



“Romagna dello Spungone”: l’Italia ha una nuova meta per il turismo slow

Sulle colline romagnole, da Bertinoro a Castrocaro Terme, c’è un territorio ancora tutto da scoprire, ricco di monumenti e memorie storiche, paesaggi affascinanti e itinerari da percorrere, dove occhi e palato trovano ampia soddisfazione



Romagna dello Spungone, meta per un turismo slow tutto da scoprire

Sulla carta **c'è solo un trattino a separare l'Emilia dalla Romagna** ma, dal punto di vista fisico, i confini sono evidenti: a nord scorre il fiume Reno, ad ovest invece il torrente Sillaro. Per comprendere le origini di questo territorio, unico nel suo genere, dobbiamo fare un salto indietro nel tempo e precisamente alla fine dell'era geologica del **Pliocene**.



Filari di vite nella zona dello Spungone di Romagna (Foto © PrimaPagina).

La Romagna dello Spungone, dalle origini ai giorni nostri



Roccia di Spungone (Foto © Kevin Feragotto).

Circa 3 milioni di anni fa, l'**Emilia-Romagna**, come altre regioni italiane, era sommersa dall'acqua e quelli che oggi sono dolci rilievi coltivati a vite, allora erano le isole di un arcipelago. Ritirandosi, il mare ha fatto emergere lo **Spungone**, un affioramento roccioso ricco di calcare e fossili, conchiglie in particolare.

Per diversi anni, la **roccia dello Spungone** è stata impiegata in edilizia e, tuttora, costituisce le fondamenta economiche e geografiche dei **Comuni di Meldola, Bertinoro, Castrocaro Terme e Predappio**.

Questa parte della Romagna, ancora poco conosciuta, è la meta ideale per trascorrere qualche giorno di relax, lontano da stress e traffico cittadino, coccolati da buon cibo e buon vino.

Meldola, tra storia, artigianato, cultura e turismo

Il nostro percorso nella Romagna dello Spungone comincia da **Meldola (FC)**, una cittadina di circa diecimila abitanti, collocata in una zona particolarmente fortunata perchè dista solo una quarantina di chilometri dalla turistica **Riviera Romagnola**, dal **Passo La Calla** e dalla **Foresta della Campigna**.

Storicamente, la località è stata epicentro di importanti fenomeni economici relativi all'**allevamento del baco da seta** e al successivo fiorire delle filande tra cui una delle più famose è stata quella di **Ciro Ronchi al quale** va il merito di aver internazionalizzato la produzione. A

testimonia di questa lunga tradizione diventata un'arte, a Meldola esiste un piccolo e [curato museo all'interno dell'Arena Esperia](#) che suggeriamo di visitare.

La **Rocca di Meldola** "sorveglia" il centro storico, nell'attesa di essere ristrutturata e ritornare al suo originario splendore. Gruppi musicali e compagnie teatrali si esibiscono sul palcoscenico del vecchio **Teatro Dragoni**, attirando grandi e piccoli. Il cartellone è sempre ricco di appuntamenti e, nei locali convenzionati, è possibile beneficiare dell'iniziativa promozionale cena/biglietto a teatro.



Meldola (FC): Arena Esperia e Museo del Baco (Foto © Kevin Feragotto).



La Rocca di Meldola (Foto © PrimaPagina).

Bertinoro: la città dell'ospitalità e delle belle osterie

La seconda tappa dell'itinerario è **Bertinoro**, un borgo medioevale situato sul **monte Cesubeo** e incorniciato dalle colline romagnole. Al centro della piazza principale si erge la **Colonna degli Anelli**, conosciuta anche come **Colonna dell'Ospitalità**, costruita nel 1218 per risolvere le controversie che nascevano fra le famiglie nobili della città, le quali si contendevano l'accoglienza dei viandanti di passaggio.



Rocca di Bertinoro, Colonna dell'Ospitalità, Festa dell'Ospitalità e le colline (Foto © PrimaPagina).

Il valore dell'accoglienza, sempre più raro ma ancora molto sentito e vivo in tutta la Romagna, si rinnova ogni prima domenica di settembre nella [Festa dell'Ospitalità](#), una grande manifestazione che attrae turisti da tutta Italia e che quest'anno è arrivata alla sua novantatreesima edizione.

Ca de Be', anima antica e gestione moderna

Nelle immediate vicinanze, la storica [enoteca-osteria Ca de Be'](#) (o Casa del Vino), gestita con abilità e simpatia dal giovane **Simone Rossetti**, è un'interessante attrattiva per i buongustai che qui potranno assaggiare i **piatti della tradizione romagnola** alla maniera di **Pellegrino Artusi**, in abbinamento ai migliori vini del territorio. A rendere ancora più perfetta l'esperienza c'è un incantevole panorama che, nei giorni più chiari e limpidi, spazia dalle colline circostanti fino al mare.



Osteria Ca de Be' a Bertinoro: ravioli alle erbe e ricotta e costine di maiale (Foto © Kevin Feragotto).

Da provare le **costine di maiale** cotte a bassa temperatura per diciotto ore e i **ravioli alle erbe e ricotta** con cacio fondente in uscita. Lodevole l'utilizzo di materie prime autoprodotte, come le farine per la pasta homemade e le erbe aromatiche.

Simone non è l'unico giovane della città ad esprimere con forza la propria attitudine imprenditoriale, riflessa con successo anche in altri tre locali, sempre a Bertinoro e di proprietà di altri compaesani.

La Svineria, sapiente equilibrio di cucina e vino

Lorenzo Rossi e **Edoardo Zamagni**, il primo in sala e il secondo ai fornelli, accolgono il pubblico ne [La Svineria](#), un locale dal format moderno e con piatti semplici ma curati ed eleganti, sia nella presentazione che nella scelta degli abbinamenti. La cantina è ben selezionata con una prevalenza di etichette locali; i consigli di Lorenzo, oltre che owner anche bravo sommelier, sono sempre azzeccati.

Si può iniziare con dei **friggirelli cotti al forno con caprino semi-stagionato e pancetta arrotolata**, per poi proseguire con un'ottima e saporita **tagliatella al ragù d'anatra e finferli**.



Alcuni piatti serviti presso La Svineria (Foto © Kevin Feragotto).

La **robiola di Roccaverano**, unita ad un calice di **passito della Cantina Bissoni**, anticipa un cremoso al cioccolato bianco e fragole. Il menu, dunque, contempla anche materie prime non locali ed evidenzia la volontà di “ringiovanire” la cucina tradizionale, rendendola accessibile anche ai giovani e, soprattutto, connettendola con le altre regioni d’Italia nell’ottica di promuovere “un tutto” che ci viene invidiato dal mondo intero.

Rocca di Bertinoro e la Cantina Campo del Sole

La visita alle attrazioni non finisce qui, mancano la **Rocca di Bertinoro**, sede del museo Interreligioso e noto centro congressi, e, per gli amanti del vino, la **Cantina Campo del Sole** che con i suoi 75 ettari di vigneti produce un’ampia gamma di vini, dall’[Albana](#) al Sangiovese, dal Pagadebit allo Chardonnay.

Spicca, tra tutti, il **San Maglorio 2017**, un **Sangiovese di Romagna D.O.C. superior** dal color rubino con orli violacei. Il profumo è delicato e originale, con note di viola mammola, susine mature e rabarbaro, mentre il gusto è secco ed armonico con tannino marcato.

Castrocaro Terme e la sfida del turismo

Lasciamo Bertinoro per dirigerci verso il Comune di **Castrocaro Terme**, che nel medioevo rivestiva un importante ruolo militare e oggi è un rinomato centro termale, il cui nome è legato al Festival delle “Voci Nuove”.

In cima al Borgo, a dominare tutto l’abitato, si trova la maestosa **Fortezza di Castrocaro**, uno dei più antichi castelli d’Italia; la prima testimonianza scritta infatti risale al 1059.



La Fortezza di Castrocaro e lo studioso Elio Caruso (Foto © Kevin Feragotto).

Attualmente, la Rocca è di proprietà comunale e la gestione è stata affidata allo studioso **Elio Caruso**, la cui sottile e pungente ironia fa da contorno a racconti storici spesso avvolti nel mistero.

I lavori di ristrutturazione sono iniziati negli anni duemila con l'obiettivo di attrarre oltre 40.000 visitatori all'anno ma, nonostante l'ingente somma di denaro investita, i turisti ammontano a malapena a 7.000. Elio, che più di tutti credeva in questo progetto, ammette con rammarico che i risultati sono stati ben al di sotto delle aspettative.

Tuttavia la battaglia con il turismo non è ancora decisa, a breve infatti ci sarà l'inaugurazione di una **nuova ala del castello**, già sala per la conservazione degli alimenti che si sviluppa su due piani e immerge il visitatore tra le pareti verticali e stratificate di roccia Spungone.

A valle, sport e natura si incontrano nel **Parco Fluviale "Giovanni Falcone"** di Castrocaro: un iter – " tutto in pianura", rassicura la guida Vanessa Petruzzi – di quattro chilometri e mezzo (dieci fino a Forlì per i più temerari) percorribile a piedi o in sella alle e-bike, le biciclette con pedalata assistita che il ciclista **Luigi Barillari** noleggia ai visitatori (www.biketo.it).

Predappio, non solo città natale di Mussolini

Il nostro weekend nella **Romagna dello Spungone**, tra nozioni storiche e percorsi enogastronomici, si conclude a **Predappio**, paese noto per aver dato i natali a Benito Mussolini

nel 1883 e per questo motivo al centro di lunghi e insoliti dibattiti tra moralisti e nostalgici.



Predappio Alta è situata su uno sperone roccioso (Foto © Kevin Feragotto).

A tre chilometri a monte di Predappio, su uno sperone roccioso, sorge **Predappio Alta**, una frazione di appena 500 abitanti. Il borgo, anch'esso di stampo medievale, è ricco di fascino e, in passato, la sua economia si basava sull'**attività estrattiva dello zolfo**. Oggi le cave della solfatara, ormai in disuso da molti anni, sono state recuperate e vengono usate per la **tagionatura del formaggio pecorino** che, per le particolari condizioni di temperatura e umidità, acquisisce caratteristiche uniche.

Il formaggio è a pasta bianca e tenera, il suo aroma è molto delicato, leggermente burroso e senza crosta. La Pro Loco locale ne produce circa 5 quintali all'anno, una quantità limitata che ne rende difficile la reperibilità ma ne garantisce lo standard qualitativo. Il **Formaggio della Solfatara**, è anche uno degli ingredienti della goduriosa **piadina al vino e miele di castagno** della [Vecia Cantena d'la Pre'](#), lo storico locale nel cuore del paese che, a piatti sostanziosi e fortemente tradizionali, abbina ottimi vini locali, tra cui il Sangiovese Riserva "**Vigna del Generale**" della **Fattoria Nicolucci**.



Piatti della “Vecia Cantena d’la Pre” e il Sangiovese Riserva “Vigna del Generale” di Fattoria Nicolucci.

La **Romagna dello Spungone**, consapevole dei propri punti di forza, non in numero ma in qualità, punta ad un turismo di tipo slow. La cordialità delle persone e la speciale offerta enogastronomica, contribuiscono a rendere unico questo territorio, ulteriore gemma d’Italia.

Data di creazione

10/09/2019

Autore

kevin-feragotto