

[Villa Rugata: a Faenza nasce l'agriosteria a metri zero](#)

scritto da Enzo Radunanza | 17/09/2016



Nella campagna romagnola, in una storica tenuta immersa nel verde è nato l'Agriturismo Villa Rugata, una "agriosteria a metri zero", in cui il menù segue il ritmo delle stagioni e dei suoi frutti.

La buona cucina, la cortesia e l'impegno di offrire ogni giorno prodotti biologici e stagionali coltivati direttamente sul posto. È la filosofia di un agriturismo appena nato nella campagna romagnola che ha fatto della genuinità - in tutti i sensi - il suo biglietto da visita la sua filosofia. [Villa Rugata](#) si trova a Faenza (RA), in via Madrara, 86 all'interno dell'omonima tenuta risalente al XVIII e XIX secolo lungo l'asse dell'antichissimo tracciato della centuriazione romana, dove il fiume Lamone separa i territori di Russi e Cotignola.



Fatta costruire dai fratelli Guidi di Faenza, e acquistata dalla famiglia Laghi agli inizi del 1900, la proprietà è circondata da un ampio e curatissimo parco, dotato di piscina e grandi alberi. Un suggestivo e intimo **oratorio benedetto**, dedicato a Sant'Anna, rende prezioso un angolo del giardino trasmettendo un alone di antico misticismo.

In virtù della sua bellezza, da alcuni anni, **Villa Rugata** viene messa a disposizione per cerimonie ed eventi sotto la gestione di **Paola Laghi**, ultima discendente della famiglia e attuale proprietaria. Solo recentemente, Paola ha deciso di introdurre anche una **piccola attività di ristorazione**, lasciandosi convincere dalle esortazioni di tanti amici che la invitavano a valorizzare un contesto così bello e favorevolmente predisposto all'ospitalità in tutte le sue forme.

Quando ho conosciuto Paola, in occasione di una cena a Villa Rugata, ci ha presentato il suo progetto come una "**Agriosteria a metri zero**" perché ogni ingrediente usato in cucina è biologico e fresco, proviene da un orto di circa 2000 mq all'interno della proprietà oppure da aziende agricole circostanti, attentamente selezionate per le tecniche di coltivazione e di allevamento del bestiame. La sostenibilità ambientale si concretizza anche in un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica utilizzata sia all'interno che commercializzata.

Nelle due sale al piano terra, a cui sono stati dati i nomi agresti "Salvia" e "Lavanda" possono trovare posto fino a 40 persone, accomodate in tavoli spaziosi dove mangiare è rilassante e piacevole. Al primo piano, all'occorrenza, l'agriosteria può ospitare un'altra novantina di persone. Mobili e altri suppellettili, sono stati sapientemente scelti e/o restaurati e riportano ad un'atmosfera di altri tempi, quando queste residenze di campagna riunivano famiglie numerose ed operose, unitamente ad altre persone che lavoravano per la gestione dei campi e della casa.

Il menù di Villa Rugata

Il **menù di Villa Rugata** non è ispirato dalle mode del momento e della *nouvelle cuisine* perchè la semplicità è la parola d'ordine e il rispetto della tradizione romagnola si respira in ogni dettaglio. I buongustai devono lasciarsi guidare dai ritmi della natura e dall'avvicinarsi delle stagioni. Infatti, la maestria degli chef **Daniele Bandini** e **Rita Monducci** (specializzata in cucina vegetariana e vegana) si esprime nel creare piatti semplici e genuini mescolando, con competenza e fantasia, i frutti disponibili in quel periodo e oggetto di un approvvigionamento quotidiano. Anche nell'ambito dei prodotti di stagione, si opera una scelta meticolosa impiegando in cucina solo quelli di buona qualità che possono contribuire un risultato eccellente delle ricette.

La **tradizione culinaria romagnola** viene rispettata in pieno grazie a piatti come la pasta fatta a mano, la piadina, le carni e i salumi, i formaggi tra cui lo squacquerone e ovviamente ortaggi, legumi e tante verdure protagonisti di zuppe e vellutate. Qualche concessione alla creatività si ravvisa in alcuni abbinamenti insoliti come nel **“timballo di patate, rapa rossa e tofu, saltato in padella con verdure grigliate”** o nel gustosissimo “estratto di cetriolo, mela verde e uva bianca” da cui si sprigionano sentori naturali e freschi, perfettamente distinti l’uno dall’altro senza che nessuno prevalga.

Paola Laghi, nella nuova veste di ristoratrice, è cordiale e molto loquace per la voglia di raccontare questa nuova avventura e stabilire uno scambio reciproco con i suoi clienti da cui cerca di acquisire consigli e suggerimenti al fine di migliorare ulteriormente il servizio. Proprio questo timore di non essere sempre all’altezza diventa il suo pregio perché la induce ad essere attenta, a curare i dettagli e a “raccontare” il più possibile di questo progetto al punto che tutto diventa familiare perché si entra nella storia della tenuta e delle vicende che l’hanno coinvolta.

Villa Rugata è aperta dal venerdì alla domenica (sabato e domenica anche a pranzo); durante la settimana solo su prenotazione (0546 44776), comunque sempre gradita in quanto i posti sono limitati.

Agriturismo Villa Rugata
Via Madrara 86 - Faenza (RA)

www.villarugata.it

Facebook: www.facebook.com/VillaLaRugata

[mappress mapid="196"]