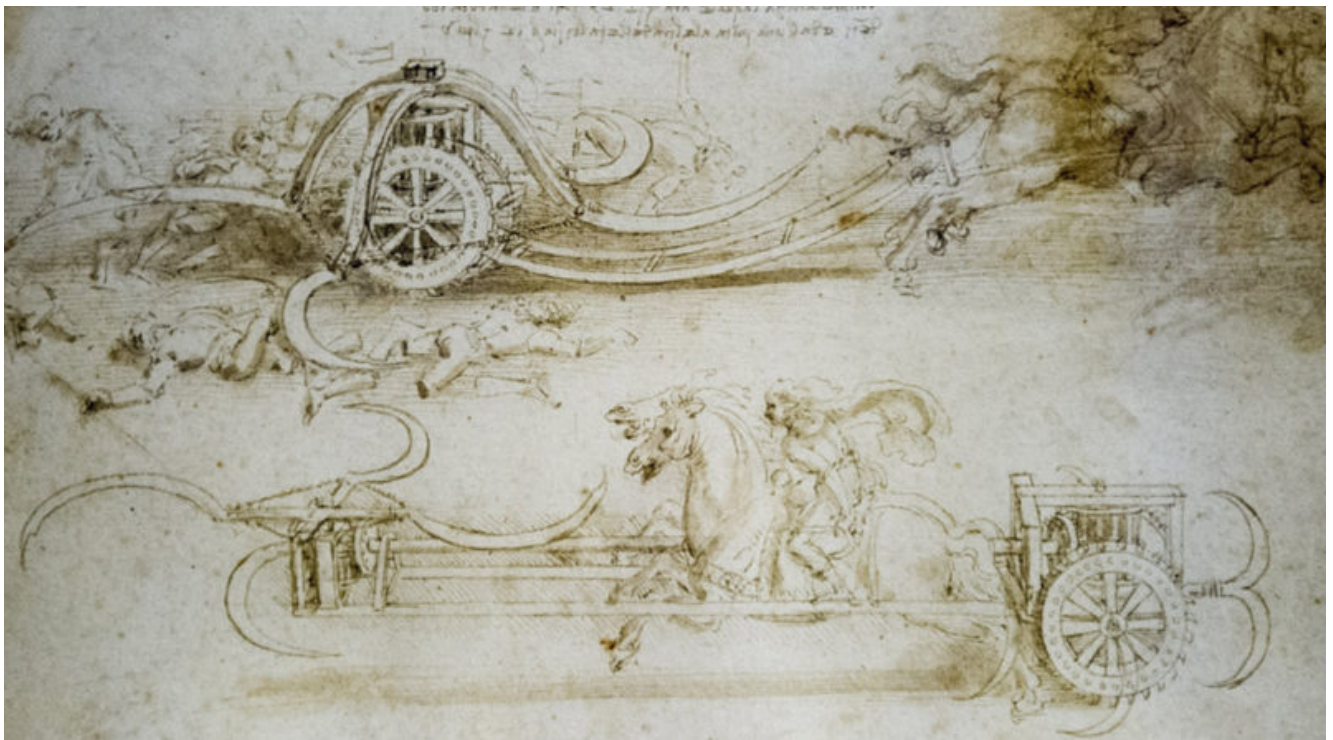


Un weekend con gusto a Castrocara terme e Terra del Sole (FC) per la mostra di Leonardo

Un gioiello medievale incastonato nelle colline della cosiddetta "Romagna Toscana", Castrocara Terme e la vicina Terra del Sole, già insignite con la **Bandiera Arancione** dal Touring Club Italiano, **fino al 10 novembre**, offrono una ragione in più per essere scelte come meta di un weekend.



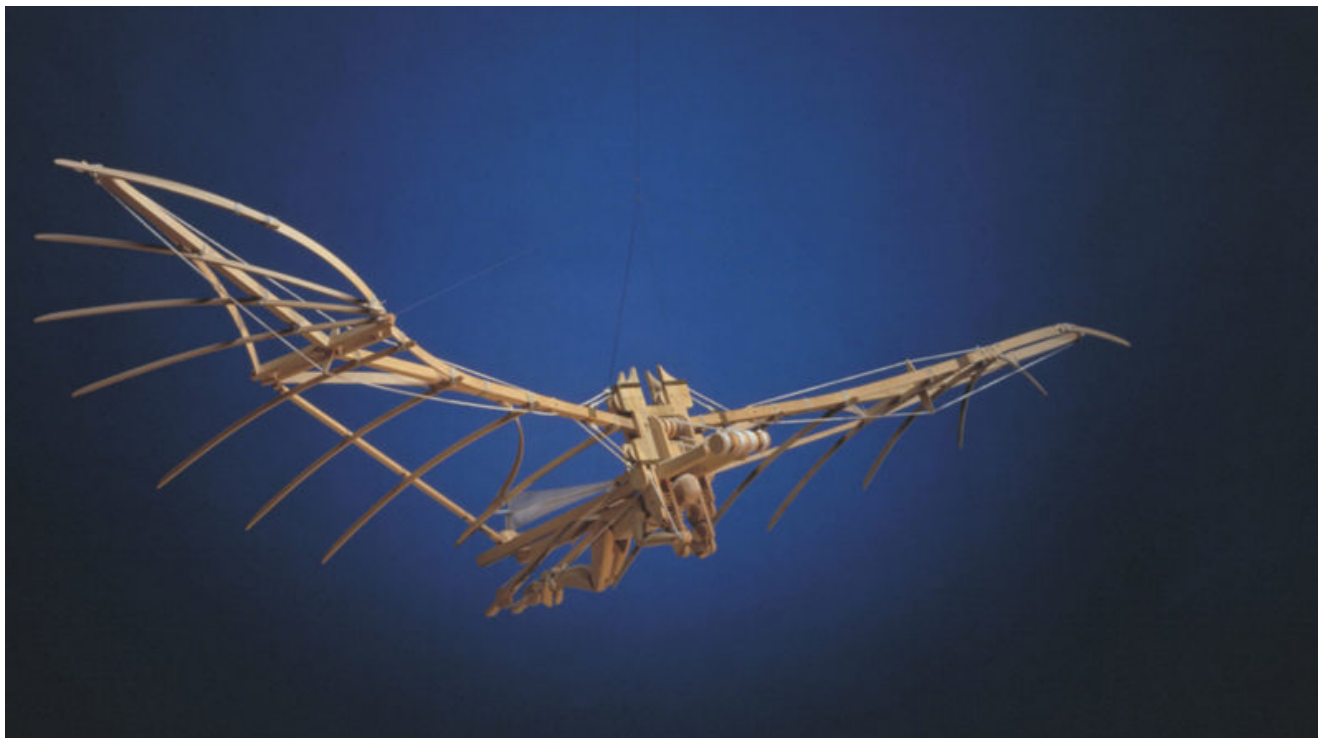
E questa ragione è la bella mostra ***"Macchine di Leonardo: le invenzioni di un genio del passato"***, ospitata all'interno del **Palazzo Pretorio di Terra del Sole**, un capolavoro rinascimentale che custodisce una delle rarissime realizzazioni concrete del genio vinciano: la **scala elicoidale**.

A tu per tu con Leonardo e le sue macchine

La mostra, realizzata nell'ambito delle celebrazioni per i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci è composta da **40 macchine** esposte dall'interno degli ampi spazi di Palazzo Pretorio, alcune macchine **a grandezza naturale** posizionate all'esterno e **20 modelli**, tratti dai codici di Leonardo, interattivi e collocati nei siti dedicati ai laboratori ludico-espressivi sia per adulti che per bambini.



Il numero di macchine esposte e l'estensione della superficie su cui si articola la mostra la rende **la più grande e completa mai realizzata in Italia** negli ultimi settant'anni. La visita si articola attraverso **percorsi didattici** per visitatori, famiglie, bambini e scuole, tra cui un laboratorio dedicato alla **meccanica e alla fisica**. È possibile anche visionare un **documentario della BBC sulla vita di Leonardo da Vinci**.



La mostra si può visitare **fino al 10 novembre**, ven-sab-dom e festivi dalle 9 alle 18. Da lun a gio riservato a gruppi di almeno 15 persone con prenotazione. Biglietto intero € 8, ridotto under 16 e over 75 € 6.



INFO: tel 377/3610100 e formulasolidale@formulasolidale.it

Terra del Sole, gioiello rinascimentale

Dedicate il resto della vostra giornata alla visita di **Terra del Sole**. Spesso portata a esempio di “città ideale” del Rinascimento si sviluppa in maniera simmetrica all’interno del perimetro delle mura, che racchiudono i borghi **Romano** e **Fiorentino**.



Alla città si accede tramite due varchi, uno “presidiato” dal **Castello del Governatore**, oggi sede dell’Archivio Storico, l’altro dal **Castello del Capitano delle Artiglierie**, oggi proprietà privata.



Dirigetevi poi in **Piazza d'Armi**, sulla quale si affacciano la bella **Chiesa di Santa Reparata**, il **Palazzo dei Provveditori** e il **Palazzo Pretorio**, che ospita al suo interno il **Museo dell'uomo e dell'ambiente** con testimonianze dalla Preistoria alla Rivoluzione Industriale.

Da Terra del Sole a Castrocaro

Impossibile resistere al fascino antico di Castrocaro, che dista appena un chilometro da Terra del Sole. Nel corso del vostro weekend, non mancate una visita alla **fortezza medievale**, che sorge su uno sperone roccioso con cui sembra fondersi.



La compresenza di opere architettoniche risalenti a periodi

diversi racconta il passato movimentato del castello. Si possono così ammirare la **Rocca** con il **Palazzo del Castellano**, gli **Arsenali medicei**, costruiti per difendere la cittadella dagli attacchi dell'artiglieria, la sinistra **Torre delle Prigioni** e il Girone con il torrione del Maschio a pianta pentagonale.



Nel mese di giugno, poi, ogni anno la fortezza ospita le suggestive **Feste Medievali**, che rievocano l'evento storico del maggio 1403, quando Castrocaro e le terre circostanti furono cedute dallo Stato Pontificio alla Repubblica di Firenze.



Percorrendo la massiccia cinta muraria che proteggeva la fortezza si possono incontrare le porte di accesso alla cittadella, come **Porta della Posteria**, **Porta San Francesco**, **Porta San Nicolò** e **Porta San Giovanni**, sulla quale svetta la bella **Torre dell'Orologio**.



Tra le chiese che meritano una visita ci sono la gotica **Chiesa di San Nicolò**, quella di **San Giovanni Battista**, convertita in battistero, e la **Chiesa dei SS Nicolò e Francesco**, un vero

scrigno di opere d'arte, tra cui una tavola del XVI secolo del Palmezzano.



Passeggiando lungo via della Postiera si incontra invece il **Palazzo dei Commissari**, in stile rinascimentale, che in passato ha ospitato i Capitani di Giustizia e i Commissari generali inviati dalla Repubblica di Firenze.

Castrocaro e le sue terme

La storia di Castrocaro è legata alle sue **terme**, note fin dal Medioevo grazie alle facoltà benefiche delle acque salsobromoiodiche-iodolitiose e sulfuree e i fanghi naturali.



Gli stabilimenti, aperti tutto l'anno, offrono un'ampia scelta di trattamenti tra cure inalatorie, idromassaggi, fanghi, percorsi kneipp, di riabilitazione e vascolari, ai quali si aggiunge un Centro Benessere di ultima generazione, all'avanguardia per quanto riguarda la medicina naturale, estetica e antiaging.



Testimone della lunga vocazione termale è il **Grand Hotel delle Terme**, che si raggiunge uscendo dalla cerchia delle mura

medievali. Mentre l'esterno è caratterizzato da tratti razionalisti, l'interno è un gioiello di Art déco, che si riflette negli arredi e nelle decorazioni.



Sempre in art déco è anche il **Padiglione delle Feste**, situato all'interno dello splendido **Parco delle Terme**. Qui si trovano anche viali e sentieri, per un totale di 16 km, da percorrere a piedi o in bicicletta per mantenersi in forma nella natura.

Castrocaro e Terra del Sole in tavola: i prodotti tipici

Castrocaro è costellata da ristoranti, trattorie, agriturismi, un vero “tempio” della cucina romagnola, tra le più rinomate del mondo. Prima di tutto, qui si allevano due razze autoctone, da cui si ricava la **carne bovina di razza romagnola** e la carne suina di **mora romagnola**, da gustare alla griglia, oppure sotto firma dei rinomati salumi. Dagli ovini si ottiene invece il **castrato**.





Sulle colline romagnole nasce l'**olio extravergine d'oliva**, mentre dall'apicoltura arriva il delizioso **miele**. I frutti dell'autunno sono le **castagne** e i **funghi**, tra cui gli odorosi porcini, ma anche il **tartufo bianco**.



Tra i formaggi ricordiamo lo **squacquerone** di Romagna, un fresco dalle origini antiche, da gustare con la **piadina** e le erbe. Ottimo anche il **raviggiolo**, un altro fresco a pasta bianca.



Dal mosto si ottengono la **saba** e il **savor**. La prima è uno sciroppo dal colore bruno, che si abbina a paste ripiene, frutta, verdure, pane e polenta. Il secondo è una marmellata ottenuta dalla saba ristretta e mescolata ad altra frutta. Accompagna merende, dolci, formaggi e antipasti.

I piatti della tradizione da non perdere

Per quanto riguarda i **piatti tipici**, tra i primi ci sono i **cappelletti** in brodo e i **passatelli**, le tagliatelle al ragù e le lasagne verdi, le paste ripiene come i tortelli di zucca e la **spoja lorda**.



Tra i **secondi** i bolliti, gli arrosti, la faraona al forno, il castrato, il coniglio o la faraona alla cacciatora. Tra i contorni i **fichi caramellati** e il **fricandò** (di cui vi lasciamo la ricetta). Da non perdere la **piadina romagnola**, da gustare farcita con lo squacquerone o i celebri salumi. In alternativa, c'è la **pié fritta** o i rinomati pani. Tra i dolci, infine, ci sono la **ciambella romagnola** e la **zuppa inglese**.



I vini della tradizione romagnola

E, per accompagnare il vostro pasto, ci sono i rinomati vini della tradizione vitivinicola secolare, sviluppatasi grazie al microclima della fascia collinare in cui si trovano Castrocaro Terme e Terra del Sole. Tra questi ci sono il bianco **Trebbiano** e il rosso e robusto **Sangiovese**, diffusi anche a livello nazionale, mentre tipici della Provincia di Forlì-Cesena sono l'**Albana**, la **Cagnina** e il **Pagadebit**.



La ricetta: Fricandò

Tipica ricetta romagnola riportata anche da Pellegrino Artusi nel suo autorevole volume “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, anche se in una versione più “grassa” di quella che vi proponiamo. Di facile preparazione, può essere abbinata a una buona grigliata di carne e accompagnata da un buon bicchiere di Sangiovese.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pomodori maturi
- 2 carote
- 1 patata
- 1 cipolla
- 1 peperone giallo o rosso
- 2 zucchine
- 1 melanzana
- Pancetta o prosciutto crudo a dadini
- Olio extra vergine di oliva q.b
- 1 bicchiere di vino bianco (preferibilmente Trebbiano di Romagna)

Lavate bene le verdure, pelate le carote, la patata, la

melanzana e tagliatele tutti a cubetti. Mettetele poi in ammollo in abbondante acqua salata per circa 30 minuti. Tritate finemente la cipolla e preparate un soffritto con l'olio EVO e il prosciutto (o la pancetta) a dadini. Unite poi il resto delle verdure. Salate e pepate e mettete a cuocere mescolando frequentemente. Verso fine cottura irrorate le verdure con un bicchiere di vino bianco. Lasciate riposare qualche minuto a fiamma spenta e a tegame coperto.



COME ARRIVARE

In auto: A14 Adriatica in direzione Bologna-Ancona, uscire al casello di Forlì, poi prendere la SS67 in direzione Firenze e seguire indicazioni per Castrocaro.

DOVE MANGIARE

***Osteria del Castello**, via Felice Cavallotti 2/a, Castrocaro (FC), tel 0543/769308, <https://osteria-del-castello.business.site/>. Locale suggestivo, ospitato all'interno del Castello del Capitano di Castrocaro. Offre un menù di cucina tipica romagnola con buona scelta di vini del territorio.

***Ristorante La Cantinaza**, piazza Garibaldi 45, Castrocaro (FC), tel 0543/767130, www.ristorantelacantinaza.it Ricavato in un'antica cantina in uno dei più bei palazzi di Castrocaro, propone un ampio menù di piatti della tradizione romagnola e di pesce.

DOVE DORMIRE

Grand Hotel Castrocaro***, piazza Garibaldi 2, Castrocaro Terme (FC), tel 0543/767114, www.grandhotelcastrocaro.it
Struttura di lusso ospitata in un edificio del 1938. Immerso nel verde, dispone di spa, un bar in stile art decò e raffinato ristorante. Piscine scoperte e coperte per tutte le stagioni. Doppia da € 144.

Hotel Rosa del Deserto***, via Giorgini 3, Castrocaro Terme (FC), tel 0543/767232, www.hotelrosadeldeserto.it
Nei pressi delle Terme di Castrocaro, dispone di camere arredate in modo essenziale, con aria condizionata, TV satellitare, minibar e wifi gratuito. Ristorante con menù alla carta o buffet con piatti regionali e nazionali. Doppia con colazione da € 80.

INFO

www.castelnuovo.it

www.terradelsole.org/

