

# TRA FAENZA E BRISIGHELLA

viaggio gastronomico nelle colline ravennati. Accompagnati da miele, olio e vino.

a cura di Pier Antonio Bonvicini



*"Non sempre ciò che viene dopo è progresso", diceva il Manzoni. Ecco allora alcuni straordinari prodotti d'antica sapienza, piaceri terreni di elevata qualità. Che sono l'occasione per rivedere un territorio dove la bontà è di casa. Ma anche per sfuggire allo stress della vita quotidiana.*

Basterebbero le ceramiche e la storia della città a riportarvi a Faenza. Ma stavolta ci tornerete per il **miele**. È uno **straordinario prodotto naturale, energetico, digeribile, completo di oligoelementi**, inseparabile compagno della buona alimentazione quotidiana. Conosciuto fin dall'antichità e apprezzato dai popoli più longevi. Per gli egizi era terapeutico e rituale, tanto da accompagnare i defunti nell'aldilà. Giove fu nutrito da questo nettare, mentre Pitagora si alimentava solo con pane e **miele**. E lo stesso fece Democrito, che attribuì al miele la sua longevità. I romani lo adoperavano per il vino, ma anche per conservare i cibi. Espressione della Provvidenza nell'Antico Testamento, emblema della leggerezza nel Medioevo, **il miele è sempre stato il simbolo della**

**dolcezza in ogni epoca**. Ovidio, nei Fasti, attribuisce a Bacco la scoperta del miele, però la vera storia è ancora incerta. Di sicuro c'è il grande ritratto di Piero di Cosimo, "la scoperta del miele", che assieme a quello del Guercino, "Sansone porta il favo di miele ai genitori", ci fanno meglio comprendere il valore dell'alimento. Storie a parte, troverete dell'ottimo miele, di produzione propria, all'**azienda agricola Rondinini, in via Accarisi 118, a Faenza**. Eccellente l'acacia (dal sapore delicato, ricca di fruttosio) ma anche le altre varietà, che sono il risultato di una produzione integrata, rispettosa dell'ambiente e della salute. Gioverà sapere, però, che se il prodotto non si consuma subito va mantenuto in locali oscuri, freschi e asciutti, lontano da fonti di calore. Perché il caldo è nemico del miele.

Ora proseguite per **Brisighella**, borgo medievale di collina e **terra d'elezione per l'extravergine di oliva**, considerato tra i migliori oli del territorio nazionale. Tant'è che qui, nel 1996, fu ottenuta la prima dop italiana.

Basterà percorrere la statale 302, l'antica strada che porta a Firenze, per ritrovarvi nel verde paesaggio brisighellese, tra frutteti, vigneti e oliveti. Nei poemi omerici si viene a conoscenza che l'olio garantisce eterna giovinezza. Quello di questo territorio probabilmente vi aiuterà a rimanere a lungo in buona salute. Essendo un portentoso alimento di alta digeribilità, con grassi vegetali ricchi di acido oleico, ritenuto grande amico del cuore.

Così, visitando il punto vendita di **"Terra di Brisighella", in via Strada n. 2**, potrete



acquistare extravergini da favola. Ne segnaliamo alcuni. Il **"Brisighello"** a denominazione di origine protetta, ottenuto al 100% dalla cultivar nostrana di Brisighella; il **"Nobildrupa"** ricavato interamente dalla varietà ghiacciola, autoctona della zona brisighellese; il **"Milledrupe"** composto dalle varietà leccino, pendolino, frantoio, moraiolo, colombina, correggilo, nostrana di brisighella e ghiacciola.

Quanto al vino, Aristofane dice che "quando gli uomini bevono divengono ricchi, prosperano gli affari, vincono le cause, sono felici e aiutano gli amici". Comunque vada, i vini dell'azienda vitivinicola **"Fondo San Giuseppe", in via Tura a Brisighella**, vi sorprenderanno per la grande qualità. Che **Stefano Bariani** e **Mariagrazia Rizzati** hanno ottenuto con passione e capacità. Tutti i prodotti sono realizzati in modo artigianale, nel rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore. Così l'uva è fermentata naturalmente senza l'aggiunta di lieviti e nutrienti. E il vino matura in botti di cemento, venendo ulteriormente affinato in bottiglia prima di essere commercializzato. Inoltre, per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, non è stato filtrato, né chiarificato, né modificato nelle sue componenti originarie. Allora segnaliamo il **"Ciarla"** da uve riesling, il **"Caramore"** da uve chardonnay, e il **"Fiorile"** da uve di Albana.

Concludendo il tour tra questi prodotti d'antica sapienza, sarà il Manzoni a ricordarvi che "non sempre ciò che viene dopo è progresso". **D**

## Culinaria news:

### Faenza a tavola

Non lontano dal centro, lungo la via Emilia Ponente 23, il ristorante **Cinque Cucchiari** è il miglior riferimento cittadino per la cucina di mare. Ai fornelli, due grandi professionisti del settore: Marco Laghi e Romano Landi. Per una cena di pesce sui 45-55 euro, bevande escluse. Tel. 0546 621527.

### Se si cerca la tradizione

**La Cantina d'Serna**, condotta con passione e competenza da Mirco Benedetti, è la sosta ideale se si pranza in trattoria. Vera cucina del territorio, ambiente caratteristico, vantaggioso rapporto qualità-prezzo. E vini perlopiù romagnoli. In via Sarna 221, a Faenza, appena fuori città. Tel. 0546 43045.

### Brisighella a cena

Un buon indirizzo è l'**Osteria del Guercinoro**, in piazza Marconi 7, tel. 0546 80464. Le stagioni e il mercato orientano la cucina. Gustosi primi piatti, secondi a base di carne e dolci casalinghi. Assolutamente da non perdere la ricca selezione di salumi e formaggi. Sui 30-35 euro vini esclusi.



In alto a sinistra, l'olio di Brisighella. A destra, Stefano Bariani, del Fondo San Giuseppe.