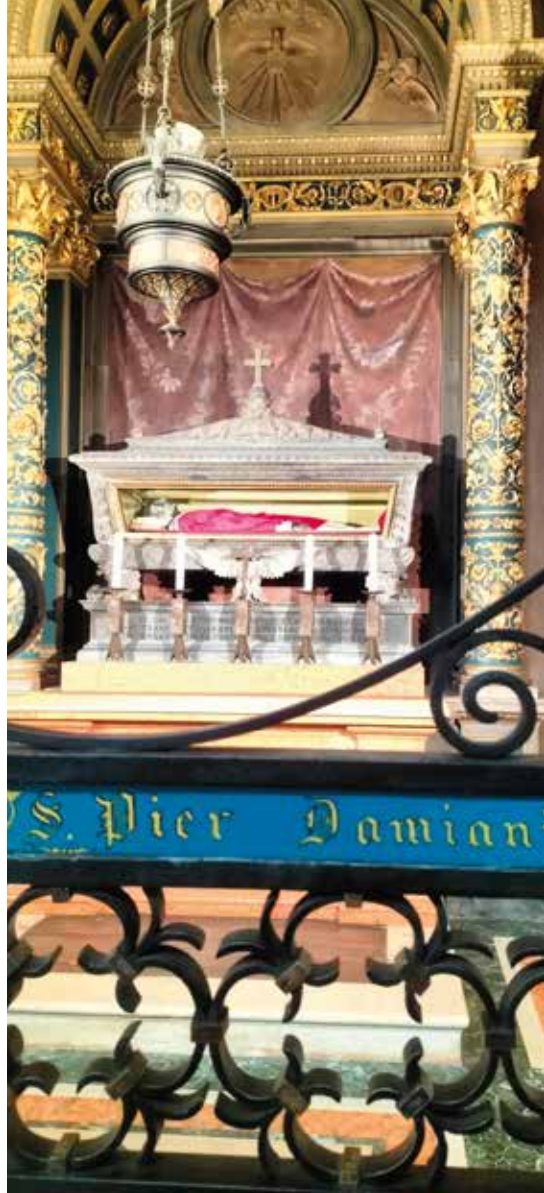
Attraversando **Faenza** si incontrano diversi personaggi della Divina Commedia. Uno è San Pier Damiani, dottore della Chiesa e spirito contemplativo nel Paradiso dantesco, le cui spoglie sono conservate in **Duomo**. Nel nono cerchio dell'inferno è relegato invece Alberigo Manfredi,

"il peggior spirito di Romagna", reo del terribile eccidio della Castellina. Quando è cacciato dalla città, si rifugia nella **Torre di Oriolo**, oggi visitabile con la sua meravigliosa vista sui vigneti delle prime colline.

Altra anima presente nell'inferno dantesco è quella del feroce condottiero Maghinardo Pagani da Susinana, nel 1300 signore di Faenza, Forlì e Imola, che il poeta punisce come falso consigliere. A lui si deve la fondazione di **Brisighella**, ultima tappa ravennate dell'itinerario dantesco. Nel 1290 fa costruire una torre di difesa su uno sperone roccioso, dove oggi si erge la magnifica Torre dell'Orologio,

- **La tomba e il Museo Dantesco**
- **La pineta di Classe, Paradiso terrestre**
- **I santi e i dannati di Faenza e Brisighella**





che insieme alla Rocca Manfrediana e al Santuario del Monticino forma i tre famosi colli di un paese medievale incantevole, riconosciuto Città Slow, Bandiera Arancione del Touring Club e inserito tra i Borghi più belli d'Italia.



1. Nella pagina accanto, in alto, la Rocca e la Torre dell'Orologio a Brisighella
2. Nella pagina accanto, in basso, la Tomba di Dante
3. In alto, il Duomo di Faenza
4. A destra, la Tomba di San Pier Damiani
5. Al centro, mosaici nella Basilica di Sant'Apollinare in Classe

## NEL PIATTO

### LE CARNI DELLA ROMAGNA



Il **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP** garantisce la carne bovina fresca ottenuta dalle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, tra le più pregiate al mondo per la loro carne magra, saporita e a ridotto colesterolo da cui si ottiene la rinomata "fiorentina".

L'**Agnello del Centro Italia IGP** indica invece la carne di agnello nato e allevato nell'Italia centrale, ottenuto da una popolazione di ovini storicamente presenti in quest'area, con specifiche attitudini, detta genericamente "appenninica": la carne, di colore rosa chiaro, ha un'equilibrata copertura di grasso ed è molto tenera.

Diffuso in zona, il **pollo romagnolo** ha invece una carne muscolosa e dà il meglio di sé in umido, come nel caso del pollo alla cacciatora o del "Picet cun al patet", ricetta della delegazione di Ravenna dell'Accademia italiana della cucina. Mentre nel territorio di Conselice i **ranocchi**, piatto tipico della cucina di valle, si mangiano in umido, fritti o in delicati risotti.

## NEL CALICE

### L'UVA DEL TUNDÈ



Vitigno autoctono di Ravenna, con una piccola diffusione tra questo comune e quello di Russi, dal 1998 l'Uva del Tundè è iscritta al Registro Nazionale della Varietà di Vite, ma le sue origini sono anteriori. Dal 1932 al 1956, infatti, Primo Tondini esegue diverse prove sperimentali di nuove cultivar di uve rosse, attraverso un procedimento sconosciuto a terzi, che portano alla creazione di questo vitigno, il cui nome in dialetto romagnolo significa proprio "Uva del Tondini".

L'Uva del Tundè dà vita a un vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. A profumi intensi di amarena, ciliegia, marmellata di frutti di bosco, ravvivati da note speziate di vaniglia e tabacco, corrispondono un gusto amarognolo e leggermente astringente, un buon corpo e un finale equilibrato. A tavola l'abbinamento migliore è con formaggi stagionati, salumi, selvaggina e carni rosse.



# Le terre del Lamone, corso d'acqua e di infinite possibilità

10

*Un fiume di emozioni tra storia e natura*

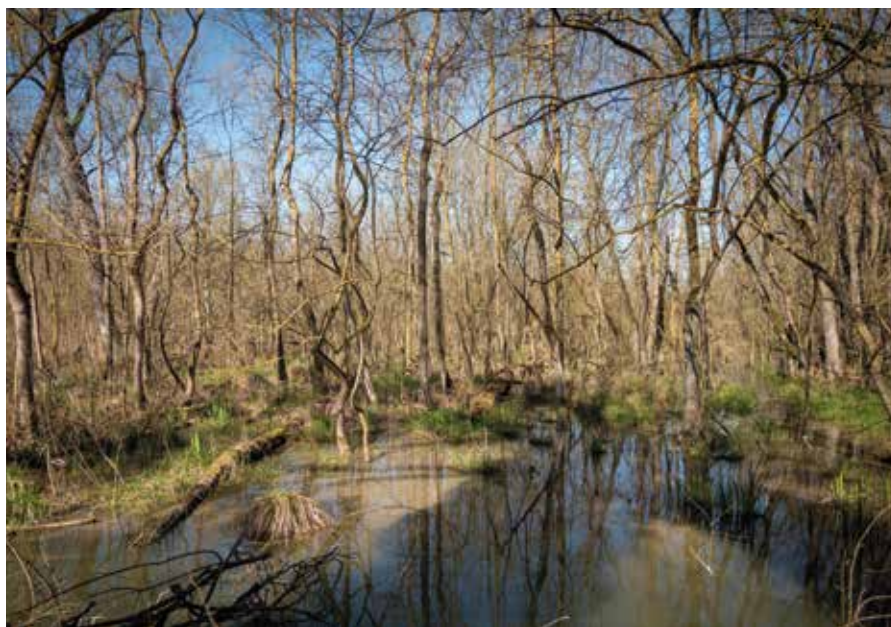
C'è una valle rigogliosa nel cuore verde dell'Emilia-Romagna che custodisce un microcosmo di attrattive naturalistiche e ambientali, tradizioni culturali e stili di vita, prodotti gastronomici e saperi artigianali tanto prezioso quanto fragile. Sono le **terre del Lamone**, fiume che sorge nel comune fiorentino di Borgo San Lorenzo e, dopo aver attraversato gli Appennini in prossimità di **Brisighella**, declina verso la pianura ravennate, attraversandone la campagna prima di giungere al mare.

Se nel tratto collinare scorre incassato e a volte quasi inaccessibile, a valle di **Faenza** fino a **Ravenna** il Lamone prosegue tra argini artificiali fino all'Adriatico. Proseguendo a piedi o in bicicletta, si scoprono le numerose bellezze di un territorio unico: la pianura rigogliosa, le valli bonificate, le lagune salmastre, l'Etnoparco delle capanne a **Villanova di Bagnacavallo**, la secolare pineta di San Vitale, la foresta allagata di Punte Alberete fino alla suggestiva duna costiera della foce del fiume. Agli occhi del viaggiatore si apre uno straordinario museo diffuso all'aria aperta arricchito da interessanti siti storico-culturali tra cui spiccano alcune perle.

A **Russi**, **Palazzo San Giacomo**,

costruito per volere di Carlo Guido Rasponi, custodisce il più vasto ciclo pittorico della decorazione privata e gentilizia avvenuto in Romagna fra Seicento e Settecento, mentre la **Villa Romana** (I-II sec d.C.) con mosaici pavimentali di grande bellezza è tra i più importanti e meglio conservati complessi archeologici del nord Italia. Procedendo tra edifici rurali, case padronali, tracce dell'antica vita di valle, casoni da pesca, piante acquatiche e un incredibile numero di uccelli acquatici, la vegetazione muta lentamente e si fa sempre più varia fino all'abbraccio tra l'acqua dolce e preziosa del fiume e quella salata dell'Adriatico.

- **L'Etnoparco delle Capanne**
- **Palazzo San Giacomo e la Villa Romana**
- **Un ecosistema fragile e prezioso**







1. Nella pagina accanto, in alto, ciclisti lungo il fiume Lamone
2. Nella pagina accanto, in basso, la foresta allagata di Punte Alberete
3. In alto, l'Etnoparco delle Capanne
4. In basso, a sinistra, affresco a Palazzo Rasponi
5. In basso, a destra, i mosaici della Villa Romana a Russi



## NEL PIATTO

### I PICCOLI TESORI TRA COSTA, PIANURA E COLLINA



Assai rinomati e diffusi fin dai tempi dei Romani, in anni più recenti gli **asparagi di pineta** subiscono la forte antropizzazione delle aree intorno a Ravenna tanto da rendere necessario un programma di recupero di due semenze delle principali tipologie, il San Vitale, fine e dal sapore gentile, e il Bardello, più rustico e dal sapore più pungente.

Origini antiche ha anche il **Cardo Gigante di Romagna**, coltivato con il sistema dell'interramento che rende il gambo bianco, più tenero e dolce. Pianta da raccolta spontanea, ma a volte seminato nelle zone vocate, è invece lo **stridolo**, profumato, dal sapore delicato e dai tanti usi in cucina.

A cavallo del Novecento in regione si sono definite le basi di un'apicoltura moderna praticata ancora oggi. Prodotti di riconosciuta qualità di quest'attività sono il **Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo** e il **Miele di tiglio**. Nelle aree con clima caldo umido si produce il **Miele di erba medica della pianura romagnola**.

## NEL CALICE

### IL RAVENNA FAMOSO IGP



Vitigno bianco aromatico dal carattere intrigante, il Famoso compare per la prima volta, citato con il suo nome ravennate Rambela, nella tabella del dazio comunale di Lugo di Romagna nel 1437, come piacevole uva da tavola venduta fresca nelle piazze. Abbandonato negli anni in parte per la sua caratteristica aromaticità, in parte per l'epidemia di fillossera, solo alla fine del ventesimo secolo riappare nei vigneti attorno alla chiesa di Montesasso, nel comune di Mercato Saraceno, sulle colline cesenati.

Da allora, grazie a produttori lungimiranti che ne hanno colto il valore, il Famoso è coltivato con splendidi risultati sia in collina che in pianura.

Vinificato in versione ferma e spumante, dà vita a vini dal profilo aromatico, con dolci note floreali, fruttate ed esotiche. Piacevole, morbido ed elegante, si sposa bene con il pesce, i formaggi freschi e piatti dai sapori aromatici e speziati.





# La Via delle Pievi, silenzi e armonie che interrogano l'anima

11

## *I millenari luoghi dello spirito*

Tra antichi monasteri, pievi millenarie e abbazie monumentali, sulle tracce delle radici storiche di una terra crocevia di scambi e differenti culture, si aprono diversi percorsi capaci di rispondere all'intima sete di bellezza e contemplazione che da sempre abita l'uomo. Avvolti in penetranti silenzi e atmosfere rarefatte, circondati da suggestivi paesaggi agresti che si perdono all'orizzonte, i **luoghi dello spirito** esercitano un profondo richiamo sull'anima e testimoniano un tratto importante dell'identità di queste zone.

Dalla via Emilia fino alla costa, all'interno dell'antica centuriazione romana, numerose pieve romaniche punteggiano la pianura, disegnando un itinerario storico, artistico e antropologico di grande interesse. Una delle meglio conservate è quella di **San Pietro in Sylvis** di **Bagnacavallo**: edificata nel VII secolo lungo la via dei Romei, la via millenaria che accompagna i pellegrini verso Roma, conserva affreschi trecenteschi attribuiti a Pietro da Rimini. La **Pieve di Campanile** a **Santa Maria in Fabriago** di **Lugo**, con una splendida torre cilindrica che domina la campagna circostante da oltre mille anni, è un luogo di grande fascino per entrare in connessione con le radici culturali e religiose della Bassa Romagna. Molto

caratteristica nella sua struttura architettonica è la **Pieve di Santo Stefano** a **Barbiano di Cotignola**, che sorge sul retro dell'omonima chiesa neoclassica e sui resti di una costruzione risalente al 900 d.C. di cui oggi non restano tracce evidenti. Risalenti entrambe all'VIII secolo sono, nel territorio di Russi, la bellissima **Pieve di Santo Stefano in Tegurio** a Godo e la **Pieve di San Pancrazio**. Un piccolo gioiello in stile deuterobizantino è anche la **Pieve di Santo Stefano** a **Pisignano di Cervia**, con varie opere da ammirare sia all'interno che all'esterno.

- **Le pievi romaniche della pianura ravennate**
- **L'abbazia millenaria di Casola Valsenio**
- **Lungo le orme degli antichi pellegrini**



## NEL PIATTO

### I DOLCI TIPICI ROMAGNOLI



Il dolce più conosciuto è la **ciambella romagnola**, senza buco e con forma larga e bassa. In passato parte della colazione di Pasqua, ha un **impasto duro**, è coperta di zuccherini e profuma di scorza di limone e anice, ma sono diverse le ricette tramandatesi nel tempo di famiglia in famiglia. Molto antiche sono anche le **misticchine**, dolci a base di farina di castagne, acqua e sale.

Tipico di Bagnacavallo è il **Dolce di San Michele**, legato alla Sagra del patrono (29 settembre). Ne esiste una ricetta in un testo del 1500 custodito nella biblioteca comunale: gli ingredienti sono panna cotta, uova, zucchero, noci, mandorle e pinoli. L'autunno è tempo anche del **Savor**, antica marmellata con mosto d'uva e mele cotogne, e dei Sugal, budini realizzati con mosto d'uva, farina e altri ingredienti poveri.

A Fusignano i **Corelli** e i **Violini di Corelli** sono deliziosi biscotti artigianali che omaggiano il famoso concittadino Arcangelo Corelli.

## NEL CALICE

### LA ROMAGNA CAGNINA DOC



Da gustare fresca di vendemmia e simbolo di allegria e convivialità tipicamente romagnole, la Cagnina viene prodotta dalle uve del vitigno Terrano. Di questo vino si parla fin dall'epoca bizantina, quando i primi vitigni arrivano dall'Istria in occasione dell'importazione di pietra calcarea usata per costruire chiese, battisteri e monumenti storici del ravennate. Il nome pare derivi dalle caratteristiche leggermente aspre di quest'antico vitigno, che "morde" il palato.

Con un colore rosso violaceo e un odore vinoso, la Cagnina è un vino dal sapore dolce, un po' tannico e leggermente acidulo. È ideale per accompagnare durante i mesi più freddi castagne arrosto, formaggi, ma anche crostate, ciambelle appena sfornate e i dolci tradizionali della pianura ravennate.

Salendo sulle colline di **Brisighella**, circondata dagli ulivi, si trova la **Pieve di San Giovanni in Ottavo**, detta del Tho, la più antica della valle del Lamone. Meravigliosa nella sua essenzialità, custodisce numerosi reperti archeologici rinvenuti durante recenti scavi e lavori di restauro. Mentre a due chilometri da Casola Valsenio, l'**Abbazia di Valsenio**, fondata dai monaci benedettini intorno all'anno Mille, domina l'intero paesaggio con la sua mole possente.

1. Nella pagina accanto, in alto, la Pieve di Santo Stefano a Cotignola

2. Nella pagina accanto, in basso, la Pieve di Campanile a Santa Maria in Fabriago di Lugo

3. Sotto, grappoli di Terrano

4. A destra, in alto, l'Abbazia di Valsenio a Casola Valsenio

5. A destra, in basso, la Pieve Tho a Brisighella





# Parole e sinfonie, una terra da cui trarre ispirazione

12

*Quando la bellezza diventa poesia*

L'anima profonda di una città o di una regione si svela spesso nelle **parole** di poeti e scrittori che in quei luoghi compongono opere capaci di attraversare il tempo, imprimendosi nella nostra memoria. O nella musica di chi, ispirato dall'atmosfera di queste terre, è autore di sinfonie altrettanto immortali.

Partenza ideale di un itinerario in punta di penna è **Casa Deledda** a Cervia, dove la scrittrice vincitrice nel 1926 del Premio Nobel per la Letteratura soggiorna numerose estati tanto da diventare cittadina onoraria. Nel cuore di Sant'Alberto, frazione di Ravenna, la casa del poeta e scrittore **Olindo Guerrini** è oggi un centro culturale che ospita anche due biblioteche secondo la volontà della famiglia del letterato. Spostandoci ad Alfonsine, in podere Ortazzo, la casa natale di **Vincenzo Monti**, poeta di punta del Neoclassicismo italiano, conserva arredi e cimeli a lui cari. Mentre a Bagnacavallo il Giardino dei Semplici, noto anche come "Giardino degli Aforismi", mostra, tra fiori e piante officinali, panchine in ferro battuto con incisi gli aforismi del giornalista e scrittore **Leo Longanesi**, che qui nasce nel 1905. A Casola Valsenio, circondato da un parco lussureggiante

con trentamila piante, il Cardello è la casa-museo in cui lo scrittore **Alfredo Oriani** scrive tutte le sue opere.

Non meno affascinanti sono i luoghi che danno i natali o accolgono musicisti di grande talento. A Lugo la **Casa museo Gioacchino Rossini** racconta la vita e le sinfonie del compositore pesarese che vive in città a inizio Ottocento, mentre a Bagnara di Romagna il **Museo storico Pietro Mascagni** ospita cimeli del famoso musicista legato sentimentalmente alla corista Anna Lolli, originaria del luogo. Fusignano, città di **Arcangelo Corelli**, importante rappresentante del Barocco strumentale italiano, lo

- **Le case museo di poeti e scrittori**
- **Passioni e cimeli dei grandi compositori**
- **I luoghi dove sono nate opere diventate immortali**



ricorda con un busto esposto nella facciata della **chiesa del Pio Suffragio**. Mentre il teatro di Faenza è intitolato ad **Angelo Masini**, uno dei più grandi tenori italiani dell'Ottocento, nato in Romagna.

## NEL PIATTO

### LA FRUTTA DELLA ROMAGNA



La frutta di Romagna è nota in tutto il mondo per la sua straordinaria qualità. Regine di questa terra sono la **Pesca** e la **Nettarina di Romagna**, che nel 1998 ottengono, prime in Europa, il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta. L'intera provincia di Ravenna è terra vocata di queste due eccellenze, mentre a Massa Lombarda si trova la **Pesca Buco incavato**, una storica pesca bianca diventata negli anni '30 del Novecento la varietà più importante della regione.

Di grande pregio è poi la **Pera dell'Emilia Romagna Igp**: già agli inizi del Novecento la regione si afferma come la culla di produzione europea di questo frutto originario della Cina e diffuso in Italia dai Romani. Sono otto le varietà tutelate, ciascuna con caratteristiche distintive e tutte molto apprezzate da chef e ristoratori.

Un profumo intenso, un sapore dolce e una buona consistenza caratterizzano la **Fragola di Romagna**, la cui coltura si sviluppa fortemente dal secondo dopoguerra. Nello stesso periodo si diffonde il **Loto di Romagna**, denominazione del frutto della cultivar di Kaki Tipo, consumato fresco o destinato a dolci.



## NEL CALICE

### IL ROMAGNA TREBBIANO DOC



Prodotto anche nelle varianti spumante e frizzante, il Romagna Trebbiano è uno dei vini bianchi più diffusi sulle tavole delle osterie e delle cucine romagnole. L'omonimo vitigno, molto produttivo e resistente, è il più coltivato in regione, in particolare in provincia di Ravenna. La sua presenza qui è documentata fin dal XIV secolo dall'agronomo bolognese Pier de' Crescenzi. Dal 1973 è un vino a Denominazione di Origine Controllata (DOC).

Il vino ha un colore giallo paglierino e un sapore sapido e secco, che sprigiona in bocca freschezza e fragranza. Particolarmente versatile negli abbinamenti, servito a 7-8°C ben si presta per accompagnare secondi di pesce o insalate di mare e primi piatti leggeri. Lo si può gustare anche con aperitivi a base di piadina, salumi e squacquerone o altri formaggi freschi.




1. Nella pagina accanto, in alto, Casa Rossini a Lugo
2. Nella pagina accanto, in basso, Casa Monti ad Alfonsine
3. In alto, il Giardino degli aforismi a Bagnacavallo
4. Al centro, il Teatro Masini a Faenza
5. In basso, il Museo storico Pietro Mascagni a Bagnara di Romagna



# Romagna A TU PER TU

Una passeggiata tra i filari carichi d'uva con degustazione in cantina. Una giornata in compagnia dei salinari di Cervia. Una meditazione yoga in vigna. Una lezione sulla piadina romagnola con pranzo finale in agriturismo. E poi, ancora, una visita guidata al museo unita a un laboratorio didattico, un tour alla scoperta di un antico mulino per produrre farina con cui preparare golosi biscotti, un aperitivo da gustare all'interno di una tenda romagnola. E perché non una merenda con assaggio di olio extravergine di oliva Dop o una pedalata tra i frutteti in riva al fiume?

Sono tante le esperienze che si possono vivere tutto l'anno lungo la Strada del Sangiovese grazie a **Romagna a tu per tu**, progetto di turismo attivo che dal 2021 permette a visitatori e turisti di entrare in contatto diretto con vignaioli, artigiani del gusto e operatori culturali impegnati in prima persona nella tutela e promozione di patrimoni artistici e culturali che contribuiscono a rendere unica l'identità romagnola.

Esperienze che  rimangono nel cuore

**Visita il nostro sito  
e scopri la tua prossima emozione**



# Crediti fotografici

- Copertina** Luca Casadei, arch. Strada del Sangiovese
- pag **1** A sinistra: arch. APT Servizi Emilia-Romagna, a destra: Luca Casadei, arch. Strada del Sangiovese.
- pag **4-5** 1, 5: arch. Imola Faenza Tourism Company; 2,3,4: Luca Casadei, arch. Strada del Sangiovese.
- pag **6-7** 1: arch. APT Servizi Emilia-Romagna; 2, 4, 5: arch. Comune di Ravenna; 3: arch. Strada del Sangiovese.
- pag **8-9** 1, 5: arch. MIC Faenza; 2, 4: arch. Unione della Romagna Faentina; 3: arch. Torre di Oriolo.
- pag **10-11** 1, 2, 3: Luca Casadei, arch. Strada del Sangiovese; 4: arch. Unione della Romagna Faentina; 5: Francesco Grazioli, arch. Ente Parchi e Biodiversità Romagna.
- pag **12-13** 1, 2, 5: arch. Unione dei Comuni della Bassa Romagna; 3, 4: arch. Strada del Sangiovese.
- pag **14-15** 1: arch. Unione della Romagna Faentina; 2: arch. Unione dei Comuni della Bassa Romagna; 3: Fabio Liverani, arch. Unione della Romagna Faentina; 4: arch. APT Servizi Emilia-Romagna; 5: arch. Strada del Sangiovese.
- pag **16-17** 1, 3, 5: arch. Parco Delta del Po; 2, 4: Max Costa, arch. Parco Delta del Po.
- pag **18-19** 1, 4, 5: arch. Unione dei Comuni della Bassa Romagna; 2: Luca Casadei, arch. Strada del Sangiovese; 3: arch. Unione della Romagna Faentina.
- pag **20-21** 1: Amatori Brisighellesi, arch. Unione della Romagna Faentina; 2: arch. Comune di Ravenna; 3, 4: Luca Casadei, arch. Strada del Sangiovese; 5: Saliko, arch. Open Library Emilia-Romagna.
- pag **22-23** 1: Luca Casadei, arch. Strada del Sangiovese; 2: arch. Comune di Ravenna; 3, 4: arch. Strada del Sangiovese; 5: Giorgio Biserni, arch. Comune di Russi.
- pag **24-25** 1, 2: arch. Unione dei Comuni della Bassa Romagna; 3: Luca Casadei, arch. Strada del Sangiovese; 4, 5: arch. Unione della Romagna Faentina.
- pag **26-27** 1, 2, 3, 5: arch. Unione dei Comuni della Bassa Romagna; 4: Andrea Scardova, arch. Unione della Romagna Faentina.
- pag **28** Luca Casadei, arch. Strada del Sangiovese

Pubblicazione realizzata da Associazione Strada del Sangiovese – Strada dei Vini e dei Sapori delle colline di Faenza grazie al cofinanziamento della Regione Emilia-Romagna per azioni di informazione legate alle produzioni dei vini e dei prodotti agricoli e alimentari tipici e tradizionali di qualità (legge n. 23/2000, determina DPG/2023/24379).

Progetto redazionale:  
Luca Casadei

Progetto grafico e impaginazione:  
Yucca Design

Si ringraziano per la collaborazione e la supervisione dei testi gli Uffici Turismo dei seguenti enti: Comune di Cervia, Comune di Ravenna, Comune di Russi, Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Delta del Po, Ente Parchi e Biodiversità Romagna, Museo Internazionale delle Ceramiche, Unione dei Comuni della Bassa Romagna e Unione della Romagna Faentina.

@ Copyright 2024 Strada del Sangiovese  
Piazza del Popolo 31 – 48018 Faenza (RA)

Finito di stampare: Luglio 2024  
Stampa: Grafiche SAGI srl  
42011 Bagnolo in Piano (RE)

È vietata la riproduzione non espressamente autorizzata anche parziale o a uso intero o didattico con qualsiasi mezzo effettuato.



**ASSOCIAZIONE STRADA DEL SANGIOVESE**

Strada dei Vini e dei Sapori delle Colline di Faenza  
P.zza del Popolo, 31 - 48018 Faenza (RA)