

Weekend “allegro”: la Romagna, il cioccolato e il sangiovese!

Weekend a Forlì... e non solo!

(Italian and English version)

Forlì è una delle città più grandi della Romagna, ha una posizione privilegiata nella regione ed è situata vicino a parchi nazionali e alla splendida costa adriatica.



La Romagna, terra generosa, saporita e accogliente.

Cosa vedere a Forlì

- Abbazia di San Mercuriale
- Piazza Aurelio Saffi
- Parco Urbano Franco Agosto
- Museo San Domenico
- La Cattedrale



Cattedrale di Forlì`

- Palazzo del Podesta
- Porta Schiavonia
- Parco della Resistenza
- Rocca di Ravaldino
- Torre Civica



La Torre Civica

Noi però vi portiamo qualche km più in là, per scoprire un piccolo mondo che potrebbe essere la meta perfetta per un weekend allegro, dolce e... un po' brillo!



Foto Cesare Zucca

un weekend allegro!

Benvenuti nei **Poderi dal Nespoli**, nella Valle del Bidente, sulle colline forlinesi a circa 177 mt sul livello del mare. Una zona che collega gli Appennini al confine con la Toscana alla Riviera Romagnola. Sono terreni eccellenti per la produzione di vini di alta qualità, nello spirito di questa terra generosa, saporita e accogliente.



Poderi-dal-Nespoli

Popolarissimi di questa zona sono i **Fratelli Gardini**, titolari da anni della **Cioccolatera Artigianle Gardini**, specializzata nell'abbinare il cioccolato alle eccellenze enogastronomiche del territorio romagnolo.



Il "Maestro" Fabio Gardini

I loro cioccolati sposano prodotti locali come *l'Olio Brisighello*, *il Formaggio di Fossa*, *il Sale dolce di Cervia*, *la Mostarda Cesenate*, *l'Aceto Balsamico di Modena* e, non ultimo, il vino locale più conosciuto, *il Sangiovese*, come

nella sua famosa pralina di cui abbiamo 'rubato' la ricetta...



Le deliziose praline al vino di Gardini

Vino e cioccolato

Il fratello Gardini ha abilmente fatto incontrare vino e cioccolato creando una linea di praline e spalmabili che sapientemente permettono di far incontrare vino e cioccolato che saranno i protagonisti delle prossime degustazioni-evento "Calici e Cacao" promosse dalla **Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena** e ospitate dalla Azienda Agricola Balducci e dalla Fattoria Ca'Rossa



'Calici e cacao' sono gli appuntamenti romagnoli del Venerdì che attirano gli amanti del buon vino e gli appassionati del cioccolato.

Quale sangiovese abbinare?

Guido Gardini suggerisce il **Teluccio di Poderi dal Nespoli**, un sangiovese da uve stramature prodotto da una vigna che affonda le sue radici in quattro generazioni romagnole, che hanno

creduto profondamente nel loro territorio e nei suoi frutti, valorizzandone la produzione attraverso un lavoro costante di ricerca e miglioramento.



Podere dal Nespole,

Il Teluccio è il risultato della vinificazione tradizionale di uve lasciate parzialmente appassire sulla pianta ritardandone la vendemmia. Colore rosso rubino, note di confettura, marmellata di mora, cioccolato, caffè tostato e spezie dolci. Un vino morbido e avvolgente nella sua equilibrata dolcezza. Un gusto concentrato e ricco, che lo rendono un ottimo vino da meditazione. Da servire a 14-16°C..



Teluccio di Poderi dal Nespoli

Accanto alla vigna, troverete un gioiellino di agriturismo, il **Borgo dei Guidi**. Il suo nome si riferisce allo storico borgo di Cusercoli, vicino alla cantina, governato in passato dalla famiglia Guidi. E' circondato da un parco secolare e un dehors estivo. I piatti dello Chef Fabio Fontana vengono serviti su grandi tavoli in ferro creati da mastri ferrai locali.



Il BnB Borgo dei Guidi,

PRALINA AL "SANGIOVESE DA UVE STRAMATURE"



la pralina al sangiovese di Gardini

Ricetta per circa 70 cioccolatini da 10 g

Ingredienti:

160 g di cioccolato bianco

80 g panna per dolci

24 g latte condensato

90 g cioccolato fondente

70 g vino "Sangiovese " Teluccio di Poderi dal Nespoli

400 g di cioccolato fondente 62% cacao (per la realizzazione delle camice e della chiusura del cioccolatino)

Realizzazione delle camice

Sciogliere il cioccolato fondente a 45 °

Portarlo alla temperatura di 30°

Riempire i singoli alveoli dello stampo

Lasciare riposare circa 30 secondi, e poi capovolgerlo in modo da far scolare il cioccolato in eccesso

Raschiare e raffreddare in frigorifero

Procedimento per la realizzazione del ripieno

Sciogliere il cioccolato bianco a 45°

Scaldare la panna a 50° , unirla al cioccolato bianco aggiungendola poco per volta , mescolando e creando una

emulsione

Aggiungere il latte condensato

Sciogliere il cioccolato fondente a 45° e aggiungere al composto precedentemente ottenuto

Aggiungere il vino "Sangiovese " passito, emulsionandolo con il composto

Portare il composto ad una temperatura di circa 30°

Riempire gli stampi con l'aiuto di sach a poche e raffreddare in frigor ad una temperatura di circa 10°

Quando il composto è raffreddato estrarlo dal frigor e chiudere gli stampi con cioccolato fondente precedentemente temperato a 30°

Raffreddare in frigo ad una temperatura di circa 10°

Quando il composto è raffreddato estrarlo dal frigo e smodellare

INFO

Gardini

Borgo dei Guidi

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forli e Cesena

For the english version , turn the page

Click *Next*>

Weekend in Forlì ... and beyond!

Forlì is one of the largest cities in Romagna, it has a privileged position in the region and is located near national parks and the splendid Adriatic coast.



La Romagna, terra generosa, saporita e accogliente.

▪ **What to see in Forlì**

Abbey of San Mercuriale

Piazza Aurelio Saffi

Urban Park Franco August

San Domenico Museum

Cathedral



▪ Cattedrale di Forlì`

Podesta Palace

Porta Schiavonia

Park of the Resistance
Rocca of Ravaldino
Civic Tower



La Torre Civica

But we will take you a few kilometers further, to discover a small world that could be the perfect destination for a happy, sweet and ... a little tipsy weekend!



Foto Cesare Zucca

un weekend allegro!

Welcome to **Poderi dal Nespoli**, in the Bidente Valley, on the Forlinese hills at about 177 meters above sea level. An area that connects the Apennines on the border with Tuscany to the Romagna Riviera. They are excellent soils for the production of high quality wines, in the spirit of this generous, tasty and welcoming land.



Poderi-dal-Nespoli

*Very popular in this area are the **Gardini brothers**, owners for years of the **Ciocolatera Artigianle Gardini**, specialized in combining chocolate with the food and wine excellences of the Romagna area, such as Brisighello oil, Fossa cheese, Cervia sweet salt, Cesenate Mostarda , Balsamic Vinegar of Modena and, last but not least, the best known local wine, Sangiovese, as in its famous praline of which we 'stole' the recipe ...*



Le delizione praline al vino di Gardini

Wine and chocolate

The Gardini brothers have cleverly brought together wine and

chocolate by creating a line of pralines and spreads that wisely allow to bring together wine and chocolate that will be the protagonists of the next “Goblets and Cocoa” tasting-event promoted by the Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forli and Cesena and hosted by the Balducci and the Ca’Ross farms as in his famous praline of which we ‘stole’ the recipe ...



‘Calici e cacao’ sono gli appuntamenti romagnoli del Venerdì che attirano gli amanti del buon vino e gli appassionati del cioccolato.

Which Sangiovese to pair?

Guido Gardini suggests the Teluccio di Poderi dal Nespoli, a Sangiovese from overripe grapes produced from a vineyard that has its roots in four generations of Romagna, who have deeply believed in their territory and in its fruits, enhancing its production through constant research and improvement.



Poderi dal Nespoli,

Teluccio is the result of the traditional vinification of grapes left to partially dry on the plant, delaying the harvest. Ruby red color, notes of jam, blackberry jam, chocolate, roasted coffee and sweet spices. A soft and enveloping wine in its balanced sweetness. A concentrated and rich taste, which make it an excellent meditation wine. To be served at 14-16 ° C.



Teluccio di Poderi dal Nespoli

Next to the vineyard, you will find a gem, the **Borgo dei Guidi BnB**

Its name refers to the historic village of Cusercoli, near the winery, ruled in the past by the Guidi family. It is surrounded by a centuries-old park and a summer terrace. Chef Fabio Fontana's dishes are served on large iron tables created by local master ironworkers ...



Il BnB Borgo dei Guidi,

PRALINA AL “SANGIOVESE DA UVE STRAMATURE”



la pralina al sangiovese di Gardini

Recipe for about 70 10g chocolates

Ingredients:

160 g of white chocolate 80 g cream for desserts 24 g condensed milk 90 g dark chocolate 70 g of “Sangiovese” Teluccio wine from Poderi dal Nespoli 400 g of dark chocolate 62% cocoa (for the realization of the shells and the closing of the chocolate)

Realization of the “shells ”

Melt the dark chocolate at 45 ° Bring it to a temperature of 30 ° Fill the individual cavities of the mold Let it rest for

about 30 seconds, and then turn it over to drain the excess chocolate Scrape and cool in the refrigerator

How to make the filling

Melt the white chocolate at 45 ° Heat the cream to 50 °, add it to the white chocolate, adding it little by little, mixing and creating an emulsion Add the condensed milk Melt the dark chocolate at 45 ° and add to the mixture previously obtained Add the "Sangiovese" passito wine, emulsifying it with the mixture Bring the mixture to a temperature of about 30 ° Fill the molds with the help of such a poche and chill in the fridge at a temperature of about 10 ° When the mixture has cooled, remove it from the fridge and close the molds with dark chocolate previously tempered at 30 ° Cool in the fridge to a temperature of about 10 ° When the mixture has cooled, take it out of the fridge and unmould.

INFO

Gardini

Borgo dei Guidi

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forli e Cesena