Le sorprese di Sasso Marconi: dalla Via degli Dei alle delizie del Forno Mollica.



Sasso Marconi

(Italian and English versions)
DI CESARE ZUCCA –

Sasso Marconi è un comune che si trova tra le grandi città di Bologna, Modena e Firenze. E' una piccola destinazione turistica che merita una visita. Per chi viene dalla città, Sasso Marconi rappresenta la porta naturale verso l'Appennino mentre le zone di montagna offrono ai visitatori paesaggi, profumi e sapori molto variegati, proponendosi come punto di partenza alla scoperta del patrimonio ambientale, naturalistico, storico e culturale dell'Appennino bolognese. E' uno scrigno di piccoli e grandi tesori come la Rupe, il Mausoleo Marconi, Palazzo De' Rossi o Colle Ameno.



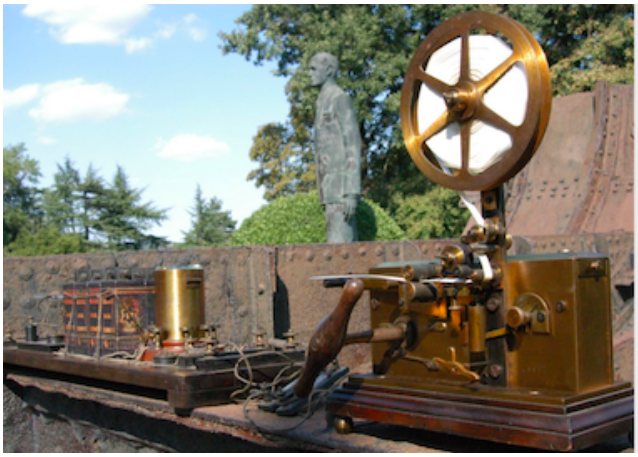
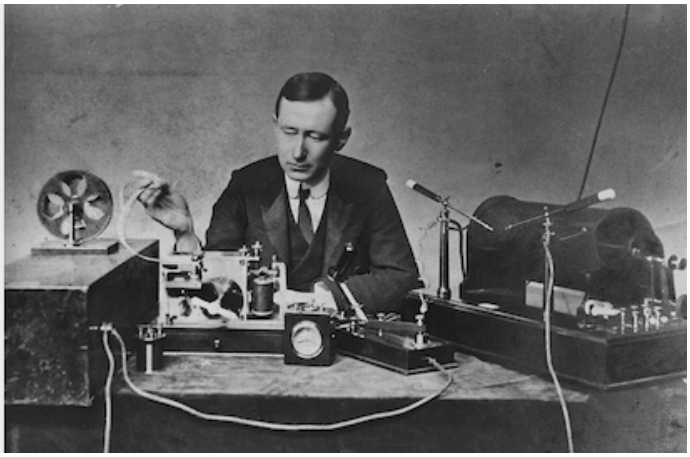
Palazzo de’ Rossi (Pontecchio Marconi).

A Pontecchio Marconi, si trova Il **Museo Marconi**, dedicato all’origine e allo sviluppo delle comunicazioni wireless, ora ospitato a **Villa Griffone,** un tempo residenza di **Guglielmo Marconi.**





Villa Griffone

Guglielmo Marconi

Gli itinerari e le camminate

Il territorio di Sasso Marconi è un paradiso del trekking
Via della Lana e della Seta Il cammino congiunge due centri storici di grande valore, cresciuti nei secoli grazie alla sapiente gestione delle acque: Bologna, la città della Chiusa e dei canali, per secoli capitale della seta e Prato, la città del Cavalciotto, delle gore e delle gualchiere, epicentro del distretto della lana e del tessile.



Palazzo de’ Rossi

La Via Degli Dei

Ogni tappa di questo meraviglioso percorso è ricca di storia, di natura, di cultura e di enogastronomia. Si parte da Bologna e attraverso le famose arcate si arriva al santuario di San Luca, per poi scendere giù dai bregoli a Casalecchio di Reno.
Per i Bolognesei è la classica passeggiata di Pasquetta ed è un percorso adatto anche per i vostri amici a quattro zampe; molte ospitalità infatti sono “pet friendly. Percorrendo il Reno, si arriva a Sasso Marconi, scoprendo veri e propri tesori (l’acquedotto romano, l’oasi di San Gherardo, il Ponte di Vizzano…)



Via degli Dei, Sasso Marconi, Ponte di Vizzano.

Per gli amanti dei percorsi, la Via arriva fino a Firenze ed è percorribile in bici o a piedi.
Occhio alle regole!

Le regole del camminatore

- Prima di partire, assicurati di essere in buona salute
- Prenota in anticipo il pernottamento nelle strutture, quest'anno è obbligatorio
- Attendi all'esterno della struttura le indicazioni del gestore
- Utilizza la mascherina quando entri nella struttura, e all'aperto quando non puoi rispettare le distanze di sicurezza
- Non disperdere i tuoi dispositivi individuali di protezione usati e chiedi al gestore dove differenziarli
- Quando ti è possibile, lavati spesso le mani e utilizza del gel disinfettante
- Ricorda che il gestore può sottoporti al controllo della temperatura e se superiore a 37,5°C può vietarti l'ingresso nella sua struttura
- Se pernotti in camere multiple o nelle strutture all'aperto, consigliamo di portare con te il sacco a pelo
- Se viaggi in tenda, ricordati che il campeggio libero lungo la Via degli Dei è vietato. Rivolgiti a infoSASSO per avere l'elenco delle strutture e i campeggi dove puoi sostare con la tenda

Camminare sano e sicuro



Aurora Mazzucchelli e il suo Forno Mollica

Le delizie del Forno Mollica

A Sasso Marconi ho incontrato la **Chef stellata Aurora Mazzucchelli** che oltre a condurre il **Ristorante Marconi,** con il fratello Massimo è al timone del **Forno Mollica,** nello stesso stabile che ospita il ristorante.



Il Forno Mollica

La gustosa novità che Aurora e Massimo hanno pensato è il pratico kit da asporto *"Aurora in famiglia"*, che offre un ricco menu di piatti preparati e precotti nei propri laboratori da ritirare presso il Forno e da completare comodamente a casa.






Alcune specialità del Forno Mollica

Ecco la ricetta. Grazie Aurora!

DAL FORNO MOLLICA: TORTA DELICATA CON CONFETTURA DI ALBICOCCA E MANDORLA



TORTA DELICATA CON CONFETTURA DI ALBICOCCA E MANDORLA. Chef Aurora Mazzucchelli consiglia di lasciarla innamorare di tutti i profumi in frigo per almeno un giorno, poi si può gustare.

Ingredienti
per 8 persone

Pan di Spagna
450 g. uova intere
250 g. zucchero
250 g. farina 00
8 g. lievito secco
scorza di un limone
vaniglia
Procedimento
Unire uova, zucchero e scorza di limone andare sul fuoco a bagnomaria e portare a 60°c mescolando con la frusta.
Uscire dal fuoco e azionare la planetaria, montare bene, unire la farina setacciata con il lievito poco alla volta stando attenti di non smontare il composto. versare in una placca con foderata di carta forno.
Cuocere per 45\50 minuti a 180.
Pasta reale
ingredienti
175 g. mandorle
175 g. zucchero
60 g. albumi
25 g. miele millefiori
procedimento
Frullare le mandorle con lo zucchero finemente, versare il tutto in una bowl e unire il miele e gli albumi. deve risultare cremoso.
Bagna all'anice
ingredienti
80 g. acqua
60 g. zucchero
50 g. liquore all'anice
un chiodo di garofano e un pezzo di cannella
procedimento
Scaldare l'acqua con lo zucchero e le spezie cosi da ottenere uno sciroppo, uscire dal fuoco e unire il liquore.

altri ingredienti
confettura di albicocca
mandorle con la pelle



Sulla tavola di Mollica

Composizione torta
Tagliare dei cerchi di pan di spagna con il coppa pasta del diametro 10 cm, a questo punto dividerli a metà orizzontalmente.
Mettere una base tonda dentro a un cestino da cottura e bagnare il fondo con la bagna all'anice, aggiungere un cucchiaio di confettura di albicocca e chiudere con l'altro cerchio di pan di spagna, bagnare nuovamente.
Mettere la pasta reale di mandorla in un *sac a poche* con la punta rigata e ricoprire la superficie del dolce.
Ora cospargere il sopra con delle lamelle di mandorla e riporre in frigo per 12 ore.
trascorso questo tempo cuocere in forno per 10 minuti a 200°c.

Che vino abbinare?



Moscato d’Asti Saracco DOCG

Il moscato non è solo un vino bianco dolce e aromatico: stimola la curiosità, il carattere, ed è il modo giusto per interpretare le diverse situazioni della vita. E’ ideale con i dolci e le crostate alla frutta e perfetto per il dessert di Aurora.

Il Moscato d’Asti Saracco DOCG è un vino aromatico autoctono dal colore giallo paglierino e dall’aroma caratterizzato da profumi di arancio e pesca. Il vitigno è il Moscato Bianco di Canelli tipico della zona delle Langhe. Questo moscato è

diventato il preferito dei rapper e hip hoppers americani che non solo lo sorseggiano nei party ma addiruttira lo citano nello loro canzoni. Così hanno fatto **Kanye West, Lil 'Kim e Kendrick Lamar** che ha ritmato: *«Quando le cose si fanno difficili da digerire / abbiamo bisogno di una bottiglia di Moscato»*

INFO
Forno Mollica
Via Porrettana n.291, Sasso Marconi (Bologna)
Cantine Saracco
Via Circonvallazione 6, Castiglione Tinella (Cuneo) Italia



CESARE ZUCCA
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Cesare incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'

Turn the page for the English version
Click Next>

The surprises of Sasso Marconi:

from the Via degli Dei to the delights of Forno Mollica.

BY CESARE ZUCCA –

Sasso Marconi is a municipality located between the large cities of Bologna, Modena and Florence. It is a small tourist destination that is worth a visit. For those coming from the city, Sasso Marconi represents the natural gateway to the Apennines while the mountain areas offer visitors very varied landscapes, aromas and flavors, proposing themselves as a starting point to discover the environmental, naturalistic, historical and cultural heritage of the Bolognese Apennines.



Sasso Marconi

It is a treasure chest of small and large treasures such as the Rupe, the Mauseleo Marconi, Palazzo De 'Rossi or Colle Ameno. Palazzo de 'Rossi (Pontecchio Marconi). In Pontecchio Marconi, there is the Marconi Museum, dedicated to the origin and development of wireless communications, now housed in Villa Griffone, once the residence of Guglielmo Marconi.





Villa Griffone

The itineraries and walks

The territory of Sasso Marconi is a trekking paradise

Via della Lana and della Seta

The path connects two historic centers of great value, which have grown over the centuries thanks to the skilful management of water: Bologna, the city of the lock and canals, for centuries the capital of silk and Prato, the city of gore and fulling mills, the epicenter of the wool and textile district.

Palazzo de 'Rossi



Palazzo de’ Rossi

La Via degli Dei The Way of the Gods
Each stage of this wonderful journey is rich in history, nature, culture and food and wine. It starts from Bologna and through the famous arches you arrive at the sanctuary of San Luca, and then descend down from the Bregoli to Casalecchio di Reno. For Bolognesei it is the classic Easter Monday walk and it is also a suitable path for your four-legged friends; many accommodations are in fact “pet friendly. Going along the Reno, you arrive in Sasso Marconi, discovering real treasures (the Roman aqueduct, the oasis of San Gherardo, the Vizzano Bridge …) For trekking lovers, the Via reaches Florence and can be traveled by bike or on foot.



Via degli Dei, Sasso Marconi, Ponte di Vizzano.

Aurora Mazzucchelli and Forno Mollica

I met the starred Chef Aurora Mazzucchelli who in addition to leading the Marconi Restaurant, with her brother Massimo is at

the helm of the Forno Mollica, in the same building that houses the restaurant. The Mollica Oven The tasty novelty that Aurora and Massimo have come up with is the practical “Aurora in Famiglia” take-away kit, which offers a rich menu of dishes prepared and pre-cooked in their workshops to be collected from the Oven and to be completed comfortably at home.



Aurora Mazzucchelli e il suo Mollica

DELICATE CAKE WITH APRICOT AND ALMOND JAM.



Chef Aurora Mazzucchelli recommends letting her fall in love with all the scents in the fridge for at least a day, then you can taste them.

Ingredients for 8 people

Sponge cake 450 g. whole eggs 250 g. sugar 250 g. 00 flour 8 g. dry yeast zest of one lemon vanilla Method Combine eggs, sugar and lemon zest, put on the fire in a bain marie and bring to 60 ° c, stirring with a whisk. Get out of the heat and operate the planetary mixer, whip well, add the sifted flour with the yeast a little at a time, being careful not to dismantle the mixture. pour into a baking tray lined with parchment paper.
Cook for 45 \ 50 minutes at 180. Real pasta ingredients 175 g. almonds 175 g. sugar 60 g. egg whites 25 g. wildflower honey method
Finely blend the almonds with the sugar, pour everything into a bowl and add the honey and egg whites. it must be creamy. Bath with anise ingredients 80 g. water 60 g. sugar 50 g. aniseed liqueur a clove and a piece of cinnamon method Heat the water with the sugar and spices so as to obtain a syrup, exit the heat and add the liqueur. other ingredients apricot jam almonds with skin

Preparation of the cake
Cut circles of sponge cake with a 10 cm diameter pasta cup, at this point divide them in half horizontally. Put a round base in a cooking basket and wet the bottom with the aniseed sauce, add a spoonful of apricot jam and close with the other circle of sponge cake, wet again. Put the royal almond paste in a piping bag with the striped tip and cover the surface of the cake. Now sprinkle the top with almond slices and refrigerate for 12 hours. after this time, bake in the oven for 10 minutes

Which wine to pair with?

Muscat wine is not just a sweet and aromatic white wine: it stimulates curiosity, character, and is the right way to interpret the different situations of life.
It is ideal with sweets and fruit tarts and perfect for

Aurora’s dessert.



Moscato d’Asti Saracco DOCG

Moscato d’Asti Saracco DOCG is a native aromatic wine with a straw yellow color and an aroma characterized by aromas of orange and peach. The vine is Moscato Bianco di Canelli typical of the Langhe area.
This wine has become the favorite of American rappers and hip hoppers who not only sip it at parties but even mention it in their songs. So did **Kanye West, Lil ‘Kim** and **Kendrick Lamar** who wrote the pace: *“When things get hard to digest / we need a bottle of Muscat”*



“Moscato brings happyness and good music”, say the rappers

INFO
Forno Mollica
Via Porrettana n.291, Sasso Marconi (Bologna)
Cantine Saracco
Via Circonvallazione 6, Castiglione Tinella (Cuneo) Italia



Cesare Zucca
Travel, food & lifestyle.

Born in Milan, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world.For WEEKEND PREMIUM he photographs and talks about cities, cultures, lifestyles and discovers both traditional and innovative gastronomic delights. Cesare meets and interviews top chefs from all over the world, ‘steals’ their recipes and tells you everything in his blog, in style ‘Tourist… not soo tourist”