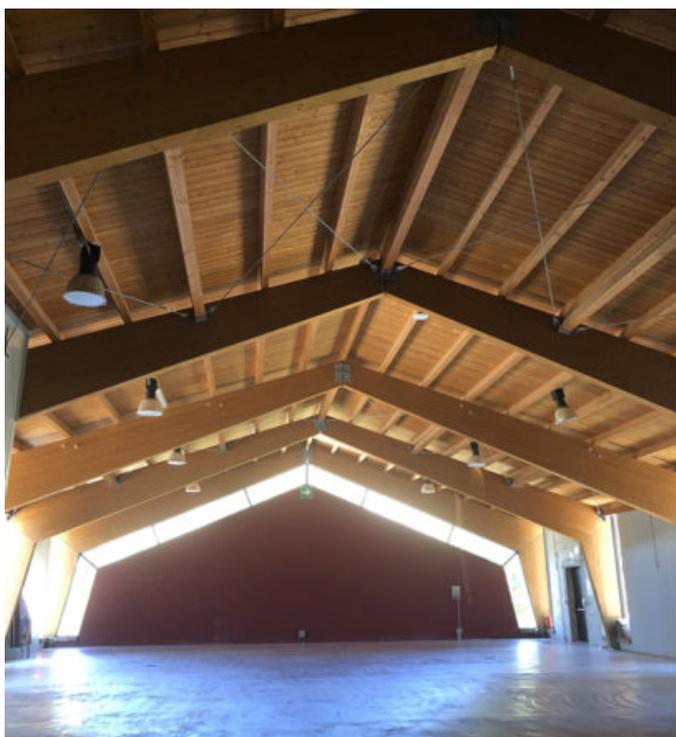


# Wine weekend in Romagna, dove il mosto del vino si sposa con il mosto delle idee

*Di Raffaele d'Argenzio*

Mentre l'estate si allontana e l'autunno si avvicina, scegliamo (bene!) di fare una weekend in Romagna, a Forlì, o meglio nel forlivese. Ce l'ha suggerito come **wine across experience** il **Mondo del vino**, la holding che ha vigneti dalla Romagna al Piemonte e fino alla Sicilia, quasi sempre in territori con un proprio fascino, che vale pena conoscere.



E venire da queste parti a pochi passi da **Forlimpopoli**, dove si festeggiano i 200 anni dalla nascita di **Pellegrino Artusi**, mi sembra opportuno, quasi doveroso. Qui il grande gastronomo e letterato scrisse e pubblicò a proprie spese, nel lontano 1891, il libro di ricette "**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**", aprendo la strada a tutti quelli che oggi scrivono di cucina. Troppi.



L'opera dell'Artusi conta ben 111 edizioni, con oltre un milione di copie vendute. Al suo interno sono riunite 790 ricette. Dopo la sua morte, il ricettario non è più stato aggiornato e l'attuale edizione disponibile in commercio è identica a quella del 1911!

## **Prima tappa: i Poderi Dal Nespoli**

Il primo obiettivo di un Wine Weekend non può essere che una cantina, un podere, un vigneto. È così che approdiamo al **Poderi Dal Nespoli** a **Civitella di Romagna**. L'entrata è importante, si capisce subito che qui fanno sul serio. Subito dopo la cantina, c'è la bottega...ma la distesa di verde, dei filari che sembrano sentieri verso l'infinito ci affascina subito.



I filari sono di **Sangiovese**, il vitigno preferito anche dai vignaioli toscani che si trovano proprio oltre le colline del casentino. Quel Sangiovese che è anche l'uva del celebre Brunello. L'atmosfera è green al massimo, i filari nascono dalla valle e finiscono con il fondersi e confondersi con il bosco ancora intatto, dalla natura selvatica che si addolcisce con i vigneti.



I poderi sono della **famiglia Ravaioli**, che ora fa parte della

holding **Mondo del vino**, e se avete la fortuna di incontrare durante la vostra visita **Celita Ravaioli**, fate di tutto per parlarle, lei è la responsabile dei vigneti e ve ne parlerà da innamorata e farà innamorare anche voi, mentre **Fabio Ravaioli** vi farà innamorare dei loro vini.



La cantina è antica e moderna nello stesso tempo, con presse e botti d'acciaio per il mosto e **botti di legno di rovere** per dare al vino quel sapore unico. Che sia antico o moderno, tuttavia, il profumo del mosto è sempre uguale: è natura viva, vita che nasce, piena di energia e di profumo.

## **Il profumo del mare ci chiama. Cervia ci aspetta**

Profumo di mosto, ma anche il profumo di mare che ci porta il vento e che forse è un'illusione, ma non resistiamo a quel richiamo e puntiamo verso **Cervia**, tra mare, sapori e saline.



Prima un lungo sguardo al mare, poi l'appetito si fa sentire e ci precipitiamo alle **Officine del sale**, una lunga costruzione che un tempo serviva alla lavorazione del sale, ma che oggi ospita una struttura suddivisa fra un ristorante, una bottega di prodotti tipici, un bar, una biblioteca e perfino un teatro, il "**Teatro della Musa**", che ospita spettacoli ed eventi.



In questo luogo fuori dal tempo ci si perde, ma il patron

delle “Officine” **Alessandro Fanelli** è pronto a richiamare la vostra attenzione con le sue storie. È una sorta di Virgilio che racconta, spiega, affabula, descrive, un uomo innamorato del suo mestiere e del **Gin** che ha inventato e che ha chiamato “**BANDITO**”. E, forse, un simpatico “bandito” lo è anche lui.



*Il patron delle Officine del Sale Alessandro Fanelli, istrionico “Bandito” e grande comunicatore, per lui il ristorante può diventare un palcoscenico*

Il suo **limoncello** invece è per pochi e solo a noi rivela il segreto del profumo: limoni sfusi arrivati da Amalfi e un pizzico di vaniglia. E, a tavola: **antipasto di pesce crudo**, poi **fritto di paranza e verdure**, tutti a base di materie prime locali dal gusto unico, accompagnate dai vini dei Poderi Dal Nespoli, davvero eccezionali!



La **torre San Michele** ci osserva e sembra indicarci le famose **Saline di Cervia**, dove il sale è dolce. Non possiamo non andarci. E proprio le celebri saline sono la prossima tappa del nostro itinerario.



...il viaggio continua nella 2° pagina...

# Le Saline di Cervia, dove il sale è...dolce

Ci aspetta una barca, ma la nostra meta non è il mare, bensì il canale che porta l'acqua salata alle saline. Vi diciamo subito che sono immense ed è meglio non visitarle in pieno sole. La **barca ci porta nel cuore delle saline**, ma poi dobbiamo continuare a piedi, percorrendo una fitta rete di sentieri che si snoda fra specchi d'acqua bassissima, che riflettono la luce del sole e riscaldano l'aria.



Il **sale di Cervia** è celebre per la sua...dolcezza. Ma perché il sale di Cervia è dolce? In realtà, non è proprio "dolce", semplicemente non ha il retrogusto amaro del sale comune, perché qui il terreno è argilloso e contribuisce a un'evaporazione più calcolata, che permette di avere il fior fiore del sale, con il minimo d'impurità, senza altri sali a parte il cloruro di sodio. E anche il **fango** che si deposita sul fondo pare abbia proprietà termali e curative!



Un altro mistero di queste saline è quel **colore rosa** che non ti aspetti, ma che subito ci ricorda i numerosi fenicotteri, che qui hanno il loro habitat ideale. Questa sfumatura caratteristica, come ci spiega la guida, è dalla presenza di **un'alga rosa** e da numerosissimi e minuscoli **gamberi** dello stesso colore, di cui i fenicotteri sono ghiotti. Proprio questa alimentazione così particolare conferisce al loro piumaggio quel rosa che ci piace tanto!

## Ritorno a Forlì per ascoltare “Mosto – Il succo delle storie”

Si ritorna verso Forlì, una cittadina ordinata e pulita, che quasi sembra il set spento di un film ormai finito. Sarebbe bello visitare la mostra **“Ulisse, l’arte e il mito”**, ai **Musei San Domenico**, ricavati in un convento domenicano del XIII secolo, ma c’è solo il tempo di passare in albergo per togliersi il ricordo del sale per poi tornare ai **Poderi Dal Nespoli**, dove ci aspetta una serata eccezionale in cui il mosto del vino si sposa al Mosto delle idee.





Proprio così: **Marco Martini**, CEO del **Mondo del Vino** in questa splendida cantina crea anche weekend con eventi. E ormai da quattro anni si tiene **“Mosto – Il succo delle storie”**, in cui vengono invitati personaggi famosi della cultura che si raccontano o rispondono alle interviste di **Matteo Caccia**, che ne è anche il direttore artistico.



Si cena andando ai banchi dove si trovano piatti tipici realizzati con prodotti locali di qualità e familiarizzando ai

tavoli che sono liberi. E il vino? È quello dei Poderi Dal Nespoli, naturalmente. Marco Martini ha messo una maglietta dello Staff e si diverte a farne parte, **Matteo Caccia** intervista scrittori e registi, ma beve buon vino anche lui. E non si sottrae alla **nostra intervista**.



Quando era ministro dell'economia, (anche se lui nega di avere mai pronunciato la famigerata frase) Giulio Tremonti disse che "con la cultura non si mangia", però in Romagna ai Poderi Dal Nespoli **con la cultura si beve!**

Volete vivere una "wine experience" in Romagna? **Clicca qui tutte le occasioni da non perdere**

## **COME ARRIVARE**

**In auto:** A14 Adriatica con uscita Forlì, oppure la SS9 via Emilia. Da Forlì si può raggiungere Cervia in circa 35 minuti passando per via Cervese e poi sulla SP2 e sulla SP254. **In treno:** Forlì è servita dalla comoda linea ferroviaria Bologna-

Ancora. Scendere alla stazione di Forlì.

## **DOVE MANGIARE E DORMIRE**

**\*Officine del sale**, via Evangelisti 2, Cervia (RA), tel 0544/976565, [www.officinedelsale.com](http://www.officinedelsale.com)

**\*Borgo dei Guidi**, via Villa Rossi 51, Nespoli (FC), tel 329/5480762, [www.borgodeiguiddi.it](http://www.borgodeiguiddi.it) Cuore della tenuta del Podere Dal Nespoli, nella splendida villa in stile liberty dei primi del Novecento trovano spazio il ristorante gourmet al primo piano e al piano superiore le spaziose camere, tutte con bagno privato e finestre con vista sul parco secolare.

## INFO

[www.mondodelvino.com](http://www.mondodelvino.com)

<http://www.turismoforlivese.it/>

[www.turismo.comunecervia.it](http://www.turismo.comunecervia.it)

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

## Rimani aggiornato sui Wine Weekend

Se sei un amante del vino iscriviti alla nostra newsletter dedicata per ricevere le ultime notizie sul mondo del vino e i

# nostri consigli per trascorrere weekend in cantina

Privacy\*

Accetto la Privacy Policy

Email\*

Dopo esserti iscritto, controlla la tua posta in entrata  
(anche in spam) per confermare l'iscrizione

Iscriviti