

# Asola, una passeggiata tra storia e arte

Per chi ama la storia e i buoni sapori, Asola è tutta da scoprire. E, tra chiese, piazze e antichi palazzi, una sosta è d'obbligo per gustare i piatti tipici della cucina mantovana

---

# Civitella del Tronto, la città fortezza

Ultima roccaforte borbonica a cadere sotto l'assedio delle truppe piemontesi, nel 1820, della dominazione conserva non solo l'imponente fortezza, ma anche i nomi dei suoi piatti tipici, come lo Spezzatino alla Franceschiello e il filetto alla borbonica. E per Natale si prepara il parrozzo.

---

# Montegridolfo, il cassero tra i colli

Nella provincia di Rimini, tra la valle del Conca e quello del Foglio sorge il borgo medievale di **Montegridolfo**, fulcro delle lotte tra le signorie dei Malatesta e dei Montefeltro. Annoverato tra i **Borghi più belli d'Italia**, ha una caratteristica che lo rende unico: la presenza di un **cassero** risalente all'anno Mille, rimasto intatto, con un unico

accesso una torre e una cerchia di alte mura che lo protegge.



Al borgo si accede attraverso la cinquecentesca **Porta del Castello**, sormontata dalla Torre, a cui si accede attraverso un camminamento rialzato. Oltrepassando la porta, invece si entra nel centro storico dalla piazza su cui si affaccia il Palazzo comunale e **Palazzo Viviani**. Vicino alle mura vale una visita anche la **Chiesa di San Rocco** del 1427, che custodisce una tela raffigurante la *Madonna col Bambino adorata dai Santi Rocco, Giacinto e Sebastiano* del Cagnacci. Splendidi anche gli affreschi de XV e XVII secolo.



In via del Borgo si trova invece il **Museo della Linea dei Goti** (dom e festivi 15-18, ingresso a offerta libera) che conserva testimonianze sulla Linea Gotica tra reperti, riviste, materiali bellici, equipaggiamento dei soldati e molto altro. Una delle manifestazioni più belle del borgo, invece, è la rievocazione storica *La Montegridolfo Liberata* che si tiene nel mese di agosto, che ricorda la liberazione della cittadina a opera del tenente Norton il 31 agosto del 1944.



Altri due edifici religiosi che valgono una sosta sono la **Chiesa della Vergine delle Grazie** del 1548 con la facciata seicentesca. Lungo la strada che conduce a Trebbio si incontra infine la **Chiesa di San Pietro**, edificata nel XX secoli sui resti di una pieve romanica.

## **L'inconfondibile cucina romagnola**

Lasagne, tortelloni, crespelle, tagliatelle al ragù, **strozzapreti** e **passatelli** sono i gustosi primi piatti della cucina romagnola celebrata in tutto il mondo. Tra i secondi spiccano i piatti a base di carne di **Mora Romagnola**, un suino autoctono dal mantello scuro, o di razza bovina romagnola, con lo stomaco del bovino si prepara la **trippa** a cui si aggiunge pomodoro, verdure e formaggio Parmigiano.



Da non perdere i salumi e i formaggi dell'Alta Valconca. Le uve producono il rosso **Sangiovese**, il Trebbiano e l'Albana. Tra i dolci, da assaggiare **il bustreng**. La Romagna è famosa anche per i suoi "**frutti dimenticati**", come il corbezzolo, la corniola, la giuggiola, la nespola, la sorba, l'azzaruola la pera volpina e la mela cotogna.

## PASSATELLI

Di origine povera, sono il piatto più caratteristico della Romagna. In passato si preparavano in occasione delle feste con il tipico "ferro per i passatelli". La versione più classica è quella in brodo.

### Ingredienti

- 4 uova
- 200 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 200 gr di Pangrattato
- Scorza di limone grattugiata
- Noce moscata q.b
- Sale e pepe

### Per il brodo

- 4/5 litri di acqua fredda
- $\frac{1}{4}$  di gallina
- 1 pezzo di manzo
- 1 osso di bue
- 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano
- 2 pomodori
- 3 dadi

Disponete il **pangrattato a fontana**, poi rompete al centro le uova, aggiungete il parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata, la scorza di **mezzo limone grattugiata**, un mestolo di brodo, sale e pepe. Amalgamate fino a ottenere un impasto compatto e mettetelo a riposare per circa 3 ore, lavorandolo di tanto in tanto per fare sì che non risulti troppo duro. Nel frattempo **preparate il brodo** facendo bollire tutti gli ingredienti per circa 2 ore. Togliete poi la carne e le verdure e filtrate il brodo con un colino per renderlo più limpido. Passate l'impasto suddiviso a tocchetti nel **ferro da passatelli o nello schiacciapatate** fino a ottenere dei fili del diametro di circa 5 mm, rugosi e consistenti. A mano a mano che li produceτε potete lasciarli cadere direttamente nel brodo bollente. Lasciateli cuocere **finché non affiorano in superficie**. Servite accompagnati dal brodo di cottura e con una spolverata di Parmigiano Reggiano e/o noce moscata.



## COME ARRIVARE

**In auto, da Bologna** A14 Adriatica Bologna-Ancona, uscire al casello di Cattolica-San Giovanni-Gabicce. A San Giovanni in Marignano uscire alla rotonda in direzione di Morciano-San Giovanni in Marignano e immettersi sulla SP17 in direzione Morciano-Saludecio-Montegridolfo. Da **Sud**, A14 Adriatica Bologna-Ancona, uscire al casello Pesaro-Urbino, poi seguire in direzione Urbino-Montefeltro, poi per Montecchio e continuare sulla SP17 in direzione di Montegridolfo. Da **Rimini**, SP31 con direzione Morciano, Saludecio, Montegridolfo

## DOVE MANGIARE

**\*Trattoria del Castello**, via Borgo 5, Montegridolfo, tel 0541/855174.

**\*Osteria dell'Accademia**, via Roma 16, tel 0541/855335.

## DOVE DORMIRE

**\*Relais Palazzo Viviani\*\*\*\***, via Roma 38, Montegridolfo, tel 0541/855350, [www.palazzoviviani.com](http://www.palazzoviviani.com).

**\*B&B La Fenice**, via Catardino 55, Mondaino, tel 0541/850016,

[www.guesthouselafenice.it](http://www.guesthouselafenice.it)

## **INFO**

[www.prolocomontegridolfo.it](http://www.prolocomontegridolfo.it)

---

# **Siena si accende con il Natale**

Con oltre 250 eventi che proseguono fino alla fine di gennaio è Siena la meta ideale per un fine settimana tra arte, cultura e gusto. E per chi volesse cimentarsi a preparare i classici “ricciarelli”, ecco la ricetta

---

# **Longiano e Santarcangelo di Romagna, nei borghi dei Malatesta**

Un itinerario da fare in un weekend alla scoperta di Longiano e Santarcangelo, tra i più bei borghi della Romagna, costellati da castelli, musei e chiese medievali e rinascimentali. Senza dimenticare le prelibatezze della celebre cucina romagnola.

---

# **Modica, dolcezze barocche**

Patrimonio dell'Umanità Unesco, Modica vanta un prezioso centro storico in stile barocco, sorto dopo il terremoto del 1693. Ma per il palato, la sua ricchezza è il cioccolato, dalla lavorazione unica, famoso in tutto il mondo.

---

# **Revolutja, a Bologna i capolavori del Museo di Stato di San Pietroburgo**

Inaugura il prossimo 15 dicembre al MAMbo, la mostra Revolutja. Da Chagall a Malevich, da Repin a Kandinsky che espone più di 70 opere degli Avanguardisti. Per l'occasione, ci si può ritagliare un weekend per visitare la città, senza lasciarsi scappare un bel piatto di tagliatelle al ragù

---

# **San Daniele, lungo la Strada del Prosciutto con la Fiat 500X**

Un itinerario sulla Strada del Prosciutto insieme alla Fiat 500X alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche, dei borghi e dei castelli del Friuli. Cento km di storia, sapori e tesori nascosti, da vivere con il crossover Fiat più venduto

in Italia

---

## **Castelnuovo Magra, il fascino del borgo antico**

Castelnuovo , in provincia de La Spezia, è il gioiello della bassa Val di Magra, dove nasce il Vermentino DOC Colli di Luni e il pregiato olio di oliva. Ecco un itinerario tra eccellenze storico artistiche ed enogastronomiche. Con la ricetta del buccellato, il dolce tipico della Lunigiana.

---

## **Longiano, l'antico borgo dei Malatesta**

Un percorso alla scoperta delle bellezze artistiche e culinarie di Longiano. Già Bandiera Arancione del Touring, il tesoro della Romagna svela tesori inattesi. A cominciare da uno dei dolci più golosi: la zuppa inglese

---

## **Cusano Mutri, bella come un**

# presepe

Un itinerario di due giorni nella zona sannitica del Matese, alla scoperta di uno dei “Borghi più belli d’Italia”, tra profumi e sapori di sottobosco e relax alle terme di Telesse. E, da provare, la ricetta della Zuppa Santella, piatto tipico di Cusano.

---

## Fontanellato, il fascino della rocca

“Bandiera Arancione” del Touring Club, “Cittaslow” e “Città d’Arte e cultura”. Sono molti i titoli di cui si fregia **Fontanellato**, gioiello della Bassa parmense, che sorge tra Parma e Fidenza. Il suo nome deriva dal latino *fontana lata*, cioè “grande fontana”, poiché il borgo è situato tra i fiumi Taro e Stirone.

L’itinerario che vi proponiamo non può che partire dalla centrale Piazza Matteotti, dove domina l’imponente **Rocca Sanvitale**, cuore della cittadina. La fortezza, eretta nel XIV secolo su un edificio preesistente, di cui è rimasta la torre difensiva, è circondata da un ampio fossato, detto *peschiera*, a tutt’oggi pieno di acqua. Nel corso dei secoli, si è trasformata fino a diventare la dimora nobiliare dei Conti Sanvitale, che l’hanno abitata per ben sei secoli. Nel 1948 è stata poi venduta al Comune, che oggi ne ha fatto la sede del Municipio e dell’Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza ([www.castellidelducato.it](http://www.castellidelducato.it))



La rocca è **aperta al pubblico tutto l'anno** (dal 1/11 al 31/3 mar-sab 10 – 11.45 e 15-16.45, dom e festivi 9.30 – 11.45 e 14.30 – 16.45; ingresso: € 8 intero, € 3.50 ragazzi 6-16 anni). Al suo interno si trova uno dei capolavori del Manierismo, la **Camera Picta**, dipinta nel 1524 dal Parmigianino con sequenze del mito di Diana e Atteone, tratto dalle Metamorfosi di Ovidio. La saletta era un tempo lo studio privato di Paola Gonzaga, dove, si dice, la nobildonna si ritirasse in preghiera per piangere il figlio prematuramente scomparsi.



Tra le sale visitabili ci sono anche l'**appartamento nobile dei Sanvitale**, la **Sala delle Armi**, la **Galleria degli Antenati**, la **Sala dei Ricevimenti** e la **Camera Nuziale**. Nella **Sala dello Stendardo** si trova lo Stendardo della Beata Vergine di Fontanellato, risalente al periodo tra il 1654 e il 1656. Le sue imponenti dimensioni (5 m di lunghezza e 4 di altezza) fanno pensare al suo utilizzo come bandiera di una nave capitanata da un membro della nobile famiglia Sanvitale. Splendida anche la **Camera Ottica**, l'unica ancora funzionante in tutta Italia, con il suo complesso sistema di specchi che riflette su uno schermo l'immagine della piazza. Infine, la **Sala del Teatrino**, era una stanza dedicata ai giochi dei figli della duchessa Maria Luigia d'Austria.



Fuori dal centro storico, si trova invece il **Santuario della Beata Vergine del Rosario**, meta di pellegrinaggi fin dal XV secolo. L'edificio che si può ammirare oggi risale al XVI, ma è stato costruito su un oratorio preesistente. Il santuario conserva diversi affreschi di pregio, ma il pezzo forte è la statua della Madonna che spicca sull'altare. Si dice che abbia operato guarigioni miracolose, come dimostrano i numerosi ex voto.

**Dal monastero di San Benedetto al Labirinto della Masone**  
Prendendo Via XXIV Maggio, dopo circa 2 km si arriva alla frazione di **Priorato**, dove si trova il complesso monastico di **San Benedetto** risalente al XI secolo e riprogettato nel corso del XVIII. La chiesa conserva stucchi rococò e affreschi pregiati. Nella vicina **Oasi del Priorato**, conosciuta come **Parco Pozzi**, si può passeggiare alla scoperta di questa area di 12 ettari, che è stata "rinaturalizzata" con lo scopo di ricostruire un bosco con alberi autoctoni tipico della Pianura Padana.



Proseguendo per 4 km sulla Strada Masone si arriva al **Labirinto della Masone**, un grande parco che ospita il più grande labirinto in bambù del mondo. La sua pianta a stella copre infatti quasi 7 ettari di terreno. Al suo interno, sono ricavati spazi culturali per più di 5000 mq, dove sono conservate circa 500 opere databili tra il Cinquecento e il Novecento, della collezione del celebre editore Franco Maria Ricci. Qui si trova anche la sua preziosa biblioteca che conserva opere grafiche e tipografiche, tra cui alcune di Giambattista Bodoni e l'intera produzione di Alberto Tallone.

## **I sapori della Bassa Parmense**

La Bassa parmense è famosa per i suoi pregiati prodotti tipici e per i suoi piatti succulenti e corposi. Fontanellato sorge lungo la Strada del Culatello di Zibello, salume "principe" della zona. Tra i salumi ci sono poi la **spalla cotta**, il **crudo di Parma** e la **Culaccia di Fontanellato**, un salame prodotto in loco in attesa della certificazione IGP. Questa è anche zona di produzione del Parmigiano Reggiano, come dimostrano i numerosi caseifici che effettuano vendita diretta.



Tra i piatti della tradizione, ricordiamo i ravioli di verdura e ricotta, gli anolini in brodo, la trippa alla parmigiana, gli arrosti di anatra e faraona, il coniglio alla cacciatora e le scaloppe alla parmigiana. Ottimi i dolci, tra cui crostate di frutta, zabaione e la **spongata**, di cui vi forniamo la ricetta.

## **Spongata parmigiana**

### **Ingredienti**

- 250 gr di farina
- 80 gr di burro
- 120 gr di zucchero
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo
- 300 gr di miele
- 150 gr di noci
- 60 gr di pinoli
- 80 gr di uvetta
- 60 gr di cedro candito
- 2 cucchiaini di pan grattato
- 1 pizzico di sale

- Chiodi di garofano, cannella, noce moscata (1 pizzico)

Pelate e tritate le noci e i pinoli. Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida e scolatela. Tostate il pangrattato e tagliate il cedro candito a dadini. Scaldate il miele a bagnomaria, poi aggiungete il pane tostato, le noci, i pinoli un pizzico di cannella, uno di noce moscata e un paio di chiodi di garofano. Aggiungete anche il cedro candito a dadini e l'uvetta. Mescolate, poi togliete dal fuoco. Versate il tutto in una terrina e fate riposare per un giorno. Versate la farina sulla spianatoia, ricavate un buco al centro e mettete il burro a pezzetti, l'uovo, lo zucchero, il vino bianco e un pizzico di sale. Impastate e lasciate riposare per 30 minuti. Dividete la pasta in due parti e ricavatene due dischi, uno più grande dell'altro. Con quello più grande foderate una teglia imburrata e infarinata, farcite con il ripieno e ricoprite col disco più piccolo. Cuocete in forno a 200 °C per circa mezz'ora. Lasciate raffreddare e servite con una spolverata di zucchero a velo.



## COME ARRIVARE

Al Milano-Bologna, uscita Parma Ovest da Bologna o Fidenza da

Milano. Seguire indicazioni per Fontanellato. A15 della Cisa da La Spezia con uscita Parma Ovest. Fontanellato dista circa 8 km. Da Parma, SS9 (via Emilia) e poi SP11 per Fontanellato

## **DOVE MANGIARE**

**\*Ristorante 12 Monaci**, via Roma 1, Fontevivo (PR), tel 0521/610010, [www.12monaci.it](http://www.12monaci.it)

**\*Al Teatro**, Piazza Verdi 5, Fontanellato (PR), tel 0521/822257, [www.trattoriadelteatrofontanellato.it](http://www.trattoriadelteatrofontanellato.it)

## **DOVE DORMIRE**

**\*Relais Fontevivo\*\*\***, via Roma 1/A, Fontevivo (PR), tel 0521/610010,

**\*Albergo Tre Pozzi\*\*\*\***, via Nazionale Emilia 129, Fontanellato, tel 0521/825347, [www.albergotrepozzi.it](http://www.albergotrepozzi.it)

## **INFO**

[www.fontanellato.org](http://www.fontanellato.org)

---

# **San Lorenzo in Banale, colori e sapori d'autunno**

Un itinerario di due giorni nel Trentino, alla scoperta del Parco Naturale Adamello Brenta e del Lago di Molveno. Ma novembre è anche il mese in cui San Lorenzo celebra la ciuiga, il gustoso salame locale

---

## **Vizzini, un weekend sulle tracce di Giovanni Verga**

Un fine settimana da trascorrere nel borgo che ha dato i natali, nel 1840, al maggior esponente del Verismo, tra tesori d'arte e atmosfere da "Cavalleria Rusticana". E il periodo è propizio per assaggiare le "ossa dei morti", i tipici biscotti siciliani che si preparano per commemorare i defunti.

---

## **Barbarano Vicentino, la città del vino e dell'olio**

un itinerario a Barbarano Vicentino da fare nel weekend alla scoperta dei sapori e dei paesaggi dei Colli Berici. E questa settimana la rubrica Ricette di Viaggio vi propone la "Trippa alla vicentina".

---

## **Choco Grazzano, il borgo al cioccolato**

La Corte Viscontea di Grazzano Visconti, nel comune di Vigolzone, in provincia di Piacenza, si profuma di cioccolato. Nel lungo fine settimana che va dal 27 al 29 ottobre, infatti,

si tiene **Choco Grazzano**, una tre giorni golosa in cui tutti gli appassionati di cioccolato potranno dare libero sfogo alla propria voglia di dolcezza. Sugli stand, che rimarranno aperti dalle 10 alle 22, si potranno trovare praline, cioccolatini, creme spalmabili, tavolette, ma anche liquori, marmellate a base di cioccolato. E non mancheranno nemmeno i laboratori creativi e gli artigiani, che realizzeranno sculture di cioccolato.



Ci sarà anche la curiosa **Fabbrica di Cioccolato**, con laboratori dedicati ai più piccoli curati direttamente da Willy Wonka (sab e dom 11 – 12.30 e 15-16.30; € 5 a bambino), durante i quali si potrà giocare con il cioccolato e realizzare dolci creazioni da portare a casa come ricordo della giornata. Per grandi e piccini, invece, non mancheranno i percorsi degustazione di pregiati cioccolatini e abbinamenti insoliti e curiosi, tra cui quello tra tre diverse tipologie di caffè e altrettante di cioccolato. Inoltre, si potranno assaggiare i migliori rum e una proposta di vini dolci, frizzanti, liquorosi in abbinamento alle diverse tipologie di cioccolato.



Choco Grazzano, tuttavia, è un'ottima occasione per visitare il **borgo visconteo**, realizzato agli inizi del 1900 dal duca **Giuseppe Visconti di Modrone**, in stile quattrocentesco. I lavori sono affidati all'architetto Alfredo Campanini, che con gusto e abilità trasforma quello che rimaneva di alcune case rurali in un rinnovato borgo medievale, dove nulla è lasciato al caso, dalle insegne in ferro battuto alle immagini sacre.

Tra queste spicca il grande affresco dell'Annunciazione, realizzato su uno dei palazzi che si affacciano sulla piccola piazza dedicata a Gian Galeazzo Visconti, tra i nomi più illustri del casato visconteo. Nella piazza si trovano anche un delizioso pozzo in pietre rosa e una bella fontana. Sul perimetro, invece, si affacciano la **Torre Merlata** e il **Palazzo del Podestà**. Spicca per la splendida insegna realizzata da un maestro artigiano l'**Albergo del Biscione**, una delle prime realizzate nel borgo, insieme alla chiesetta gotica e alla Palazzina dell'Istituzione.



Tutto il borgo, poi, si sviluppa attorno all'imponente **rocca** con le sue quattro torri, due a base quadrata e due a base circolare. La corte interna è circondata da porticati e ballatoi che collegano le torri dall'alto. Tra le sale del castello, una leggenda narra che aleggi ancora il **fantasma di Aloisa**, morta in seguito a pene d'amore. Lo spirito è piuttosto dispettoso e, per propiziarselo, è stata eretta una statua a sua immagine adornata di gioielli.



La fortificazione è protetta da un grande fossato, attorno al quale si sviluppa un parco che comprende un suggestivo **giardino all'italiana**. Qui si cammina tra state e fontane, fra faggi, tigli e tassi, che conducono a un belvedere dove una **statua di Apollo** sembra ammirare la campagna circostante. Nel giardino si trova anche un labirinto con all'ingresso una casetta per bambini e le statue di due sfingi.



Presso l'orto si trova poi il **Butterfly Heaven**, un santuario della bio diversità dove poter ammirare migliaia di farfalle. Il parco di Grazzano Visconti, poi, è l'unico dove poter fare **Owl Watching**, cioè l'osservazione dei gufi. Tra gli edifici, merita una sosta anche **l'ex asilo**, realizzato, a differenza del resto del borgo, in stile liberty per desiderio della moglie del conte Visconti, come ex voto per la guarigione del figlioletto.

## **Salame di cioccolato**

### **Ingredienti**

- 200 gr di biscotti secchi
- 3 tuorli d'uovo
- 100 gr di zucchero
- 75 gr di burro
- 4 cucchiaini di cacao magro in polvere
- 50 gr di nocciole e mandorle tostate
- 1 bicchiere di malvasia secca

Lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi aggiungete il cacao e il burro. Con un batticarne sminuzzate i biscotti, le mandorle e le nocciole. Aggiungetele all'impasto insieme al bicchiere di Malvasia. Amalgamate e lasciate riposare per circa 30 minuti. Prendete un foglio di carta da cucina o di pellicola, versateci l'impasto e arrotolatelo dandogli la forma di un salame. Riponetelo nel freezer per una notte. Prima di gustarlo, spostatelo nel frigorifero per circa un'ora. Tagliatelo a fette e servite.



## **COME ARRIVARE**

Al con uscita Piacenza Sud, seguire le indicazioni per Stadio, poi immettersi sulla SP 654 Valnure – Bettola – Grazzano Visconti.

## **DOVE MANGIARE**

**\*La Taverna del Castello**, via Anna Visconti 8, Grazzano, tel 0523/076048, [www.tavernadelcastellograzzano.it](http://www.tavernadelcastellograzzano.it)

**\*Ristorante del Biscione**, Piazza Gian Galeazzo 18, tel 0523/870149, [www.albiscione.it](http://www.albiscione.it)

## **DOVE DORMIRE**

**\*B&B La Corte**, Strada del Cantone 19, tel 331/6387631 – 327/0519387, [www.bedandbreakfastgrazzanovisconti.it](http://www.bedandbreakfastgrazzanovisconti.it)

**\*B&B La Residenza Piacentina**, via Genova 32, Vigolzone, tel 339/6249761, [www.laresidenzapiacentina.it/](http://www.laresidenzapiacentina.it/)

## **INFO**

**Grazzano Visconti**, viale del Castello 2

[www.castellodigrazzanovisconti.it](http://www.castellodigrazzanovisconti.it)